

## CONTRAT CANARD

Livraison : le jeudi 14 MARS 2019

Date limite de commande : le 7 MARS 2019

### PRODUCTEUR

David AUDIGUET  
EARL La Gauloise Dorée  
Ferme de l'Auvergnière  
37160 Descartes

### ADHERENT

Nom, prénom : .....

Adresse : .....

N° de téléphone : .....

### ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR

L'élevage de David AUDIGUET est installé à Descartes en Indre et Loire. Les canards, de type « mulard » sont élevés en milieu naturel, selon le cahier des charges de l'élevage biologique.

Les lots de 3000 canards maigres et 300 canards gras sont élevés, durant un minimum de 92 jours, sur 5 parcours enherbés de 1 hectare au total. Les canards sont livrés plumés et vidés, prêts pour la cuisson. Ils peuvent également être découpés et mis sous vide pour la congélation.

- Je produis selon le cahier des charges de l'élevage biologique. Je suis transparent sur mes méthodes de travail et sur mes prix.
- Je suis garant de la qualité sanitaire de mes produits jusqu'à leur remise en mains propres aux adhérents (chaîne du froid...)
- Ma ferme est ouverte aux adhérents pour une visite,
- Je préviens l'AMAP en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité : problème climatique grave, maladie, etc.
- En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent(e)s et le producteur partenaire.

### ENGAGEMENTS DE L'ADHERENT

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production et j'accepte d'assumer ces risques.
- Je viens récupérer ma commande entre 19h et 20h au Feu de camp.
- Je prends toutes les dispositions nécessaires pour respecter la chaîne du froid entre la livraison et la consommation des produits.

### COMMANDES ET PAIEMENT

Le paiement s'effectue au moment de la livraison par chèque à l'ordre de : EARL La Gauloise Dorée.

Produit	Prix	Quantité	Prix total
Canard entier	11,90 € le kilo		
Demi-canard	12,25 € le kilo		
Supplément découpe + sous vide (par canard ou ½)	2,00 €		
Filet de canard (350 g à 450 g)	9,50 €		
Cuisse de canard (300 g à 350 g)	5,00 €		
Rillettes pur canard 180g	6,00 €		
Rillettes au foie gras 180g	8.50 €		
Pâté de foies de canard 180 g	5,20 €		
Confit 2 cuisses de canard	14,00 €		
Canard aux lentilles - 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Canard aux flageolets - 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Canard aux haricots blancs - 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Canard au vin - 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Pot-au-feu de canard - 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Canard au miel et gingembre – 2 pers. - bocal verre	14,00 €		
Boudin noir de canard – Pot de 180 g	5,00 €		
Foie gras mi-cuit 180 g	26,00 €		
Foie gras mi-cuit 320 g	43,00 €		
Foie gras cuit 180 g	26,00 €		
		TOTAL	

Fait à,

le

Signature de l'adhérent

Signature du producteur