

Les Paniers de Cormery

Contrat d'abonnement volailles

Année : 2016

Référent volailles : Céline GAULT, tél : 07-71-74-60-07 ou 02-47-40-76-26 courriel : celine.gault@orange.fr

Le présent contrat, pour la période du **20 janvier au 20 décembre 2016 (12 distributions)**, est passé entre :

le producteur
M. Michel REVAULT "Les Renouées"
Les Gilleteries
37320 TRUYES
Tél : 06 98 80 10 12
les.renouees@gmail.com

et le consomm'acteur.
NOM/Prénom :
Adresse :
.....
Tél :
Portable :
Courriel :

Le producteur et le consomm'acteur s'engagent à respecter les engagements, qui leurs incombent, définis dans le règlement intérieur de l'association.

Volailles : Poulet Bio prêt à cuire 9,20 €/kg (petit poulet 2 kg = 18,40 € / gros poulet 2,7 kg = 24,84€)
Pintade Bio 11 €/kg (17,60 € la pintade) pour les distributions des 27 mai et 25 novembre 2016 uniquement.

Le poids des volailles indiqué est approximatif et peut varier en fonction de la saison et des aléas de la production.

Pour la qualité des volailles voir la fermoscopie du producteur.

Volailles	29/01/16	26/02/16	25/03/16	29/04/16	27/05/16	24/06/16
Petit poulet	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =
Grand poulet	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =
Pintade					x 17.60 =	
Total =						
Montant total du contrat = € TTC (en 1 ou 6 chèques)						

Volailles	29/07/16	26/08/16	30/09/16	28/10/16	25/11/16	16/12/16
Petit poulet	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =	x 18.40 =
Grand poulet	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =	x 24.84 =
Pintade					x 17.60 =	
Total =						
Montant total du contrat = € TTC (en 1 ou 6 chèques)						

Remplir le tableau suivant en indiquant la quantité de volailles désirée pour chaque mois.

Modalités de paiement : le paiement se fait en deux temps d'abord par chèques libellés à l'ordre de **M. REVAULT**, datés du jour de la signature du présent contrat et remis au référent volailles puis, en fin de contrat, une régularisation ajustée en fonction du poids réel des volailles. L'échéancier est donné dans le tableau suivant.

Date et lieu de distribution : les **derniers vendredis de chaque mois** (sauf pour décembre) de 18h00 à 19h00 au local légumes à Cormery. Les aléas et les maladies faisant partie intégrante de l'élevage, la distribution pourra être avancée ou retardée. Le référent volailles vous informera par courriel des modifications de calendrier.

Volailles non retirées : les volailles étant achetées à l'avance, les volailles non retirées ne peuvent être remboursées.

Rupture anticipée du contrat : la période d'engagement étant courte le contrat va à son terme.

Délai de rétractation : le consomm'acteur a 7 jours francs pour se rétracter après la signature du présent contrat.

Droit applicable : le présent contrat est soumis à la loi française.

Le producteur

Le consomm'acteur

Fait à : Le :

Fait à : Le :

Siège social : LES GILLETTERIES 37320 TRUYES
Forme juridique : En nom propre
Code activité : 0150Z - Culture et élevage associés.

RCS : 499 786 143
SIRET : 49978614300010
Immatriculation : 01/09/2007

Historique : Après treize ans dans le commerce du champagne, Michel, fils d'agriculteurs dans les Deux-Sèvres, retrouve la terre et se lance dans le bio. A eu un DUT (biologie appliquée option agronomie) en 1988.

2007 : Installation à la ferme des Renouées à TRUYES, élevage de poulets, maraîchage et culture de céréales en agriculture biologique.

2008 : Certification Qualité France

2011 Novembre embauche d'un salarié à plein temps Julien Serre

Main d'œuvre : 2 UTH (Unité de Travail Humain), Michel et un salarié à plein temps Julien Serre depuis Novembre 2011

Les moyens

Caractéristique des sols : limono-argileux.

Surface de l'exploitation : 37 hectares (0,2 ha de légumes, 1 ha de poulets et pintades et 35 ha de céréales).

Augmentation de 30 hectares supplémentaires en conversion bio.

Matériel : Tracteur, charrues, semoir et broyeur.

Les productions : Légumes en gros, poulets cous-nus noir, pintades, céréales.

Légumes en gros : fenouil, poivron vert, tomate ancienne, mâche, batavia, ail, échalote, pommes de terre primeurs... dont le plus gros de la production est livrée à Val Bio Centre, (Association de producteurs qui confectionnent des paniers de légumes biologiques distribués à Orléans et Paris), et une petite partie distribuée dans des magasins locaux (BioCoop, Biolinnet).

Poulets cous-nus noir :

Rustique, à croissance lente, cou nu, plumage noir, pattes et bec noirs, peau blanche et fine, hybride issu de nombreux croisements, il est élevé pour la fermeté, la saveur et la flaveur de sa chair.

Toutes les quatre semaines, un lot de 400 à 700 poulets âgés d'un jour (mâles et femelles) acheté au couvoir Des Douves (28), arrive à la ferme pour y être élevé pendant 90 à 120 jours. A leur arrivée et pendant 30 jours environ ils sont nourris avec un aliment granulé dans une poussinière chauffée et fermée. A partir de l'âge de 30 jours, ils entament leur "transition alimentaire", c'est la phase pendant laquelle Michel REVAULT mélange le granulé à son mélange maison pour les y habituer progressivement. Enfin vers l'âge de 35 jours, ils rejoignent les parcours extérieurs et leurs petits bâtiments mobiles non chauffés, pour la phase de "croissance-finition".

Entre deux lots, le petit bâtiment mobile est nettoyé à l'eau chaude sous pression, sans produit désinfectant, puis il subit un vide sanitaire de quinze jours. Il est ensuite déplacé sur une zone où l'herbe aura eu le temps de repousser ce qui permet aussi de limiter la propagation de maladies éventuelles.

Pintades : idem poulets mais ne sont pas abattues avant une centaine de jours.

Abattage : à l'abattoir de St Flovier (37) une fois par semaine. Les poulets sont électrocutés, plumés par une machine puis vidés à la main.

Céréales : (35 hectares)

En dehors des granulés donnés aux poussins et des quelques compléments achetés à des producteurs régionaux (tourteau de sésame et de colza), les céréales et les protéagineux consommés par les poulets et les pintades viennent principalement de la ferme (blé, triticale, pois, féverole, millet, sarrasin).

Commercialisation

Les légumes en gros sont destinés à Val Bio Centre.

Les poulets et pintades sont écoulés à un rythme de 150 à 200 hebdomadairement, en AMAP, lors de sa tournée hebdomadaire jusqu'à Paris, en magasins spécialisés (SARL Monmarché, Coop nature, Biocoop, Biolinet), à la ferme et 10% à des restaurateurs (Château d'Artigny à Montbazou, le Domaine des Hauts de Loire à Onzain...).

Certification : Légumes, poulets, pintades et céréales BIO. Organisme certificateur Qualité France.