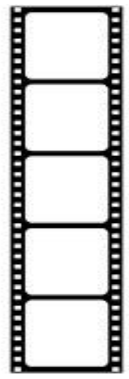


La Ferme de François

Présente

AMAP Farine, AMAP Viande

Mode d'emploi pour l'année 2023-2024



Une entreprise familiale

Quelques nouvelles d'Anjou et de la ferme, pour garder les pieds sur terre...

... Parce qu'avant Thomas travaillait en RH à la Défense, Hélène en com' dans le 16^{ème} et que Vianney y a fait ses armes de juriste...

Nous produisons :
- de la farine,
- du veau (élevé sous mère) ou
- du bœuf (race Limousine) élevés et engraisés à la ferme.

100% BIO

Du **CHAMP** de Mars...
de blé

... Mais que depuis 1976 François, le papa d'Hélène et Vianney était « aux commandes » d'une ferme qu'il a convertie en BIO dès 1996.



Curieux ? Découvrez-nous : <https://www.fermedefrancois.fr/>

Ou ➔



Nos produits, leur tarif

Colis de viande BIO, issue de notre élevage certifié depuis 1995 :

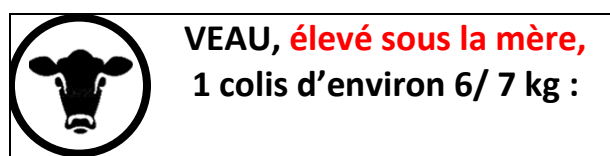
Chaque colis contient un assortiment de pièces fraîches, sous vide, étiquetées et pesées, prêtes à consommer ou à congeler.

Conservation de 1 à 3 semaines entre 0° et 2° selon morceaux.



BŒUF race Limousine, au choix, 3 colis d'environ 8 kg/10kg
(= un tiroir de congélateur) :

Tradition :	Famille :	Grillade :
Assortiment de morceaux non transformés (steaks, rôtis, bourguignon, pot au feu)	Assortiment de morceaux (steaks, rôtis, bourguignon), sans pot-au-feu, avec saucisses et steaks hachés	Assortiment de morceaux à cuisson rapide (steaks, rôtis), avec saucisses, merguez et steaks hachés
= 117.60 € (soit 14.70€/kg)	= 127.20 € (soit 15.90€/kg)	= 130 € (soit 16.25€/kg)
		



VEAU, élevé sous la mère,
1 colis d'environ 6/ 7 kg :

Gourmet :
Assortiment de morceaux non transformés (escalopes, côtes, 2 blanquettes, osso bucco, 1 rôti)
= 97.80 € (soit 16.30€/kg)



Le Mini mixte :
Assortiment de morceau transformés (2 pochettes de 2 paupiettes, 2 pochettes de 5 saucisses de bœuf, 1 pochette de 5 merguez de bœuf et 3 barquettes de 2 steaks hachés) .
= 45 €

Tous les abats (foie de bœuf, de veau, tête de veau, rognons, langue, queue, joue de bœuf...) sont **réservables** en passant par votre tuteur (Mathilde Valade) à l'adresse mail suivante : mathildevalade@yahoo.fr

INFO CONSO : Les steaks hachés et les produits transformés doivent être soit congelés, soit consommés plus rapidement que les autres morceaux de viande. (Voir date sur l'emballage).
Prudence nos réfrigérateurs de cuisine sont souvent aux alentours de 4°-5° et non entre 0° et 2° comme indiqué sur les emballages.



Organisation & paiement des contrats

L'inscription au contrat est annuelle. Il est possible de choisir les dates de distribution qui correspondent le mieux.

Pour cette année 2023-2024 : adhérer à l'AMAP de NaturAMAPorte. Vous obtiendrez des identifiants permettant d'accéder à AmapJ. Il vous suffira d'aller sur « Mes contrats » et de cliquer sur « s'inscrire ».



Nous vous demandons **1 chèque par livraison payable AVANT** la livraison afin de valider votre commande. Si 1 amapien commande plusieurs colis pour une même date, il ne fait qu'un chèque. Si un amapien commande plusieurs colis pour plusieurs dates, il fait **autant de chèques que de dates de retrait.**

Tous les chèques doivent être libellés à l'ordre de **EARL TOUCHET**. Merci d'avance d'annoter **les chèques au dos avec le colis correspondant et la date de distribution.**



Pour les gourmands

Petites astuces : Les saucisses et merguez de bœuf accompagnent bien une ratatouille, un couscous ou tout plat en sauce.

Venez trouver des idées de recettes à partir de ses bons produits :

<https://www.fermedefrancois.fr/recettes>

Merci à vous d'avoir lu jusqu'au bout et de nous aider à continuer de rêver...

Thomas et Hélène MARTIN, Vianney TOUCHET
François & Michèle
et toutes les petites mains...



La Ferme de François
EARL TOUCHET MARTIN
fermedefrancois@gmail.com
07 69 95 49 12

