

# Contrat Jardins en Hurepoix 2018 : Choix entre 2 versions du colis bœuf

---

## Constat :

- Certain foyer hésite à prendre 1 colis de bœuf, ne sachant pas quoi faire des morceaux à cuisiner.
- L'été nous transformons beaucoup les morceaux à cuisiner. Cependant, certaines personnes ne veulent pas de transformation et ceux qui en voudraient n'en sont pas forcément conscients.
- La transformation est très coûteuse, nous transformons de plus en plus pour essayer de satisfaire les Amapiens sans répercuter ce coût, ce qui est très lourd financièrement pour la ferme.

## Idée :

Continuer à proposer aux Amapiens de se partager équitablement nos animaux, soit environ le 1/24 d'une vache, tout en leur donnant le choix d'avoir les morceaux avant (à cuisiner) transformés ou non.

## Proposition :

### Colis classique : 15.90€/kg

#### Morceaux arrière :

- 2 sachets d'1 rôti
- 1 sachet d'1 entrecôte épaisse
- 1 à 2 sachets d'1 faux-filet épais
- X sachets de 1 ou 2 steaks

#### Morceaux avant :

- Environ 8 sachets d'1 steaks-hachés
- 2 sachets de morceaux à bourguignon
- 2 sachets de pot-au-feu

### Colis prêt à griller : 17.50€/kg

#### Morceaux arrière : idem

- 2 sachets d'1 rôti
- 1 sachet d'1 entrecôte épaisse
- 1 à 2 sachets d'1 faux-filet épais
- X sachets de 1 ou 2 steaks

#### Morceaux avant : 100% transformés

- Environ 15 à 20 sachets d'1 steak haché
- 1 à 2 sachets de saucisses (plutôt été)
- 1 à 2 sachets haché à cuisiné (plutôt hiver)

**Remarque n°1 :** Toutes les saucisses de bœuf peuvent être ouvertes afin d'avoir de la viande hachée à griller ou à cuisiner (bolognaise, hachi-parmentier, tomates farcies etc.). Les saucisses de bœuf peuvent se manger saignantes.

**Remarque n°2 :** Toutes la viande des saucisses est 100% pur bœuf, issue de l'animal partagé. Les saucisses type Toulouse et chipo contiennent un peu de sel et de poivre, les merguez ont en plus un mélange d'épices bio

**Remarque n°3 :** Le boucher nous impose un minimum de 6kg pour faire une mélé de saucisse, selon la demande nous panacherons différents types de saucisses (saucisse au couteau, merguez etc.). S'il n'y a pas assez de colis prêt-à-griller de commander pour faire une mélé de saucisse, elles seront remplacées par du haché à cuisiner. Les saucisses seront faites en priorité l'été et le haché à cuisiner plutôt l'hiver.

## Prix :

Un supplément de 1.6€ par kilo moyen de viande sera demandé pour les colis dont la viande à cuisiner est totalement transformée. Cela permet de couvrir le supplément de 3€ du kilo de viande transformée, soit environ 4kg supplémentaires sur 10kg. Cela compense également la perte de poids liée à l'épluchage supplémentaire et au retrait de l'os du pot-au-feu.