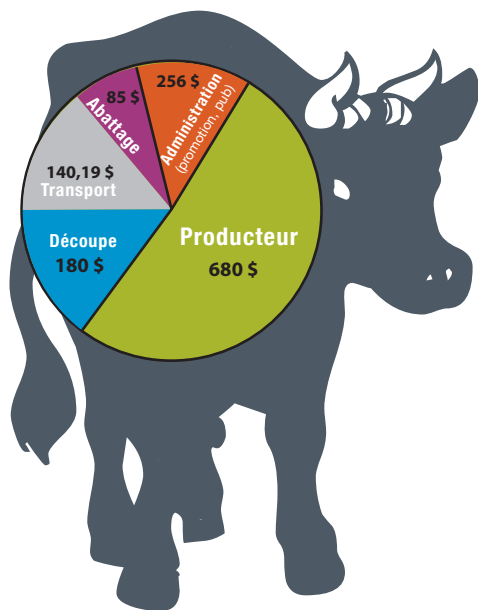


Participer au groupe d'achat de viande locale, c'est :

connaître la provenance;
générer une économie locale;
garder des paysages ouverts;
valoriser nos agriculteurs;
réduire la pollution liée au transport;
manger un produit sain;
payer un prix équitable.

Pour chaque boeuf de 680 lbs,
il en coûte...



Total : 1336 \$
- pour 262 lbs de viande consommable

5 familles
se partagent les coûts et la viande

52,74 lbs / panier



269 \$



269 \$



269 \$



269 \$

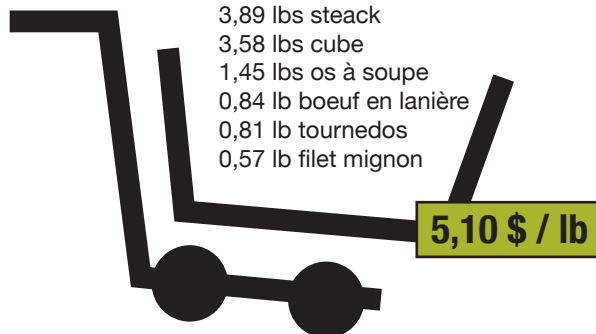


269 \$

Ce qu'ils auront dans leur panier:



14 lbs boeuf haché
12,4 lbs rôti de palette et côte croisée
5,9 lbs T-bone et ribe
5,87 lbs jarret
4,24 lbs boeuf à braiser
3,89 lbs steak
3,58 lbs cube
1,45 lbs os à soupe
0,84 lb boeuf en lanière
0,81 lb tournedos
0,57 lb filet mignon



Les étapes pour manger du boeuf produit localement !

Présentation du projet et prise de commande
-le mardi 15 décembre 2009

Entente avec les producteurs selon la demande
- avant Noël

Organisation logistique transport et abattage
- début janvier

Découpe de la carcasse à l'épicerie
- fin janvier

Rencontre d'organisation et paiement d'un acompte (30%)
- le mercredi le 20 janvier, à Produire la santé ensemble

Distribution aux consommateurs et paiement du solde
- 1ere semaine de février 2010, à l'épicerie de Percé



PRODUIRE LA SANTÉ

ENSEMBLE!

Prise en charge de l'alimentation par et pour la communauté

418 782 1311

1251, chem de Val-d'Espoir
info@produirelasanteensemble.com
www.produirelasanteensemble.com