

CONTRAT PAIN n°1/2023 – AMAP Les radis en éventails

Le producteur Benoît PAPILLAULT (SASU «FAIRE SON PAIN BIO » au capital de 5000 € - RCS Evry 880 795 166) propose une offre de **pain bio au levain naturel** à chaque distribution de l'AMAP.

Mode de production : Le pain proposé ne contient pas de levure boulangère, mais uniquement du levain naturel. Cela améliore sa digestibilité et sa conservation (une semaine typiquement). L'ensemble des ingrédients est bio (farines, graines). Du gros sel de Guérande est utilisé. Il est proposé sous forme d'une **boule de 500 g**.

Afin de proposer un pain convenant aux intolérants au gluten, le pain « 100 % sarrasin » ne contient que de la farine de sarrasin. La composition est : farine de sarrasin, eau, huile d'olive, levure boulangère, sel, mélange de graines (lin brun, lin doré, tournesol, sésame). Ce pain n'est pas certifié AFDIAG et est fabriqué dans un atelier utilisant des farines contenant du gluten. Il est proposé sous forme d'un **pain moulé de 400g**.

Termes du contrat : Par ce contrat d'achat, l'adhérent s'engage par sa commande pour **16, 18 ou 34 distributions à compter du 04/01/2023**. Il est possible que certaines distributions soient reportées, en fonction des actions de formation du producteur. L'adhérent sera prévenu dans un délai raisonnable.

Engagements de l'adhérent : Préfinancer la production. Assurer une permanence de distribution. Gérer son panier (absences aux distributions).

Engagements du boulanger partenaire : Produire du pain dans le respect des qualités gustatives et nutritives. Modérer la consommation de sel. Être transparent sur le mode de fixation du prix et des méthodes de travail.

Engagements communs : Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.), et à faire part au collectif des soucis rencontrés.

Accueil des adhérents : Le fournil organise en septembre deux journées portes ouvertes.

Désistement : En cas d'impossibilité de se rendre à une distribution, l'adhérent s'engage à trouver une personne pour prendre sa commande ou prévenir le référent s'il renonce à cette commande. A la fin de chaque distribution, toute commande non récupérée sera distribuée aux membres présents.

Rupture du contrat : En cas de changement de situation empêchant l'adhérent de poursuivre son contrat, ce dernier s'engage à faire le maximum pour trouver une personne pouvant reprendre son contrat afin de préserver le soutien apporté au producteur.

Calendrier prévisionnel des distributions :

Distributions semaine impaire (18 distributions) :

Janvier 2023 : 04/01, 18/01 Février 2023 : 01/02, 15/02 Mars 2023 : 01/03, 15/03, 29/03
Avril 2023 : 12/04, 26/04 Mai 2023 : 10/05, 24/05 Juin 2023 : 07/06, 21/06
Juillet 2023 : 05/07, 19/07 Août 2023 : ~~02/08, 16/08~~, 30/08 Septembre 2023 : 13/09, 27/09

Distributions semaine paire (16 distributions) :

Janvier 2023 : 11/01, 25/01 Février 2023 : 08/02, ~~22/02~~
Avril 2023 : 05/04, 19/04 Mai 2023 : ~~03/05~~, 17/05, 31/05 Juin 2023 : 14/06, 28/06
Juillet 2023 : 12/07, 26/07 Août 2023 : ~~09/08~~, 23/08 Septembre 2023 : 06/09, 20/09

Contacts :

Producteur : fairesonpainbio@gmail.com / Référente pain de l'AMAP : catherine.poyet@yahoo.fr

Reports :

Si un adhérent souhaite reporter une ou plusieurs distributions, il doit indiquer à l'avance : la date où il ne prendra pas la distribution et la date à laquelle il souhaite une double distribution. Cette double distribution peut intervenir avant ou après la distribution absente. Les reports ne peuvent différer la fin du contrat.

Prix et Mode de règlement : 6 formules sont proposées :

- la formule « Complet » : un pain complet, pétri à la main, à chaque distribution
- la formule « Graines » : un pain aux graines à chaque distribution ou 2 baguettes
- la formule « Découverte » : un pain parmi **pain lin-courge**, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, complet, à l'épeautre.
- la formule « Fruits » : un pain parmi pain à l'abricot, aux figues, aux raisins, aux noix, aux noisettes.
- la formule « 100 % sarrasin » : un pain 100 % sarrasin à chaque distribution
- la formule « Brioche » : une brioche au levain à chaque distribution

Le présent contrat est à transmettre par mail au producteur et en copie la référente pain. Règlement par virement, prélèvement ou chèque (voir Manuel).

Nom, Prénom :
Adresse complète :
Courriel :
Tel :
Mode de règlement : Virement Prélèvement Chèque
Fréquence : 1 fois 4 fois

Formule	Prix unitaire	Quantité	Semaine impaire	Quantité	Semaine paire	Sous-total
« Complet » (500g)	3,10 €	<input type="text"/>	55,80 €	<input type="text"/>	49,60 €	<input type="text"/>
« Graines » (500g)	3,20 €	<input type="text"/>	57,60 €	<input type="text"/>	51,20 €	<input type="text"/>
« Baguettes graines » (2x250g)	3,20 €	<input type="text"/>	57,60 €	<input type="text"/>	51,20 €	<input type="text"/>
« Découverte » (500g)	3,67 €	<input type="text"/>	66,06 €	<input type="text"/>	58,72 €	<input type="text"/>
« Fruits » (500g)	4,22 €	<input type="text"/>	75,96 €	<input type="text"/>	67,52 €	<input type="text"/>
« 100 % sarrasin » (400g)	4,80 €	<input type="text"/>	86,40 €	<input type="text"/>	76,80 €	<input type="text"/>
« Brioche au levain » (300g)	5,00 €	<input type="text"/>	90,00 €	<input type="text"/>	80,00 €	<input type="text"/>
					Total TTC	<input type="text"/>

Fait à

Le

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :