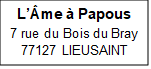
** **

**CONTRAT PAIN**

**Du 6 janvier 2023 au 15 décembre 2023**

Entre **l’adhérent** de l’AMAP « L’âme à papous »

**Nom Prénom** :   
Adresse :

Code postal et Ville :

E-mail : Tél :

**Et la boulangère:**

Emily Romond, à la Ferme de Toussacq 77480 Villenauxe La Petite

E-mail : emilyromond@gmail.com Tel : 06 77 99 25 28

**Et la structure "*Les Champs des Possibles*"**

représentée par Sylvain Péchoux, son co-gérant :

Siège social : Le Hameau de Toussacq 77480 Villenauxe-la-Petite

N° SIRET: 51402794500013 - TVA : FR60514027945

E-mail : [contact@leschampsdespossibles.fr](mailto:contact@leschampsdespossibles.fr)

Il est rappelé que l’espace-test agricole Les Champs des Possibles accompagne Emily Romond dans son projet d'installation de transformation et artisanat alimentaire. Son activité est ainsi hébergée juridiquement, socialement, économiquement, fiscalement et comptablement par la coopérative pendant la durée de son test d’activité. Elle est physiquement accueillie sur le Hameau de Toussacq.

**Objet du contrat** :

Ce présent contrat a pour objet de déterminer les modalités et les conditions de l’engagement des parties signataires pour le préfinancement de pains produits dans le cadre d’une d’activité lancée en juin 2021, ce contrat servira donc à en tester les capacités et coûts de productions.

Les signataires du présent contrat s’engagent à respecter les principes et les engagements définis dans la charte des AMAP et résumés dans ce document : [3x3 engagements](http://www.amap-idf.org/images/imagesFCK/file/1reseau/communication/amap_3x3_engagements_web.pdf).

**Modalités contractuelles** :

* **Durée du contrat : du 6 janvier 2023 au 15 décembre 2023**
* La boulangère se réserve le droit de prendre 3 semaines de vacances durant l’année 2023 et de vous prévenir des dates un mois à l’avance. Pas de distribution les 22 décembre 2023 et 29 décembre 2023. Il n’y aura donc pas de livraison (5) pendant ces périodes.
* **Le contrat couvre un total de 47 livraisons sur la période (52 - 5)**.
* Horaires et jour de livraison **: Tous les vendredis de 18h30 à 20h00.**

**Toute livraison non récupérée pendant les distributions sera partagée entre les permanents de la distribution.**

* Lieu de livraison : 7 rue du Bois Bray 77127 Lieusaint.
* Prix du contrat fixé pour la période : **6,5 euros par pain livré** avec modulation des poids des pains (voir tableau des équivalences en poids)
* Le prix est fixé par pain livré quelle que soit la variété de pain. C’est le poids qui est modulé en fonction de la variété de pain.

**Informations :**

* Les céréales bio utilisées sont majoritairement produites sur la ferme de Toussacq et également par la ferme de Chaillois-Game à 15 km ou à la marge au sein de notre coopérative COCEBI. Elles sont transformées en farine par le moulin bio de Chaillois-Gamé à 15km. Le fournil de Toussacq est certifié AB.
* La production des pains démarre la veille de la distribution selon la technique Respectus Panis au levain naturel en pousse lente (environ 18h). Ils sont cuits le matin de la distribution dans le four « à gueulard » collectif de la ferme de Toussacq.

**Les Amapiens ont le choix entre les 2 formules suivantes :**

***COCHER LA OU LES FORMULE(S) SOUHAITEE(S)***

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Formule 1 <Classique> :** *(Cocher le type de pain souhaité)* |

Les Amapiens reçoivent chaque semaine le même pain.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Variété** | **Ingrédients** | **Poids standard** | | ***Ou* de préférence sous la forme de** | | |
| Pain bis (pain de campagne) | Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau |  | 1 kg | |  | 2 pains de 500 gr |
|  | | | | | | |
| Pain complet | Farine de blé semi-complète T110 bio / Levain naturel de son de blé bio / Sel / Eau |  | 1 kg | |  | 2 pains de 500 gr |
|  | | | | | | |
| Pain bis aux graines de lin | Farine de blé semi-complète T80 bio / Graines de lin brun et lin doré bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau |  | 0,85 kg | | Option non disponible pour ce pain | |
|  | | | | | | |
| Pain au petit épeautre | Farine de petit épeautre, moitié T80 moitié T110 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau |  | 0,6 kg | | Option non disponible pour ce pain | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Formule 2 : Roulement des Pains** |

Les Amapiens recevront 1 pain différent chaque semaine.

Les 4 pains de la formule 1( poids standard) et les 5 pains suivants :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Variété* | | *Ingrédients* | | *Poids* | |
| Pain au miel | | Farine de population T80 bio / miel bio / graine de tournesol / Levain naturel de blé / Sel / Eau | | 0,6 kg | |
|  | | | | | |
| Multigraine | | Farine de blé T80 bio , sarrasin bio , seigle bio ,Farine de blé semi complète T80 bio et son bio / Levain naturel de blé / graines de lin, graines de courges / Sel / Eau | | 0,6 kg | |
|  | | | | |  |
| Pain à la farine de lentille / graine de sarrasin | Farine de blé T80 bio / Farine de lentille / levain naturel de blé / Sel / eau / graine de sarrasin torréfié / graine de courges / Tournesol | | 0,7kg | |  |
|  |  | |  | |  |
| Oberkulmer  (grand épeautre) | Farine de grand épeautre T 80 / Levain naturel de blé / Sel / eau | | 0,6 kg | |  |
|  |  | |  | |  |
| Méteil | Farine de T80 ( 50%), farine de seigle ( 50%) / Levain naturel de blé / Sel / eau | | 0,7 kg | |  |

**Engagements de l'adhérent :**

* Adhérer à l'association Amap
* Préfinancer la production.
* Venir chercher ses pains sur le lieu de livraison les jours prévus dans le contrat.

**Engagements de la boulangère**

* Les céréales utilisées sont produites dans le respect des modes de production biologique, de même que la transformation de ces céréales en farine puis en pains.
* Livrer toutes les semaines des pains cuits le jour même à l’aide de l’outil collectif de la ferme de Toussacq.
* Les variétés et quantités sont conformes aux réservations des adhérents souscripteurs.
* En cas d’aléas, prévenir au plus tôt l’AMAP afin de trouver une solution de soutien dans le cadre de la charte des AMAP.
* Donner régulièrement des nouvelles sur les cultures et l’avancement du projet.
* Accueillir les adhérents sur la ferme au moins une fois pendant la période d'engagement.
* Être transparent sur le mode de fixation des prix et ses 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 des soucis rencontrés. Le collectif d’animation de l’AMAP définira alors une solution co-construite avec la Boulangère, le Champs des Possible et les souscripteurs au contrat.
* **Montant du Contrat** :

|  |
| --- |
| **Soit un total de : 6,50 € x 47 livraisons x** ………… **formule(s) =** ……………….. **€** |

* Règlement jusqu’à 4 fois **: Chèques à l’ordre des « les Champs des Possibles » Le premier encaissement aura lieu en janvier 2023.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Référence de chèque** | **Montant**  **total** | **Dépôt effectué en** |
|  |  | JANVIER |
|  |  | MARS |
|  |  | JUIN |
|  |  | OCTOBRE |

Référentes pains : Patrice MINZONI Tél 06 12 71 79 37  [pminzoni@gmail.com](mailto:pminzoni@gmail.com)

 Jean-Pierre MIEL Tél 07 70 59 87 52  jean-pierremiel@orange.fr

**Ce contrat est à retourner au plus tard le vendredi 9 décembre 2022 accompagné du règlement au local 7 rue du Bois du Bray à Lieusaint.**

**Informations :**

* Les céréales bio utilisées sont majoritairement produites sur la ferme de Toussacq et également par la ferme de Chaillois-Game à 15 km ou à la marge au sein de notre coopérative COCEBI. Elles sont transformées en farine par le moulin bio de Chaillois-Gamé à 15km. Le fournil de Toussacq est certifié AB.
* La production des pains démarre la veille de la distribution selon la technique Respectus Panis au levain naturel en pousse lente (environ 18h). Ils sont cuits le matin de la distribution dans le four « à gueulard » collectif de la ferme de Toussacq.

**Engagements de l'adhérent :**

* Adhérer à l'association Amap
* Préfinancer la production.
* Venir chercher ses pains sur le lieu de livraison les jours prévus dans le contrat.

**Engagements de la boulangère**

* Les céréales utilisées sont produites dans le respect des modes de production biologique, de même que la transformation de ces céréales en farine puis en pains.
* Livrer toutes les semaines des pains cuits le jour même à l’aide de l’outil collectif de la ferme de Toussacq.
* Les variétés et quantités sont conformes aux réservations des adhérents souscripteurs.
* En cas d’aléas, prévenir au plus tôt l’AMAP afin de trouver une solution de soutien dans le cadre de la charte des AMAP.
* Donner régulièrement des nouvelles sur les cultures et l’avancement du projet.
* Accueillir les adhérents sur la ferme au moins une fois pendant la période d'engagement.
* Être transparent sur le mode de fixation des prix et ses 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 des soucis rencontrés. Le collectif d’animation de l’AMAP définira alors une solution co-construite avec la Boulangère, le Champs des Possible et les souscripteurs au contrat.

Fait à …………………………………………., le …............................……..

**La Boulangère L’adhérent (e) Gérant « les CDP »**