

AMAP « Aux légumes de Gaïa »



Contrat de partenariat janvier/juillet 2019 (A rendre le vendredi 18/01/2019 maximum)

Entre le producteur partenaire :

Fournil Le Pain Commun, représenté par Olivier Lavielle

Ferme de la Bassecour - 2, route de Gommerville - Lieu-dit Arnouville - 28310 Gommerville

N° SIRET: 808 880 942 00020

lepaincommun@gmail.com - 06 49 98 78 12

www.lepaincommun.fr

Et l'adhérent-e bénéficiaire :

Nom - Prénom :

Adresse :

Téléphone : Courriel :

1/ **Objet :**

Le présent contrat règle les modalités de vente et d'achat de pains et brioches réalisés à partir de produits issus de l'agriculture biologique, et permet de connaître le producteur partenaire.

2/ **Engagements du producteur :**

Le producteur s'engage à respecter les principes de la Charte des AMAP (disponible sur le site de l'association ou sur le site du réseau AMAP IDF) :

- En utilisant exclusivement des ingrédients produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, et en privilégiant les produits locaux. La farine sera réalisée prioritairement à partir des céréales produites sur la ferme de la Basse-Cour où est installé le fournil. En cas de rupture provisoire, le producteur s'engage à acheter de la farine à des paysans-boulangers locaux respectant les mêmes principes de travail et utilisant un moulin à meules de pierre de type Astrié, garant d'une bonne qualité de mouture. Il en informera les responsables de l'AMAP. Tous les pains sont fermentés exclusivement sur levain naturel (de blé et de petit épeautre) qu'il fabrique lui-même (pas de levure boulangère) et cuits dans un four à bois. Les différentes farines sont obtenues en utilisant une meule en pierre (moulin de type Astrié).

- En étant transparent sur ses méthodes de travail et sur ses prix.
- En garantissant la qualité sanitaire de ses produits jusqu'à leur remise en mains propres aux adhérent-e-s.
- En ouvrant son fournil aux adhérent-e-s.
- En prévenant l'association en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité : maladie etc.

En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent-e-s et le producteur partenaire.

3/ **Engagements de l'adhérent-e :**

L'adhérent-e s'engage à respecter les principes de la Charte des AMAP, notamment :

- Etre à jour de sa cotisation envers l'AMAP « Aux légumes de Gaïa »

- Payer à l'avance sa commande de pain pour la durée totale de son contrat.
- Venir récupérer son ou ses pains lors de la livraison à l'AMAP « Aux légumes de Gaïa » (ou déléguer une personne), gérer ses absences.

4/ Livraison du pain :

Les livraisons ont lieu tous les vendredis, de 18h30 à 20h00, dans la cour de l'école Joliot Curie, rue de la Brèche 91740 Pussay, à **partir du 25 janvier 2019 et jusqu'au 19 juillet 2019**, soit 7 livraisons jusqu'à la fin du contrat. Les dates sont les suivantes :

***25 janvier* 22 février *29 mars*26 avril*31 mai*28 juin*26 juillet**

Pour ces 7 livraisons, **l'adhérent peut s'engager sur un ou plusieurs pains de son choix parmi la liste suivante, il y a un minimum de commande : au moins un pain par mois :**

- **Pain Méteil aux graines de tournesol**, composé à 50% de farine blanche de blé et 50% de farine de seigle, et de graines de tournesol torréfiés. Ce pain sera proposé en forme de tourte (pain rond, non moulé).
- **Pain Bis** (demi-complet nature) : farine demi-complète de blé, sel de Guérande, sur levain naturel de blé ou petit épeautre.
- **Pain aux graines de lin** (demi-complet avec graines de lin) : farine demi-complète de blé, avec 10% graines de lin, sel de Guérande, sur levain naturel de blé ou petit épeautre.
- **Petit épeautre** (pur petit épeautre) : farine demi-complète de petit épeautre, sel de Guérande, sur levain naturel de petit épeautre.
- **Pain de saison** : un pain qui change au fil des saisons et de leurs légumes... Pain à la courge et au miel, à la crème fraîche et à la ciboulette, à la patate douce et au cresson, aux carottes nouvelles et épice de coriandre, aux poivrons marinés sont quelques exemples des saveurs déjà visitées...
- **La brioche** est réalisée avec de la farine blanche, des œufs, du sucre, du beurre bio (de la ferme de la Chalotterie, en Seine-et-Marne) et du sel de Guérande sur levain de blé.
- **La gâche** : Farine de blé blanche, œufs, sucre, crème fraîche, sel, sur levain de blé

Type de pain	Dates des commandes							Poids	Prix pain	Prix au kg	Nb de pain	Montant des commandes
	25/01	22/02	29/03	26/04	31/05	28/06	26/07					
Pain bis								1 kg	6€	6€		
Pain aux graines de lin								1 kg	6€	6€		
Pain petit épeautre								700 g	6€	8,57 €		
Méteil aux								700 g	6,€	8,57 €		

graines de tournesol								0 g				
Pain de saison								6 5 0 g	6€	9,23 €		
Brioche								5 5 0 g	6€	10,9 1€		
Gâche								5 0 0 g	5€	10€		
Total contrat												

A noter : Pour chaque pain, le total est calculé de la manière suivante : Prix du pain x nombre de pains x nombre de distribution

5/ Modalités de règlement

Les règlements se feront par chèque à l'ordre de OLIVIER LAVIELLE. Vous pouvez choisir de payer en 1, 2 ou 3 fois. En cas de paiement en plusieurs fois, le premier chèque sera encaissé le mois de souscription du contrat, les suivants tous les deux mois.

Choix du mode de paiement :

- Paiement en 1 fois, chèque de :€
- Paiement en 2 fois, 2 chèques de :€
- Paiement en 3 fois, 3 chèques de :€

6/ Modalités administratives

Les contrats sont à imprimés et signés en triple exemplaire, et à remettre, ainsi que le ou les chèques au(x) référent(s) lors des livraisons ou à envoyer à leurs adresses : REFERENT A DETERMINER

Fait à :Le :