

Contrat pains (à transmettre avec le ou les chèques à Marie ou Philippe Bretaudeau 15 Rue Pasteur 94120 Fontenay Sous-Bois ou à l'occasion d'une distribution légumes au Verger de l'îlot le mercredi à partir de 18h30)

Entre l'adhérent de l'AMAP « Les Champs Libres »

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

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 tester les capacités et coûts de production.

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](#).

Engagements de l'adhérent :

- . Adhérer à l'association AMAP « les Champs Libres » ;
- . Préfinancer la production ;
- . Venir chercher ses pains sur le lieu de livraison, aux dates et horaires 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 en farine, puis en pains ;
- . Livrer toutes les semaines les 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'aléa, prévenir l'AMAP au plus tôt, 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 les méthodes de travail.

Engagement commun :

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 Possibles » et les souscripteurs au contrat.

Modalités contractuelles :

. **Durée du contrat :** Du .../.../..... au 15/12/2021.

. **Semaines de distribution :** paires soit semaines. (voir la liste des semaines paires en dernière page)

Cette activité est nouvelle et va certainement monter en puissance au fil du temps suivant les contrats signés par notre AMAP et d'autres AMAP en cours de prospection par Emily notre boulangère.

Pour être rentable, une fournée doit concerner au moins 40 pains (d'un poids > 500g). Ainsi :

- o **Dans un premier temps**, la distribution sera assurée **uniquement** les semaines **paires**.
- o **Dans un second temps**, si le nombre de contrat et donc de pain par fournée le permet, une distribution pourra avoir lieu également les semaines impaires sur la période moins une semaine (vacances de la boulangère du 16 au 22 août 2021 pour laquelle il n'y aura pas de livraison). Un avenant à ce contrat sera alors proposé aux AMAPIENS-NNES.

. **Prix du contrat** pour la période : **6€ par pain**, le poids de chaque pain variant selon ses spécificités (farine, graine, levain, ...) (voir tableau des équivalences en poids ci-dessous).

La correspondance prix/poids pourra être revue au contrat suivant (prévu en janvier 2022) et être ajustée si nécessaire pour tenir compte des charges réelles constatées (lancement récent de l'activité).

. **LIVRAISON :** **Horaire et jour :** Mercredi semaines Paires 18h30

Lieu : Vergers de l'îlot 94120 Fontenay-sous-Bois

(Adresse postale : 16 rue du révérend Père Aubry, 94120 Fontenay-sous-Bois).

Pour info, un contrat spécifique « **livraison Spéciale Noël** » pourra être proposé courant novembre. Ces commandes, soumises, elles aussi à un minima, devront être confirmées par la boulangère au plus tard le 07/12/2021 (1 semaine avant la dernière livraison le 15/12/2021).

. Toute **livraison non récupérée** à la fin de la distribution sera considérée comme un don pour une association ou une cause choisie par l'AMAP Les Champs Libres.

Liste des variétés, ingrédients et équivalences en poids			
Option	Variété	Ingrédients	Poids
Option « fixe »	Pain bis (pain de campagne)	Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	1 kg
	Pain complet	Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de son de blé bio / Sel / Eau	1 kg
	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	850 g
	Pain au petit épeautre	Farine de petit épeautre, moitié T80 moitié T110 bio / Levain naturel de petit épeautre bio / Sel / Eau	600 g
Option « découverte »	Pain blé de population	Farine de population T80 bio / Levain naturel de blé paysan bio / Sel / Eau	850 g
	Pain au levain de lentilles	Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de lentilles bio / Sel / Eau	700 g
	Pain Moulé Multi	Farine de blé T80 bio (30%), sarrasin bio (20%), seigle bio (25%), farine de blé semi complète T80 bio et son bio (25%) / Levain naturel /multi - graines (graines de lin, graines de courges) / Sel / Eau	600 g
Spécial Noël	Pain aux fruits/ seigle	Recette en cours de mise au point	Au moins 400 g
	Pâtisserie Boulangère	Recette en cours de mise au point	Au moins 400 g

- Pour l'**option « fixe »** (Pain bis, Pain complet, Pain bis aux graines de lin, Petit épeautre), les pains livrés sont ceux choisis par l'Amapien (semaine paire et/ou impaire).
- L'**option « Découverte »** permettra de tester les variétés de pains appelés « **pains spéciaux** » livrés en roulement toutes les semaines paires et/ou impaires (Pain au levain de lentilles, pain blé de population, pain moulé multi farine et graines). Les pains spéciaux pourront évoluer, après entente commune, au fur et à mesure des envies des AMAPIENS-NNES et des possibilités de la boulangère.

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 le mardi selon la technique de panification au levain naturel en pousse lente (environ 15h). Ils sont cuits le mercredi matin dans le four « à gueulard » collectif de la ferme de Toussacq.

Indiquer le nombre de pain leur prix total par livraison dans chacune des cases :

Choix de l'AMAPIEN-NNE					
Option	Variété	Poids	Quantité Semaine Paire (SP)	Prix (SP uniquement)	Quantité Semaine Impaire* (SI) Prévisionnel !!!
Option « fixe »	Pain bis (pain de campagne)	1 kg		x 6€ =	
	Pain complet	1 kg		x 6€ =	
	Pain bis aux graines de lin	850 g		x 6€ =	
	Pain au petit épeautre	600 g		x 6€ =	
Option « découverte »	Pain blé de population	850 g		x 6€ =	
	Pain au levain de lentilles	700 g			
	Pain Moulé Multi	600 g			
Prix TOTAL pour 1 semaine			 €	X

***Prévisionnel** : uniquement si distribution compatible avec la journée (voir page 2 chapitre Modalités contractuelles).

✓	Pour les pains Bis et Complet uniquement, de préférence sous la forme de :
	1 pain de 1kg ;
	2 pains de 500 g ;
	Peu importe.

⇒ **Règlement en 1, 2 ou 3 fois** (Chèque(s) à l'ordre des « Champs des Possibles ») :

Contrat signé et règlement à remettre à vos référents « Pains » au plus tard 3 jours avant la première livraison

Numéro du chèque	Montant du chèque : Prix total x Nombre de semaine (selon la date de début du contrat)
TOTAL des chèques	

Fait à en 2 exemplaires, le

Signature de La boulangère	Signature de l'adhérent(e)	Signature du représentant légal de la structure « Les Champs des Possibles »

ANNEXE :

Liste des semaines paires 2021 Jusqu'à la fin du contrat le **15/12/2021** :

<u>Semaine 25</u>	Du lundi 14 juin au dimanche 20 Juin 2021
<u>Semaine 26</u>	Du lundi 28 juin au dimanche 4 juillet 2021
<u>Semaine 28</u>	Du lundi 12 juillet au dimanche 18 juillet 2021
<u>Semaine 30</u>	Du lundi 26 juillet au dimanche 1er août 2021
<u>Semaine 32</u>	Lundi 9 août au dimanche 15 août 2021
<u>Semaine 34</u>	Lundi 23 août au dimanche 29 août 2021
<u>Semaine 36</u>	Lundi 6 septembre au dimanche 12 septembre 2021
<u>Semaine 38</u>	Lundi 20 septembre au dimanche 26 septembre 2021
<u>Semaine 40</u>	Lundi 4 octobre au dimanche 10 octobre 2021
<u>Semaine 42</u>	Lundi 18 octobre au dimanche 24 octobre 2021
<u>Semaine 44</u>	Lundi 1er novembre au dimanche 7 novembre 2021
<u>Semaine 46</u>	Lundi 15 novembre au dimanche 21 novembre 2021
<u>Semaine 48</u>	Lundi 29 novembre au dimanche 5 décembre 2021
<u>Semaine 50</u>	Lundi 13 décembre au dimanche 19 décembre 2021