

Les Champs des Possibles

Contrat PAINS –2022

Entre l'adhérent de l'AMAP

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 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](#).

Modalités contractuelles :

- **Durée du contrat : Du 06/01/2022 au 15/12/2022**

- La boulangère sera en vacances du samedi 9 juillet 2022 au dimanche 31 juillet 2022 ainsi que du samedi 17 décembre 2022 au dimanche 1 janvier 2023. Il n'y aura donc pas de livraison pendant ces périodes.

- Le contrat couvre donc sur **47 livraisons** au total. (Semaines : **23 paires** et **24 impaires**)

- Horaires et jour de livraison : **Le jeudi de 18h30 à 19h30**

Toute part non récupérée pendant l'heure de distribution sera considérée comme un don pour une association ou une cause choisie par l'AMAP.

- Lieu de livraison : Les vergers de L'îlot 39 Rue GUERIN LEROUX 94120 Fontenay sous bois

- Prix contractuel du pain 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 quelque 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 variétés de pains et formules, après entente commune, pourront évoluer au milieu du contrat (6 mois). D'autres choix de pains et formules pourront être proposés aux amapiens.

1 - Choix de la PERIODICITE des livraisons :

Uniquement si Formule 1 et/ou 3 seules choisies !!!		Toutes FORMULES	
Semaines paires :		Semaines impaires :	
		Chaque semaine :	

2 - Choix DES FORMULE(S) SOUHAITEE(S) et des QUANTITES :

Formule 1 <Classique > :

Les Amapiens reçoivent, les semaines de la périodicité choisie, le(s) pain(s) en quantité choisie (à indiquer dans le tableau).

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	<input type="checkbox"/>	1 kg <input type="checkbox"/> 2 pains de 500 gr
Pain complet	Farine de blé semi-complète T110 bio / Levain naturel de son de blé bio / Sel / Eau	<input type="checkbox"/>	1 kg <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	0,6 kg Option non disponible pour ce pain

Formule 2 <Le Duo> : Choix possible uniquement si la périodicité choisie est chaque semaine (préciser dans cette case le nombre de Formule 2 désiré).

Les Amapiens reçoivent chaque semaine alternativement un des 2 pains une semaine sur 2

Variété	Ingrédients	Poids
blé de population	Farine de population T80 bio / Levain naturel de blé paysan bio / Sel / Eau	0,85 kg
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 /multis graines (graines de lin, graines de tournesols) / Sel / Eau	0,6 kg



Formule 3 <Les 7 Pains> (préciser dans cette case le nombre désiré de Formule 3) :

Les Amapiens reçoivent **par roulement l'un des 7 pains chaque semaine ou chaque quinzaine selon la périodicité choisie :**

Les 4 pains de la formule 1 <Classique> poids standard + les 2 pains de la formule 2 <Duo> + 1 pain aux noix (Variété = Pain aux noix ; ingrédients = farine de blé semi-complète T110 / levain naturel de blé bio / sel / eau / cerneaux de noix bio ; et poids =0,7kg)

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 Possibles et les souscripteurs au contrat.

3 - Calcul du prix total selon le nombre de pains et de semaines.

(Nombre de semaines de livraison sur l'année : 47 soit 23 paires + 24 impaires)

(Nombre de Pains)	6,50 € x	=	€ Formule 1
(Nombre de « Duo »)	+ 6,50 € x	=	€ Formule 2
(Nombre de « 7 pains »)	+ 6,50 € x	=	€ Formule 3
Prix total 1 SEMAINE		=	€
Prix TOTAL pour l'ANNEE (Total 1 semaine x nombre de semaines)		=	€

➔ Règlement en 1, 2 ou 3 fois : Chèques à l'ordre des « les Champs des Possibles »

Référence de chèque	Montant	Dépôt à effectuer en : (mois)

Fait à en 2 exemplaires, le

	Paysan Boulanger	ADHERENT(E)	Gérant « Les Champs des Possibles »
Signatures :			