

AMAP PAIN COUERON - L'OPAIN de FRAISES

3 octobre 2017 au 27 mars 2018

Lieu de distribution : COUERON Hall du centre Henri NORMAND – Place des Cités – La chabossière

Coordonnateur : Jousse Noël (07 50 38 15 74)

Notre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) respecte les principes de la charte établie par l'association Alliance Provence, qui anime le réseau des AMAP. Les objectifs d'une AMAP sont entre autres de maintenir une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine, mettre en place une économie solidaire de proximité entre villes et campagnes, permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité de leur choix, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits. Le présent contrat règle les modalités de vente entre le producteur de pain et le consommateur du 3 octobre 2017 au 27 mars 2018 (soit **23** livraisons) selon le calendrier des distributions suivant :

Tous les mardis sauf les semaines de vacances de la productrice : soit 23 distributions.

Vacances : les mardis 31 octobre, 26 décembre et 27 février 2018

Les consommateurs sont responsables de leurs produits dès réception.

LES ENGAGEMENTS DU PRODUCTEUR

Myriam DEVINEAU

44119 TREILLIERES

La Guittonais (Muzon)

02.51.77.00.91 myriamdevineau@orange.fr

- Je m'engage à fournir du pain élaboré selon le cahier des charges « AB » (Agriculture Biologique) et la copie des certificats AB aux coordinateurs.
- Je tiens à vous proposer des farines complètes (types 80, 110 et 150) riches en minéraux et vitamines B. Il est parfois possible d'avoir des variations d'approvisionnement des types de farines. Il sera alors possible d'avoir du pain en Type 110 en remplacement de Type 80 ou inversement.
- La fabrication des pains sera effectuée dans un four de cuisson à bois.
- Je m'engage à fournir un minimum de 2 variétés de pains au levain naturel sans utiliser d'exhausteurs de goût ni de levain de levure par intérêt diététique et pour faire apprécier les saveurs et l'aspect de cet aliment.
- Je propose des variétés de pains enrichis de graines, de fruits secs.
- Je m'engage à accueillir les adhérents sur mon exploitation au moins une fois par an.
- Je serais présente au moins une fois par mois pour les distributions.

LES ENGAGEMENTS DU CONSOM'ACTEUR

- Je reconnais que les intempéries, les ravageurs, les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la récolte de blé. A l'inverse, de bonnes conditions de culture peuvent augmenter la production. Les variations climatiques peuvent influencer sur le levain naturel et inhiber la levée des pains tout comme la cuisson au feu de bois qui peut donner des irrégularités de cuisson. En conséquence je comprends qu'en devenant partenaire, j'accepte de partager les risques.
- Je viens remplir mon panier au local de distribution (Hall du Centre Henri NORMAND) aux dates et heures précisées ci-dessus ce qui me permet de mieux connaître le producteur-agriculteur partenaire.
- Quand je ne peux pas venir chercher mon panier, je cherche quelqu'un qui soit prêt à prendre le panier et émarger à ma place.
- Si je ne suis pas venu chercher mon panier, il sera mis à disposition de l'équipe responsable de la distribution.
- J'accepte d'effectuer, durant la période du contrat, **au moins 2 permanences (entre 17h45 et 19h15)** sur le lieu de distribution selon le planning fixé par les coordonnateurs et je participe selon mes disponibilités à la vie de l'association et aux tâches proposées par le producteur (en cas d'indisponibilité pour la permanence contacter les coordinateurs pour une modification).
- De manière exceptionnelle, j'autorise le producteur, en cas de production insuffisante, à distribuer des pains fabriqués par des paysans boulangers travaillant conformément au label «AB».
- Je choisis la composition de mon panier hebdomadaire. Cette composition ne pourra être modifiée jusqu'à la fin du contrat.

Nom :

Adresse :

Portable :

Mail :

@

Je choisis au moins **un kilo de pain** par distribution parmi les pains proposés :

Toutes les semaines	Pains spéciaux 500 g =	Tous les 15 jours
T80 1kg = 5,30€	Abricots-raisins = 5,00€	Seigle 500g = 3,70€
T80 500g = 2,70€	Lin-tournesol = 4,50€	Intégral 500g = 2,70€
T110 1kg = 5,30€	Noix- raisins = 5,50€	
T110 500g = 2,70€	Graine de courge = 5,30€	
Engrain 500g = 4,50€	Sésame = 4,50€	

Je choisis les modalités de règlement suivantes :

	Montants	Dates d'encaissement
1 chèque à la signature	-	- octobre 2017
2 chèques à la signature	- -	- octobre 2017 - décembre 2017
3 chèques à la signature	- - -	- octobre 2017 - décembre 2017 - février 2018

FIN DE CONTRAT

Le présent contrat expire naturellement au terme de la dernière distribution.

Un adhérent peut quitter l'AMAP en cours de saison et céder son contrat à un remplaçant présent sur la liste d'attente (les coordinateurs gèrent cette liste)

Fait à :

Le

Le producteur

Le consommateur

Contrat à rendre le **28 septembre 2017** lors de la distribution ou à renvoyer en **2 exemplaires signés** et accompagnés du règlement au nom de **Myriam Devineau** à :

Noël Jousse - 24 avenue des Chênes 44220 COUERON

Merci de m'en adresser une **version numérique** à l'adresse suivante : noel.jousse@educagri.fr

Première distribution le mardi 04 octobre 2017 !