



Le panier de Berthe

AMAP DE BOUGIVAL

Contrat d'engagement "PAIN" entre :

Le Fournil de la Couronne des Prés

Représenté par Nathalie Chaboisson

78680 Epone

et **Famille**

Nom et prénom

Adresse

Portable

Adresse mail

Engagements de l'adhérent

Adhérer à l'association « Le Panier de Berthe – AMAP de Bougival » pour participer à la concrétisation de ses objectifs (les statuts de l'association sont disponibles sur demande auprès du secrétaire de l'association).

S'engager, si possible pour aider à la distribution selon calendrier.

Préfinancer la production (cf. prix des produits et modalités de règlement).

Les chèques libellés au nom de "la couronne des prés" sont remis au trésorier de l'association Le Panier de Berthe en début de contrat. Il se charge de les transmettre au producteur.

Venir chercher sa part de récolte chaque semaine sur le lieu de distribution à Bougival

En cas d'absence planifiée (retard, vacances, etc.), l'adhérent doit se charger de trouver une tierce personne qui prendra sa commande et lui en règlera directement le montant. Le nom de cette personne et ses coordonnées téléphoniques seront communiqués au responsable de distribution.

Aucun remboursement ne sera effectué ni par l'association ni par le producteur.

Les pains oubliés/non récupérés par les adhérents en fin de permanence seront partagés. Aucun remboursement ne sera effectué.

Assurer sa part de permanence aux distributions en s'inscrivant sur le « Planning Distribution » de l'association.

Engagements du producteur

La livraison selon calendrier des produits de qualité, frais, issus de sa production.

Produire selon des méthodes respectueuses de l'environnement conformément à la charte de l'AMAP.

Si possible, être présent aux distributions et donner des nouvelles de son activité.

Etre transparent sur le mode de fixation des prix et ses méthodes de travail.

Accueillir les adhérents, si possible sur son lieu de production au moins une fois pendant la période du contrat.

Engagements communs

Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité de production de pain et à faire part au collectif des soucis rencontrés.

Toutefois, et seulement en cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (Assemblée Générale extraordinaire). Seront alors présents les adhérents, l'agriculteur partenaire et si nécessaire, un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

Distribution des pains

Horaires hebdomadaires : de 18h à 20h, les mercredis

Participation à la distribution :

Par roulement, suivant le « Planning Distribution » affiché pendant la distribution et complété par les adhérents en fonction de leur disponibilité.

Prix des produits modalités de règlement :

L'adhérent s'engage pour une livraison de pain (hebdomadaire) - Le règlement se fera à l'avance.

Signatures

Date

(faire précéder de la mention "lu et approuvé")

L'Adhérent

La Couronne des Prés, Mme Chaboisson

TSVP

Lepanierdeberthe@gmail.com

10 place de la Chapelle 78380 Bougival

Associations déclarées par application de la Loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901.

Livraison hebdomadaire

	Pain	poids	Nouveau Prix	Prix au kg	ingrédients		Cde
Pains classiques	campagne kg T65	1,000	4.80	4.80	farine de froment T65, levure, sel marin	levure	
	Bis kg T80	1,000	4.80	4.80	farine de froment T80, sel marin	levain	
	complet kg T110	1,000	4.80	4.80	farine de froment T110, sel marin	levain	
	intégral kg T150	1,000	4.80	4.80	farine de froment T150, sel marin	levain	
	campagne 600 T65	0,600	3,20	5,33	farine de froment T65, levure, sel marin	levure	
	Bis 600 T80	0,600	3,20	5,33	farine de froment T80, sel marin	levain	
	complet 600 T110	0,600	3,20	5,33	farine de froment T110, sel marin	levain	
	intégral 600 T150	0,600	3,20	5,33	farine de froment T150, sel marin	levain	
	le Villarceaux	0,600	3.40	5,67	Farine de froment T80 (sélection paysanne bergerie de villarceaux), sel marin	levain	
	le Villarceaux	1,000	5.10	5,10	Farine de froment T80 (sélection paysanne bergerie de villarceaux), sel marin	levain	
méteil	0,600	3,20	5,33	farine de seigle 50%, farine de froment T65 50%, sel marin	levain		
	Pain surprise	0,400	3,30	8,25	graines de courge, figues/raisins/noisettes, anis/cumin, graines, olives, cranberry/noix, seigle/noix, petit épeautre aux fruits confits, pain de quatre saisons, quino-pain, surprise du moment. (entouré un choix)	Levure ou levain	
Autres	petit épeautre	0,500	5,50	11,00	farine petit épeautre (engrain) 100%, sel marin	levain	
	Epeautre	0,400	4,00	10,00	farine d'épeautre T130, sel marin	levain	
	sésame T80	0,500	3,30	6,60	farine de froment T80, sel marin, sésame	levain	
	Brioche 1x/semaine	0,350	4,40	12,57	farine T65, levure, sel marin, sucre canne brun, beurre, lait 1/2 écrémé, œufs	levure	
	Brioche 1x/mois	0,350	4,40	12,57	farine T65, levure, sel marin, sucre canne brun, beurre, lait 1/2 écrémé, œufs	levure	
	Pain de mie	0,500	3,30	6,60	farine T65, levure, sel marin, sucre canne brun, beurre, lait 1/2 écrémé	levure	
	P'tit Lupain	0.430	4,90	10,89	Pain sans gluten (farines de sarrasin, riz, maïs, lupin, graines de tournesol, fécule de pdt, sucre)	levure	
Total Hebdomadaire							

Dates contractuelles de distribution : du 11/10/2017 au 26/09/2018, (sauf période de vacances du 15/07 au 15/08/2018 – voir planning) **soit : 46 livraisons**

Paiement en 4 fois par chèques à libeller au nom de **La couronne des prés**.

	Numéros de chèques	Montant du chèque
Chèque N°1
Chèque N°2
Chèque N°3
Chèque N°4