



Association loi 1901

**entre** le consommateur

Nom : .....

Prénom : .....

Tél : .....

Mail : .....

**AMAP de Pont**  
**CONTRAT « PAIN »**  
Du 15 avril 2022  
au 14 octobre 2022

Le Meunier-Boulangier

LE FOURNIL DES BOCAGES  
151 rue Pierre Duchemin  
60310 Thiescourt

Tél : 03 44 20 91 61  
abouny@free.fr

De 24 semaines

les distributions

15, 22, 29 avril  
6, 13, 20, 27 mai  
3, 10, 17, 24 juin  
1, 8, 15, 22, 29 juillet  
26 août  
2, 9, 16, 23, 30 septembre  
7, 14 octobre

**Modalités du contrat**

Principes et engagement liés à ce contrat

Du producteur

- Livrer chaque semaine des produits issus de sa production biologique.
- Être transparent sur ses méthodes de travail
- Être présent, dans la mesure du possible, aux livraisons, donner régulièrement des nouvelles sur son travail et accueillir les adhérents de l'AMAP au moins une fois par an.

De l'adhérent

- Pré-financer la production.
- Assurer une permanence pendant la période concernée par le contrat.
- Gérer le partage éventuel de ses pains, ses retards et ses absences aux distributions. L'AMAP disposera des pains non pris le jour de la distribution.
- Participer à l'assemblée générale.
- Les adhérent-e-s sont solidaires avec le producteur dans les aléas de production.

Aucun décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les amapien-ne-s (ou leurs représentants) et le producteur.

Pour que le présent contrat soit valable, l'adhérent-e devra être membre de l'AMAP et être à jour de sa cotisation.

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements du contrat moral.  
Fabrication des pains : blé bio local, moulu à la meule de pierre, fermentation au levain.

Référentes pain :

Anne Soulet : 06 84 74 20 78

### Précisions

Les formules à 3 € et 3,8€ permettent de choisir parmi les pains proposés à ce tarif et de passer de l'un à l'autre en prévenant au moins une semaine à l'avance. Si vous prenez cette option, cochez les pains souhaités.

Types de pain	Prix unitaire en €	Quantité hebdomadaire	Montant hebdomadaire
<input type="checkbox"/> Pain nature (500g)	3,00		
<input type="checkbox"/> Pain au blés anciens (420g)			
Pain nature (1 kg)	5,00		
<input type="checkbox"/> Pain découverte (400 à 650g)	3,80		
<input type="checkbox"/> Pain nature (700g)			
<input type="checkbox"/> Pain complet (650g)			
<input type="checkbox"/> Pain sucré nature (350g)			
<input type="checkbox"/> Pain sucré spécial (320g)			
Pain sans gluten (400g)	4,00		
Pain au petit épeautre (450g)	4,90		
Baguette (250g)	1,45		
<b>TOTAL Pain</b> (Montant hebdomadaire * 24 semaines)			

### Farine

Pour la farine, **3 distributions** sont prévues, les **22 avril, 17 juin et 19 septembre**.

L'adhérent choisit la quantité de farine T80 bio qu'il souhaite parmi 2 propositions de conditionnement en seaux alimentaires : par seau de 2 kg à 2,10 €/kg soit 4,20 €, ou par seau de 5 kg à 1,90 €/kg soit 9,50 €. Si l'adhérent ne dispose pas de seau, il faudra ajouter l'achat du nombre de seaux nécessaires aux prix de : **4 € le seau de 5 kg ou 2 kg**.

Les AMAPIens sont priés de **rendre leur seau propre, au moins une semaine avant la date de distribution de farine**. Cette date figure sur le contrat et sur les étiquettes collées sur les seaux.

Conditionnement	Nombre de seau(x) par livraison	Prix pour une saison	Total
Seau de 2 kg de farine	.....	X 12,60 € =	.....€
Seau de 5 kg de farine	.....	X 28,50 € =	.....€
Achat de seau(x) vide(s) de 2 kg	.....	x 4,00 € =	.....€
Achat de seau(x) vide(s) de 5 kg	.....	x 4,00 € =	.....€

**Total Farine** .....€

**Montant total à régler pour la saison :**

**TOTAL Pain + TOTAL Farine**=.....+.....=.....

**Modalités de règlement** chèques à l'ordre de « LE FOURNIL DES BOCAGES »

Les chèques sont encaissés sur les 3 premiers mois de la saison, dans la première dizaine de chaque mois.

	Montant	Banque	N° de chèque	Mois d'encaissement des chèques
1				
2				
3				

*Le présent contrat expire au terme de la dernière distribution*

Date et signature

L'adhérent

Le Boulanger

Référentes pain :

Anne Soulet : 06 84 74 20 78