

<b>AMAP de Pont</b>	Contrat PAIN et FARINE de 23 semaines	<b>Meunier-boulangier Fournil des Bocages</b>
Réfèrent: Anne Soulet	Du 14/04/23 au 13/10/23	abouny@free.fr
<b>Entre le Meunier-Boulangier</b> <b>LE FOURNIL DES BOCAGES</b>  151 rue Pierre Duchemin 60310 Thiescourt 03 44 20 91 61 abouny@free.fr	<i>Et le consommateur</i>  Nom:  Prénom :  Tel:  Mail :	<b>Les distributions :</b> 14, 21, 28 avril 5, 12, 19, 26 mai 2, 9, 16, 23, 30 juin 7, 21, 28 juillet 25 août 1, 8, 15, 22, 29 septembre 6, 13 octobre

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes du contrat moral et d'engagement joints à l'adhésion et de la charte des AMAP.

Les formules à 3,1€, 3,9€ et 4,1€ 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
<small>Blé bio local, moulu au Fournil à la meule de pierre, fermentation au levain.</small>			
<input type="checkbox"/> Pain nature (500g)	3,1		
<input type="checkbox"/> Pain au blés anciens (420g)			
Pain nature (1 kg)	5,1		
<input type="checkbox"/> Pain découverte (400 à 650g) <input type="checkbox"/> Pain nature (700g) <input type="checkbox"/> Pain complet (650g) <input type="checkbox"/> Pain aux graines (600g) <input type="checkbox"/> Brioche nature (350g) <input type="checkbox"/> Brioche chocolat (350g) <input type="checkbox"/> Brioche choco-orange, choco-orange, gingembre (320g)	3,9		
Pain sans gluten (400g) <input type="checkbox"/> Graines <input type="checkbox"/> Nature	4,1		
Pain au petit épeautre (450g)	4,9		
Baguette (250g)	1,5		
Baguette aux graines (250g)	1,7		
<b>TOTAL Pain</b> (Montant hebdomadaire * 23 semaines)			

Farine			
Pour la farine, <b>3 distributions</b> sont prévues : 28 avril 2023, 23 juin 2023, 8 septembre 2023. 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 2,2€/kg soit 4,4 €, ou par seau de 5 kg à 2 €/kg soit 10 €. Si l'adhérent ne dispose pas de seau, il faudra ajouter l'achat du nombre de seaux nécessaires aux prix de : <b>4 € le seau de 5 kg ou 2 kg</b> . Les AMAPiens sont priés de <b>rendre leur seau propre, au plus tard 2 semaines avant la date de distribution de farine</b> .			
Conditionnement	Nombre de seau(x) par livraison	Prix pour une saison	Total
Seau de 2 kg de farine	.....	x 13,2 € =	.....€
Seau de 5 kg de farine	.....	x 30 € =	.....€
Achat de seau(x) vide(s) de 2 kg	.....	x 4 € =	.....€
Achat de seau(x) vide(s) de 5 kg	.....	x 4 € =	.....€
<b>Total Farine</b>			.....€

**Montant total à régler pour la saison : TOTAL Pain + TOTAL Farine = ..... + ..... = .....**

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

	Montant	Banque	n° de chèque	Encaissement
1				M
2				M+1
3				M+2

A Pont-Sainte-Maxence, le ..... Le présent contrat expire au terme de la dernière distribution

Signature de l'adhérent	Signature du producteur	Réfèrent / membre du bureau
-------------------------	-------------------------	-----------------------------