

Contrat Pain 2019 « Pomme d'Amap »

Le présent contrat est passé entre :
Le producteur :

Bruno et Katia FLEURY
Ferme de Fontenelle 53 rue Ste Hélène 77320 Saint Mars Vieux Maisons
Tél : 01.64.01.91.37
et

Nom/Prénom :

Adresse

Téléphone :

E-mail :

et (si le contrat est partagé / pains en alternance)

Nom/Prénom :

Adresse

Téléphone :

E-mail :

Adhérent(e) de l'association : « *Pomme d'Amap* »

1) Objet et durée du contrat :

Le présent contrat est passé entre le producteur et l'adhérent pour l'approvisionnement toutes les semaines de pain certifié bio au levain, farines complètes, de 750g environ :

- **A l'épeautre**, à partir de 50% de farine de blé et de 50% de farine de grand épeautre variété ancienne :
3€50 (4€67/kg)

ou

- **100% épeautres**, à partir de 50% de farine de petit épeautre et de 50% de farine de grand épeautre variété ancienne : **4€50** (6€/kg)

ou

- **Aux graines**, à partir de 50% de farine de blé, et de 50% de farine de grand épeautre, et de 45g minimum de graines de lin, tournesol, sésame et pavot **4€50** (6€/kg)

Le présent contrat est élaboré pour la saison **2019 : du 08 janvier au 02 juillet, (sauf le 5 mars) , puis du 3 septembre au 17 décembre soit 41 livraisons.**

1) Engagement de l'adhérent :

- Préfinancer la production.
- Récupérer ou faire récupérer son pain (en cas d'absence). En cas de non-retrait, aucun remboursement ne sera effectué et les pains non récupérés seront partagés par/entre les permanents de la distribution.
- Reconnaître les aléas de la production (intempéries, ravageurs,...) et accepter les risques liés à ces aléas.
- Accepter que l'aspect du pain puisse varier puisque le pain est fabriqué de manière artisanale.

1) Engagement du producteur partenaire :

- Livrer, ou faire livrer par le maraîcher, des pains frais cuit du jour au fournil de la ferme, la farine biologique utilisée est également produite sur place.

- Informer régulièrement les adhérents sur l'avancée des cultures, ses savoir-faire, pratiques, contraintes économiques, écologiques et sociales.
- Etre transparent sur la gestion de son exploitation.

1) Lieu de distribution :

La distribution des pains aura lieu les **mardi** à la salle Voltaire 12 place Voltaire à Ivry sur Seine de 19h15 à 20h30

1) Conditions de règlement :

Nombre de pains « à l'épeautre » (50%blé, 50% épeautre)

Total :

Modalités de paiement

- 1 pain toutes les semaines en 1 chèque à l'ordre de « Bruno Fleury »

41 x 3€50 = 143€50

- 2 chèques de 71€75

- «.....» pains / semaine

(indiquer le nombre)

41 x 3€50 x «.....» = «.....»€ en 1 chèque

ou en

- 2 chèques de€

Nombre de pains « 100% épeautres » (50% petit épeautre, 50%grand épeautre)

Total :

Modalités de paiement

- 1 pain toutes les semaines en 1 chèque à l'ordre de « Bruno Fleury »

41 x 4€50 = 184€50

- 2 chèques de 92€25

- «.....» pains / semaine

(indiquer le nombre)

41 x 4€50 x «.....» = «.....» € en 1 chèque

ou en

- 2 chèques de€

Nombre de pains « Aux graines » (50% blé, 50%grand épeautre, 45g de graines de lin, tournesol, sésame et pavot)

Total :

Modalités de paiement

- 1 pain toutes les semaines en 1 chèque à l'ordre de « Bruno Fleury »

41 x 4€50 = 184€50

- 2 chèques de 92€25

- «.....» pains / semaine

(indiquer le nombre)

41 x 4€50 x «.....» = «.....» € en 1 chèque

ou en

- 2 chèques de€

Ce contrat doit être transmis en **2 exemplaires si vous souhaitez garder un double, signés, avec le(s) chèques**, au référent « pain » du groupe : Gaëlle Chamoux (ou bien à Marc Bianchi si elle est absente)

Date :

Lieu :

Nom et signature de l'adhérent :

Signature du producteur :