

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne : AMAP Coup de pouce

Contrat pain pour l'année 2023

Le présent contrat est établi entre la productrice artisanale :

Sabine Bröhl travaillant pour le compte de la micro-entreprise « Flour Power – Les pains de Sabine »

30, rue Didot – 75014 Paris – Téléphone : 06 24 26 28 59 / N° de SIRET : 879 531 291 00018

et le ou la membre de l'Amap « Coup de pouce », à jour de cotisation pour la saison en cours :

Nom – Prénom :

Adresse :

.....

Téléphone :

Courriel :



1. Objet :

Le présent contrat règle les modalités de vente et d'achat de pains réalisés à partir de produits issus de l'agriculture biologique, et permet de connaître la productrice partenaire. **L'engagement va du 02 février au 29 juin 2023 avec des interruptions pendant les vacances (16 distributions).**

2. Engagement de la productrice :

La productrice s'engage à respecter les principes de la Charte des AMAP, disponible sur le site du réseau AMAP IDF :

- En utilisant exclusivement des ingrédients produits selon un cahier des charges de l'agriculture biologique (certificat de conformité au mode de production biologique depuis juillet 2020 chez CertipaqBio pour l'ensemble des pains proposés.)
- En utilisant des farines produites localement par un paysan-boulangier à savoir : la Ferme du Bonnet Rouge exploitée par la famille Vincent, située à Villadin dans l'Aube, certifié bio chez Ecocert. J'y achète les farines « blé bise », « complète de seigle » et « épeautre ». Elles sont obtenues sur meule de pierre avec un moulin type Astrié.
- Les autres farines sont produites par l'artisan meunier Gilles Matignon au Moulin des Gauthiers, situé à Château-Landon dans le Seine-et-Marne. Les farines sont issues de céréales du Gâtinais. Moulin des Gauthiers est certifié bio chez Bureau Veritas pour ses farines bio. J'y achète la farine de blés paysans (T70), la farine de petit épeautre (T70), la blé T55 pour les pains briochés, la farine sarrasin (T70).
- Les pains sont fermentés exclusivement sur du levain naturel de seigle fabriqué par la productrice, cette dernière n'utilise pas de levure boulangère (sauf pour les pains briochés et la foccaccia). Les pains sont cuits dans un four ventilé, électrique équipé de pierres de lave.
- Pour garantir la qualité sanitaire des produits jusqu'à leur remise en main propre, je travaille en tenue professionnelle, je mets en application les contenus appris lors de la formation hygiène obligatoire (modes de stockage, de fabrication et de nettoyage avec des produits ménagers doux et écologique).
- Une fois par mois, la productrice est présente lors de la distribution. Quand ce sera possible, elle ouvrira le local de fabrication aux adhérent.e.s (journée portes ouvertes ou atelier pain).
- La productrice pratique une transparence des prix.

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne : AMAP Coup de pousse

- Elle s'engage à prévenir l'association en cas de problèmes exceptionnels qui affecteraient la livraison ou toute activité.

En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent.e.s et la productrice partenaire.

3. Engagements de l'adhérent.e :

L'adhérent.e s'engage à respecter les principes de la Charte des AMAP, notamment :

- Etre à jour de sa cotisation envers l'AMAP Coup de pousse.
- Si possible, passer au moins 3 commandes par mois et prendre des pains entiers.
- **Payer d'avance par chèque pour toute la durée du contrat (plusieurs chèques possible, cf tableau page 3).**
- Venir récupérer sa commande lors de la livraison à l'AMAP Coup de pousse le jeudi soir entre 19h30 et 20h30.

En cas d'absence ou d'impossibilité, il /elle peut déléguer cette récupération à une personne de son choix. Les pains sont pesés et ensachés avant la distribution par la productrice.

4. Livraison et commande du pain :

La livraison a lieu sur le lieu de la distribution de l'AMAP le mardi soir entre 18h30 et 20h.

L'adhérent.e choisit un nombre de pains par semaine parmi 6 pains tournant : Citoyen du monde (850g), Sororité (850g), Amitié (1kg), Révolution permanente (1kg), Massambalo (850g), Etourdie (1kg). **Le prix du pain est de 8€ par pièce entière** ce qui correspond à 1kg pour les miches ou à 850g pour les pains moulés. Possibilité de prendre un demi-pain.

Des pains spéciaux (Noix/jus de raisin, pain de mie brioché, pain brioché, foccaccia, kouglof) peuvent être commandé en plus. Ils seront à régler à part par virement bancaire ou chèque. Une liste des pains et des prix est annexée au présent contrat.

5. Modalités de règlement :

Les paiements par chèque sont déposés dès la signature du contrat. Le montant mensuel est fixé à la signature selon les volumes hebdomadaires (nombre de pièces x 8€ x 22 distributions)

6. Modalités administratives :

Les contrats sont à imprimer et signer en double exemplaire, et à remettre, ainsi que le ou les chèques, au référent pain : Gwenaël

Téléphone / Courriel : 06 12244909 / aupicddumur@hotmail.com

7. Renouvellement :

Le présent contrat pourra être renouvelé pour une nouvelle saison. Un bilan / auto-évaluation sera fait à la fin de la saison.

Chaque exemplaire du contrat sera conservé par chacun des signataires.

Fait à Le

L'adhérent.e..... La productrice partenaire.....

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne : AMAP Coup de pousse

Annexe contrat pain 2023 : modalités de règlement

Après deux distrib de « présentation », le semestre comportera 17 distributions du 2/02/2023 au 29/06/2023

3 en février

4 en mars

3 en avril

2 en mai

5 en juin



1/ Modalités de paiement : prépaiement par chèque ou virement (en plusieurs fois, entourez votre choix) :

un pain par semaine = 8€ x 17 = 136€ ; un demi pain par semaine = 4€ x 17 = 68€ ; un pain par mois = 8€ x 5 = 40€

En 1 fois :

	1 pain/semaine	1 pain /15 jours	1 pain/mois	2 pains ou plus/semaine
Paiement en février	136€	68€	40€	

En 2 fois :

	1 pain/semaine	1 pain /15 jours	1 pain/mois	2 pains ou plus/semaine
Paiement en février	68€	34€	20€	
Paiement en avril	68€	34€	20€	

En 3 fois :

	1 pain/semaine	1 pain /15 jours	1 pain / mois	2 pains ou plus/semaine
Paiement en février	45€	22.50€	13€	
Paiement en avril	45€	22.50€	13€	
Paiement en mai	46€	23€	14€	

Les chèques sont libellés à l'ordre de **FLOUR POWER -LES PAINS DE SABINE** et à remettre à la responsable contrat pain. Les encaissements seront effectués au début des mois indiqués.

Les virements sont à faire sur le compte de Flour Power à la Banque Postale :

IBAN FR68 2004 1000 0140 6928 3P02 056 BIC PSSTFRPPPAR

chèques remis le _____, signature Amapien.ne _____, signature référente _____