



AMAP PAIN 2017-2018

FOURNIL DES BIQUETS



Le présent contrat a pour objet l'approvisionnement en pain de l'adhérent par le producteur. L'adhérent s'engage à acheter pendant toute la durée du contrat.

L'adhérent et le producteur se concertent tout au long de la saison sur les difficultés éventuelles et assument ensemble les aléas de la production.

Le présent contrat établit les règles de l'échange mais se fonde avant tout sur un rapport de confiance et de solidarité entre l'adhérent et le producteur.

Engagement adhérent

Participer, autant que possible, à la vie de l'AMAP et à son fonctionnement : inscription dans le tableau d'aide à la distribution dans les casiers, visite annuelle à la ferme, aide éventuelle ...

Ne pas oublier son pain dans le casier !!!

En cas d'absence, prévenir les référents qui, avec votre accord, redistribueront votre pain.

Faire preuve de sollicitude en cas d'aléas de production.



Engagement producteur

Livrer uniquement des pains produits et cuits au Fournil

Utiliser des produits issus de l'Agriculture Biologique et/ou Mention Nature et Progrès.

Informers les adhérents sur la vie de la ferme et les modalités de fabrication du pain (visite, rencontre)

Distribuer les pains tous les mardis, aux horaires de dépôt des paniers de légumes [17h30 à 19h30].

Modalités contrat

Pour 2017-2018, un **SEUL CONTRAT ANNUEL** courant du **05 septembre 2017** au **14 août 2018**.

Les boulangers feront relâche **le 26 décembre et le 2 janvier** puis prendront au cours de l'année **6 semaines de vacances**. Il en informeront les amapiens au fur et à mesure de l'année et par avance.

La dernière livraison de pain aura lieu **le mardi 14 août**.

L'adhérent choisit une **option** pour la durée totale du contrat, si possible, non modifiable.

Le dépôt a lieu chez Pierre et Nicole Besse, à Lagardelle-sur-Lèze, **tous les mardis, de 17h 30 à 19h 30**.

Au moment de la signature du contrat, l'adhérent choisit sa **formule de paiement** (1, 3 ou 6 chèques).

Les chèques sont établis à **Terres de Solan** et datés du jour de la signature du contrat.

Toutes les farines de nos boulangers sont issues de céréales cultivées sur la ferme et moulues fraîchement dans leur moulin à meule de pierre



Pain des biquets : 100 % variétés anciennes de blé, proposés en 500g, 750g, 1kg et 1,5kg, en boule ou moulé.

Pain aux 3 graines : variétés anciennes de blé, lin brun, sésame blond toasté, courge, proposés en 500g, 750g ou 1kg, en boule ou moulé.

Pain au Petit Epeautre : 100% farine de petit épeautre, en 750g moulé.

Pain surprise : farine de blés anciens ou de petit épeautre ou de seigle agrémentée de noix, raisins, noisettes, gingembre, graines de lin, de pavot de sésame ou de courge, de pépites de chocolat ... en 500g, 750 g

NOUVEAUTE ! Vous pourrez acheter de la farine de meule ou de la farine de sarrasin les jours de marché

Les pains

AMAP PAIN 2017-2018

BULLETIN ADHESION

Nom, Prénom :

Adresse :

CP Ville

Tél Mel @

Durée, options et quantités désirées

Renseignez Votre CHOIX en cochant et en indiquant la quantité et l'option «moulé» ou «boule» si choix

Option «pain surprise» : Un pain spécial (graines, raisins, raisins/noisettes, olives, noix, lin ...) chaque semaine différent que vous aurez la surprise de trouver dans votre sac. Manière de varier les plaisirs !!!

Pain des Biquets					Pain aux graines				Pain Petit épeautre	OPTION Pain Surprise		<u>CONTRAT ANNUEL</u> Sept.2017/ Août 2018 Soit 42 semaines Payé la somme de € en chèques (1, 3 ou 6 chèques)
500g	750 g	1 kg	1kg	1,5 kg	500g	750 g	1kg	1 kg	750 g	500g	750 g	
boule	moulé	boule	moulé	boule	boule	moulé	moulé	boule	moulé	boule	moulé	
2,50 €	3,30 €	4,20 €	4,20 €	5,80 €	3,30 €	4,60 €	6,00 €	6,00 €	6,00 €	3,40 €	4,70 €	

Contacts

Pour toute question relative à vos commandes, privilégiez la communication par mail :

contact-pain@le-gout-des-autres.net

Vos **référénts pain** pour 2017-2018 seront connus après l'Assemblée Générale de l'AMAP.