

## CONTRAT PAIN 2018/2019

Le présent contrat a pour objet l'approvisionnement en pain de l'adhérent par le producteur en se fondant avant tout sur un rapport de confiance et de solidarité entre l'adhérent et le producteur.

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 ROLE DE L' ADHERENTE/ADHERENT

Participer autant que possible à la vie de l'AMAP et à son fonctionnement : inscription sur le tableau d'aide à la distribution / visite annuelle à la ferme / aide éventuelle / assemblée générale ....

Récupérer vos pains avant le mercredi 14h !

Si vous pensez passer après 14h, envoyez un sms à Caroline au 06 74 26 06 92

Si vous oubliez de nous avertir, le pain encore frais partira au secours catholique pour se faire croquer, tartiner !

Faire preuve de sollicitude en cas d'aléas !

### LE ROLE DES BOULANGERS

Livrer uniquement des pains produits et cuits au Fournil

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

Informers les adhérents sur la vie de la ferme et les modalités de fabrication du pain

Distribuer les pains tous les mardis, aux horaires de dépôts (17h30 à 19h30)

### LE CONTRAT

Un seul contrat annuel courant du 4 Septembre 2018 au 17 Décembre 2019.

Les boulangers prendront 10 semaines de vacances dans le courant de l'année qui vous seront communiquées par mail.

L'adhérent choisit une option pour la durée du contrat, si possible, non modifiable et une formule de paiement (1, 4 ou 8 chèques) établis à TERRES de SOLAN, remis au trésorier de l'AMAP.

Le contrat est donc pour 58 semaines et nous vous laissons faire la multiplication pour connaître votre total !

### LES PAINS

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

Pain des Biquets : 100% variétés anciennes de blé

Pain aux 3 graines : variétés anciennes de blé, lin brun, sésame blond toasté, courge

Pain au petit épeautre : 100% farine de petit épeautre

Pain Surprise : farine de blés anciens ou de petit épeautre ou de seigle agrémentée de noix, raisins, noisettes, gingembre, graines de lin, pavot de sésame, de courges, de pépites de chocolat...vous aurez la surprise de trouver un pain différent chaque semaine !

Pour toute question, contactez vos référents par messagerie

[amap.desbiquets@gmail.com](mailto:amap.desbiquets@gmail.com)