

AMAP Les BIAUX ARPAJONNAIS

Contrat d'engagement PAIN

De octobre à décembre 2020

Le présent contrat d'engagement est signé :

Entre l'adhérent.e de l'AMAP « Les Biaux Arpajonnais » :

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : E-mail :

Le boulanger itinérant (entrepreneur à l'essai) : Ludovic GUEDIN

Adresse : 5 rue Bartilla, 91190 Villiers le Bacle,

Tel : 06 72 51 15 51

E-mail : ludovic.guedin@gmail.com,

Signataire d'un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise avec la structure mentionnée ci-dessous.

SCIC-SARL "Les Champs des Possibles"

Siège social : Le Hameau de Toussacq 77480 Villenaux-la-Petite

N° SIRET: 51402794500013 - TVA : FR60514027945 - E-mail : contact@leschampsdespossibles.fr

Objet du contrat :

Il s'agit d'un contrat de **3 mois** qui porte sur la livraison de pains, brioches et petits gâteaux. Les pains seront confectionnés à partir de la farine de la EARL Chaillois Gamé à Thénisy (77461), certifiée Agriculture Biologique et écrasée sur un moulin de type Astrié à meule de pierre.

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP (voir la charte sur le site du réseau AMAP Ile-de-France www.amap-idf.org/le-reseau-des-amap-ile-de-france_65.php)

Engagements de l'adhérent :

- Adhérer à l'AMAP Les Biaux Arpajonnais pour participer à la concrétisation de ses objectifs (les statuts de l'association sont disponibles sur demande auprès du collectif de l'association).
- Préfinancer la production (prix et modalités de règlement au verso) pour soutenir l'agriculteur dans sa démarche sur la période d'engagement.
- Venir chercher son pain sur le lieu de distribution des paniers de légumes.
- En cas d'absence, l'adhérent.e préviendra directement le collectif « distribution » de l'association (**et pas le boulanger itinérant**) et s'arrangera pour que quelqu'un vienne chercher son pain à sa place. Sinon le pain pourra être remis à une tierce personne. Aucun remboursement ne sera effectué.

Engagements du boulanger :

- Livrer chaque semaine des produits de qualité, frais, issus de sa production et respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique et la charte de l'agriculture paysanne.
- Être présent ou représenté aux distributions, informer s'il a lieu les adhérent-es.
- Accueillir les adhérents qui le souhaiteraient sur son lieu de fabrication, au fournil au 3bis rue du Lieutenant Emile Fontaine 91160 Saulx les Chartreux
- Être transparent sur le mode de fixation des prix, sur ses méthodes de travail. Le prix de l'année est fixé en fonction de la récolte de céréales obtenue et donc du prix de la farine.
- En cas d'arrêt d'activité prématuré avant la fin du terme du présent contrat, le boulanger s'engage à trouver, dans les plus brefs délais, une solution pour assurer la continuité des distributions de pain.

Engagements de la SCIC Les Champs des Possibles :

- Les Champs des Possibles accueille et accompagne juridiquement Ludovic Guedin dans son projet de création d'activité de transformation artisanale. A ce titre elle est engagée solidairement sur l'ensemble des points précédents.
- Les Champs des Possibles rendra compte régulièrement – et au minimum lors de son AG annuelle – à l'AMAP Les Biaux Arpajonnais, de l'accompagnement de Ludovic Guedin dans son projet de création d'activité artisanale.

Engagements communs :

- Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés.
- Toutefois, et seulement en cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (AG extraordinaire). Seront alors présents les adhérent.e.s, le paysan partenaire, un représentant des Champs des Possibles et si nécessaire un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

Distribution des produits

- Les produits seront distribués les vendredis, du vendredi 2 octobre au vendredi 18 décembre 2020, (pas de distribution pendant les congés de Noël) soient 12 distributions faites de 18h15 à 19h30, aux Ateliers du 29 - 29 rue Dauvilliers, 91290 ARPAJON
- **La distribution pourra parfois être faite en auto-gestion, l'adhérent n'ayant qu'à prendre ses produits et élarger sur la liste. Les bénévoles présents, qui s'occupent de la distribution des paniers peuvent renseigner au besoin.**

Prix des produits et modalités de règlement :

1/ L'Authentique, pain complet : levain pâteux de farine de froment t110, de lentilles et de blé concassé et torréfié (Farine T 150).

- 7,50€/Kg → 3,00€ le pain de 400g et 6,00€ le pain de 800g

2/ Le Sincère (ou le pain « dit » de « campagne) : levain d'Epeautre « Oberkulmer » ou petit épeautre et seigle (Farine T65 claire)

- 7,50€/Kg → 3,00€ le pain de 400g et 6,00€ le pain de 800g

Le Sincère Graines (ou pain « dit » de campagne aux graines

Recette identique et ajout de tournesol et lin brun au cœur de la mie. Le parement est composé de flocons de blés, seigle et avoine, de pavot, de millet, de sésame et de lin blond

- 9,00€/Kg → 3,60€ le pain de 400g et 7,20€ le pain de 800g

3/ Le Rugbrod, pain Islandais ou Norvégien

Elaboré avec une farine de seigle, des flocons de seigle et d'avoine, de la mélasse, du cacao 100% et un levain de lait

- 9,00€/Kg → 3,60€ le pain de 400g et 7,20€ le pain de 800g

4/ La Brioche "Foujita": fabriquée au levain, aromatisée et sucrée au miel de la ferme pédagogique du Bel Air (Villiers-Le-Bâcle,91) et façonnée à la main comme toute la production.

- 15,00€/Kg → 3,00€ la Foujita de 200g et 6,00€ la Foujita de 400g.

5/ Le Diamant : un sablé au beurre "cru" de baratte délicatement sucré au sucre glace avec pourtour au sucre Muscovado (moins raffiné, plus brut)

- 4,50€/Kg → 5 pièces

6/ Les spécialités de régions (pains, brioches ou gâteaux)

Sur accord commun, il pourra être proposé des contrats plus courts pour des évènements gastronomiques et afin de valoriser un produit de saison

Pains	400 g	800 g	3€/400g et 6€/800g	Total en €
L'Authentique			12 x =	
Le Sincère			12 x =	
Pains	400 g	800 g	3,60€/400g et 7,20€/800g	
Le Sincère Graines			12 x =	
Le Rugbrod			12 x =	
Sucrés	200 g	400 g	3€/200g et 6€/400g	
Brioche « Foujita »			12 x =	
Le Diamant			12 x 4,50€ =	
TOTAL				

En 1 chèque à l'ordre de "Les Champs des Possibles" :

Fait à en 2 exemplaires, le

Signature de l'adhérent.e

**Signature du boulanger itinérant et, par
délégation, du représentant légal des Champs des
Possibles**