



**Contrat d'engagement entre l'AMAP Les Biaux Arpajonnais et
"La Compagnie Du Pain Sur La Planche"
Représenté par la SCIC Les Champs Des Possibles
De Septembre 2021 à septembre 2022**

Le présent contrat d'engagement est signé :

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

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : E-mail :

Les boulangers itinérants (entrepreneurs à l'essai) : Ludovic et Nicolas GUEDIN

Adresse : Ludovic Guédin 5 rue Bartillat, 91190 Villiers le Bâcle,

Tel : 06 72 51 15 51

E-mail : dupainsurlaplanche91@gmail.com,

Adresse : Nicolas Guédin 121 rue de Paris, 91120 Palaiseau

Tel : 06 30 80 53 03

Signataires d'un Contrat d'Appui au Projet d'Entreprises avec la structure mentionnée ci-dessous.

SCIC-SARL "Les Champs des Possibles"

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

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

Objet du contrat :

Il s'agit d'un contrat de **12 mois** qui porte sur la livraison de pains, brioches et petits gâteaux. Les pains seront confectionnés, en majorité à partir de farine de l'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'association Les Biaux Arpajonnais pour participer à la concrétisation de ses objectifs (les statuts de l'association sont disponibles sur le site Internet <http://www.amap-lafarigoule.fr/> ou sur demande auprès du bureau 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.
- En cas d'absence, l'adhérent-e prévientra directement le collectif « distribution » de l'association (**et pas les boulangers itinérants**) et s'arrangera pour que quelqu'un vienne chercher son pain à sa place. Sinon le pain pourra être remis à une tierce personne ou en dernier recours à une association caritative. Aucun remboursement ne sera effectué.

Engagements des boulangers :

- 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 ou de procéder au remboursement de la partie restante.

Engagements de la SCIC Les Champs des Possibles :

- Les Champs des Possibles accueille et accompagne juridiquement Ludovic et Nicolas Guédin dans leur 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 Les Biaux Arpajonnais de l'accompagnement de Ludovic et Nicolas Guédin dans leur 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, crises sanitaires etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés.
- Toutefois, et seulement en cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, crises sanitaires 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.
- En cas d'événements particuliers (confinement, couvre-feu), il pourrait être envisagé une distribution bi mensuelle, auquel cas, un seul type de pain serait mis à disposition des adhérents de L'AMAP Les Biaux Arpajonnais
- En cas de récoltes moins fructueuse de certaines matières premières, il sera proposé une alternance des produits (façon pain de la semaine) ou, un simple remplacement après concertation des deux parties.

Distribution des produits

- Les produits seront distribués les vendredis, du vendredi 17 septembre 2021 au vendredi 16 septembre 2022, (pas de distribution pendant les congés de Noël du 24 décembre 2021 au dimanche 2 janvier 2022, du 23 avril au 1er mai 2022 et du 29 juillet au 28 août 2022 inclus). 2022 est l'année de la création du fournil et la construction du four à bois, maçonné, à sol tournante et à chauffe directe, il faudra donc prévoir 2 semaines consécutives sans fabrication, en fonction de la construction du hangar BIOPOTES de la ferme du Pas De Côté, soient 43 distributions faites au 29 Rue Dauvilliers, 91290 Arpajon
- **La distribution se fait en autogestion accompagnée, car, un référent pain peut conseiller, guider et au besoin vérifier afin de minimiser les erreurs éventuelles.**
- **L'adhérent n'ayant qu'à prendre ses produits et émarger sur la liste. Les bénévoles présents, qui s'occupent de la distribution des paniers peuvent renseigner au besoin.**

Présentation de la gamme de pains, brioche et sucrerie, prix et modalités de règlement :

1/ L'Authentique, pain complet :

Levain pâteux de farine de froment T110, de gros son, de lentilles et de blés concassés et torréfiés (Farine T 150).

3.00 € le pain de 400g et **6.00 €** le pain de 800g, soit 7.50 €/Kg.

2/ Le Sincère, ou, Le pain « dit » de “campagne” :

Levain d'Épeautre “Oberkulmer” ou alkor ou petit épeautre et seigle. Farine T65 claire.

3.00 € le pain de 400g et **6.00 €** le pain de 800g ; soit 7.50 €/Kg.

3/ Le Sincère Graines :

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

3.60 € le pain de 400g et **7.20 €** le pain de 800g, soit 9.50 €/Kg.

4/ L'Ancestral :



Pain élaboré à partir de blé de population (variétés anciennes de blé) farine "bise", de type T80 et agrémenté de miel de notre production, façonnés en boule de 800g à **7 €**, soit 8.75 €/Kg.

5/ La Brioche "Foujita" : Fabriquée au levain de lait, aromatisée et sucrée au miel de notre rucher, située à Gometz-Le-Châtel, avec les œufs de Maëla Le Guillou, et façonnée à la main comme toute la production.

3.00 € la Foujita de 200g et **6.00 €** la Foujita de 400g, soit 15.00€/Kg

6/ "Briochettes Foujita" :

100 gr aux gouttes de chocolat au lait, au prix de **1,90 €** pièce, soit 19 €/Kg.

7/ Les Palets de Perros-Guirec : Recette de maître Océna : Des jaunes d'œufs blanchis avec du sucre, de la farine de petit épeautre (de l'engrain), de la farine de Sarazin et froment T 65. Du sucre, de la crème, un soupçon d'huile aromatisée. Au prix de **5,00 €**, les **5 pièces**.

Games éphémères, (les dates proposées sont susceptibles d'être modifiées avec votre accord)

-Le Rugbrød :

Pain Islandais à ma façon : Farine T 170 de seigle (Levain de lait au seigle), lait, mélasse, cacao 100%, avec parement de différents flocons.

En 400 g au prix de **3,80€**, soit 9.50 €/Kg.

-Les Madeleines Fréburger ou Madeleines Fribourgeoises :

Des blancs d'œufs très légèrement battus avec du sucre façon meringue, du miel de Gometz-Le-Châtel et de la farine T65 de la famille Gamé.

Au prix de **5,00 €** les 5 pièces.

-Les Cracker's knäckebröd ou Galette suédoise :

Farine d'avoine, et sarrasin torréfié, mélasse, miel, crème, huile et beurre.

Mélanges de graines aplaties. Tournesol, lin, sarrasin et blé **4.90 €** pour 250 g, soit 19.60 €/Kg.

-Le pain d'épices "Saint Nicolas" :

Farine de seigle, et froment T65, miel, marmelade d'oranges, anis vert et autres épices.

Au prix de **6,90 €** pour 300 g. Sur le dessus, une macaronade au citron, soit 23 €/Kg.

-Le friand Normand ou Visidentine aux pistaches :

Des blancs d'œufs de Maëla, de la ferme du pas de côté à Saulx Les Chartreux, du sucre glace, du beurre aromatisé aux fleurs de tilleuls de mon jardin des pistaches hachés et torréfiées. Et un petit sirop à la verveine citron d'Aline Aurias.

Portion de **100 gr** au prix de **2,10 €**, soit 21 €/Kg.

-Le Truffon Céline de Louisiane :

A base de chocolat noir 100% (certifié commerce équitable) et fruits secs grillés, œufs de Maëla, farine T65.

En moule à cake de 300 gr au prix de **7.80 €**, soit 26 €/Kg

- Le Chevalier Sauvart :

Pain de mie Shokupan, méthode Yudane, levain de lait au sarrasin, farine d'épeautre et petit épeautre T80. Yudane, sucre, miel, lait et beurre.

En 400 g nature au prix de **5.20 €**, soit 13.00 €/Kg

Pains	400 g	800 g	400 g et 800g		Total en €
L'Authentique			43 x =		
Le Sincère			43 x =		
Le Sincère Graines			43 x =		
L'Ancestral 800g			43 x =		
Sucrés	200 g	400 g	3€/200 g et 6€/400g		
Brioche « Foujita »			43 x =		
Les Palets de Perros-Guirec			43 x =		
Briochette au chocolat	100 g		43 x =		
Gamme éphémère et saisonnière				Dates des distributions	
Rugbrod	400 g		10 x =	22/10/2021 26/11/2021 17/12/2021 28/01/2022 18/02/2022 25/03/2022 22/04/2022 27/05/2022 24/06/2022 22/07/2022	
Le Chevalier Sauvant	400 g		10 x =	22/10/2021 26/11/2021 17/12/2021 28/01/2022 18/02/2022 25/03/2022 22/04/2022 27/05/2022 24/06/2022 22/07/2022	
Knackbrod	250 g		3 x =	17/12/2021 18/03/2022 17/06/2022	
Madeleine	5 pièces		3 x =	17/12/2021 18/03/2022 17/06/2022	
Pain d'épices Saint-Nicolas	300 g		3 x =	17/12/2021 18/03/2022 17/06/2022	
Truffon Céline	300 g		3 x =	17/12/2021 18/03/2022 17/06/2022	
Visidentine	100 g		3 x =	17/12/2021 18/03/2022 17/06/2022	
TOTAL					



En 1 ou 3 chèques à l'ordre de «**Les Champs des Possibles**» :

Fait à en 2 exemplaires, le

**Signature des Boulangers itinérants et, par
délégation, du représentant légal des Champs des
Possibles**

Signature de l'adhérent.e

Signature de la SCIC « Les Champs des possibles »