



## Contrat d'engagement entre

l'AMAP « Les Biaux Arpajonnais » et

“La Compagnie Du Pain Sur La Planche”

*Représentée par la SCIC Les Champs Des Possibles*

*De janvier 2023 à avril 2023*

Le présent contrat d'engagement est signé :

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

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél : ..... E-mail : .....

et

**Les boulangers itinérants (.....) : Ludovic et Nicolas Guédin**

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

Tel : 06 72 51 15 51

E-mail : dupainsurlaplanche91@gmail.com,

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 :

**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](mailto:contact@leschampsdespossibles.fr)

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](http://www.amap-idf.org/le-reseau-des-amap-ile-de-france_65.php))

### **Objet du contrat :**

Le contrat porte sur la livraison de pains, brioches et petits gâteaux. Les pains seront confectionnés, en majorité à partir de farines de l'EARL Chaillois Gamé à Thénisy (77461), certifiées Agriculture Biologique et écrasées sur un moulin de type Astrié à meule de pierre.

### **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 ou sur demande auprès du bureau de l'association).
- Préfinancer la production (prix et modalités de règlement au verso) pour soutenir l'artisan dans sa démarche sur la période d'engagement
- Venir chercher son pain les vendredis prévus dans le contrat, sur le lieu de distribution des paniers : Rue Dauvilliers, 91290 Arpajon
- 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 leur 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 adhérent-es qui le souhaiteraient sur le 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 leur méthode de travail. Le prix de l'année est fixé en fonction de la récolte de céréales obtenue et donc du prix de la farine et des autres matières premières.
- 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, 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, l'artisan 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'évènements 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.

### **Modalités contractuelles :**

- Durée du contrat : 4 mois de janvier à avril 2023 du vendredi 13 janvier au vendredi 28 avril 2023 inclus, soit 16 distributions.
- La distribution se fait en autogestion accompagnée, un référent pain peut conseiller, guider et au besoin vérifier afin de minimiser les erreurs éventuelles.

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

#### **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).

**3.20 €** le pain de 400g et **6.40 €** le pain de 800g, soit 8 €/Kg.

#### **Le Sincère, ou, Le pain « dit » de "campagne" :**

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

**3.30 €** le pain de 400g et **6.60 €** le pain de 800g ; soit 8.25€/Kg.

#### **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.

**3.90 €** le pain de 400g et **7.80 €** le pain de 800g, soit 9.75 €/Kg.

#### **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, quantité de sel réduites, façonnés en boule de 800g à **7.20 €**, soit 9 €/Kg.

**La Brioche "Foujita" :** Fabriquée au levain de lait, du beurre, du sucre, 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.

**3.25 €** la Foujita de 200g et **6.50 €** la Foujita de 400g, soit 16.25 €/Kg

**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 **5,30 €**, les **5 pièces**.

**Cake au levain de saisons :** Levain, farine T80 (bise) ferme de Baudreville, de la famille Lerebourg, à Gometz-La-Ville (Essonne, 10 km), sucré ou salé.

De saison : Châtaignes, fruits rouges, coings, figues, olives, citron/pavot, carottes...

Au prix de **5.80** les 300g, soit 19.33 €/Kg

**Pains de la semaine : un pain différent par roulement des 7 pains.**

**- 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 **3,90€**, soit **9.75 €/Kg**.

**- Le Chevalier Sauvant :**

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 **5.40 €**, soit **13.50 €/Kg**

**- Pain aux noix :**

Levain, farine T80 (bise) ferme de Baudreville, à Gometz-La-Ville, des noix.

**3.90 €** le pain de 400g, soit **9.75 €/Kg**.

**- Pain aux raisins :**

Levain, farine T80 (bise) ferme de Baudreville, à Gometz-La-Ville, des raisins

**3.90€** le pain de 400g, soit **9.75 €/Kg**.

**Authentique : recette ci-dessus.**

**Sincère : recette ci-dessus.**

**Sincère graines : recette ci-dessus**

NOM :

Prénom :

Pains	400 g	800 g	Nombre		Total en €
L'Authentique	3,20 €	6,40 €	16 x		
Le Sincère	3,30 €	6,60 €	16 x		
Le Sincère Graines	3,90 €	7,80 €	16 x		
L'Ancestral 800g		7,20 €	16 x		
<b>Sucrés</b>	<b>200 g</b>	<b>400 g</b>			
Brioche « Foujita »	3,25 €	6,50 €	16 x		
Les Palets de Perros-Guirec	Lot de 5 pièces 5.30 €		16x		
Cake de saisons au levain	300g 5.8 €		16 x		
<b>Pain de la semaine</b>	<b>400g</b>	<b>3.90 €</b>	<b>16 x</b>		
			TOTAL :		

En 1 ou 3 chèques à l'ordre

de « Les Champs des Possibles »

**En annexe le planning des distributions.**

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 »**