

Contrat d'engagement Pain 2024

Ce Contrat instaure un partenariat entre d'une part **Le tiroir à pain**, et d'autre part **l'Adhérent à l'association Les Biaux Arpajonnais**. Il s'agit d'un contrat de **12 mois** qui porte sur la livraison de pains, brioches, tartes et petits gâteaux. Les pains sont confectionnés à partir de farines bio sans additifs de producteurs locaux et de moulins familiaux. Le tiroir à pain a fait le choix de travailler au levain en fermentation longue.

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 » (site Internet <https://www.biauxarpajonnais.org/>)
- 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 pendant les heures de distribution des Biaux Arpajonnais, au 29 rue Dauvilliers à Arpajon.
- En cas d'absence, l'adhérent-e prévient directement les Biaux Arpajonnais 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 ni report ne sera effectué.

Engagements du Tiroir à Pain :

- 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, allée de Chenevières, bâtiment E, 91360 Villemoisson-sur-Orge.
- 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 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 de récoltes moins fructueuses 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 26 janvier 2024 au Vendredi 20 décembre 2024
- **Pas de distribution du 05 août au 25 août inclus ainsi que le vendredi 10 mai et le vendredi 27 décembre.**
- Nombre de distributions annuelles :
 - 44 distributions pour les distributions hebdomadaires
 - 22 distributions pour les distributions quinzaines

Présentation des produits :

✧ Gamme hebdomadaire de pains, brioche et sucrerie :

Meule nature [Ingrédients : farine bio de blé (type 80), levain naturel de blé, sel, eau]

Compagnon idéal de tous les repas, ce pain de campagne authentique, composé de farine semi complète de blé bio, est apprécié pour sa croûte épaisse et sa mie moelleuse légèrement acidulée.

Proposé entier ou par moitié.

Poids par pièce* : 1 kg, Prix de la pièce : 6,70 €

Meule graines [Ingrédients : farine bio de blé (type 80), levain naturel de blé, graines de lin brun, de courge, de pavot, de tournesol, sel, eau]

Les graines apportent des compléments gustatifs, nutritifs et de texture à notre pain de campagne.

Lors de la cuisson, les arômes des graines se diffusent dans la pâte.

Proposé entier ou par moitié.

Poids par pièce* : 1 kg

Prix de la pièce : 8,90 €

Complet [Ingrédients : farine bio de blé (type 150), levain naturel de blé, sel, eau]

Ce pain apporte de nombreux bienfaits, tels des minéraux sans produits chimiques assimilables grâce au levain et un apport en fibres élevé pour une excellente régularisation du transit.

Poids par pièce* : 600 g

Prix de la pièce : 4,20 €

Petit Épeautre [Ingrédients : farine bise bio de petit épeautre, levain naturel de petit épeautre, sel, eau]

Ce pain contient exclusivement de la farine de Petit Épeautre. Cette céréale ancienne, à faible teneur en gluten, offre au pain une belle couleur orangée et des arômes très développés.

Poids par pièce* : 750 g

Prix de la pièce : 10,90 €

Tourte de seigle [Ingrédients : farine bio de seigle (type 130), levain naturel de blé, sel, eau]

Le pain de seigle est le pain rustique par excellence. Une croûte épaisse, une mie dense et un goût acidulé qui nous renvoie aux saveurs du pain d'autrefois. Le seigle est une excellente source de vitamines, de minéraux notamment de magnésium, de potassium et de phosphore, ainsi que d'antioxydants.

Poids par pièce* : 850 g

Prix de la pièce : 6,20 €

Brioche nature [Ingrédients : farine de blé Label Rouge (type 45), œufs, lait, sucre de canne, beurre doux, levain de lait, sel]

Une brioche nature moelleuse qui accompagne vos petits-déjeuners, goûters et autres pauses gourmandes.

Proposé en pièce de 8 boules (22cm)

Poids par pièce* : 600 g

Prix de la pièce : 12,00 €

Brioche chocolat [Ingrédients : farine de blé Label Rouge (type 45), œufs, lait, sucre de

canne, beurre doux, levain de lait, sel, Pépites de chocolat noir 60 %] Une brioche moelleuse et gourmande qui accompagne vos petits-déjeuners, goûters et autres pauses.

Proposé en pièce de 8 boules (22cm)

Poids par pièce* : 600 g

Prix de la pièce : 13,00 €

Brioche tressée Cannelle / noix, Chocolat / noisettes [Ingrédients : farine de blé Label Rouge (type 45), œufs, lait, sucre de canne, beurre doux, levain de lait, sel, noix/noisettes, poudre de cannelle/cacao]

Plusieurs saveurs pour cette brioche gourmande : cannelle, craquante

sous les morceaux de noix ; chocolat, garni de noisettes

Pièce : 6 à 8 personnes (18 cm)

Prix de la pièce : 10,20 € (choco et cannelle)

Cookies : Chocolat/Noisettes, Tout choco, Cranberries

[Ingrédients de base : farine de blé Label Rouge (type 45), œufs, sucre de canne, beurre doux, poudre à lever, sel]

Plusieurs parfums pour ces cookies moelleux :

Tout chocolat / Chocolat noir, noisettes / Chocolat au lait, noix / Cranberries, chocolat blanc, graines de chia

Poids par pièce* : 0,050 kg

Prix de la pièce : 1,60 €

Granola : [Ingrédients de base : Flocons d'avoine, graines de lin brun, de courge, de pavot, de tournesol, Noisettes (et/ou autres fruits à coque), Raisins secs ou variante, Miel, Huile d'Olive, Sucre semoule, Sel, Lait]

Idéal pour des petits-déjeuners ou encas savoureux et plein de tonus.

Poids par pièce* : 300g

Prix de la pièce : 5,40 €

✦ Pains de la semaine : un pain différent par roulement sur 3 semaines

Meule nature : 1 kg

Complet : 600 g

Meule aux graines : 1 kg

Prix : 6,50 €

✦ Pains surprise

Un Pain différent par semaine, salé ou sucré, comprenant des incrustations de fruits secs et/ou confits, entre 600g et 800g (Abricots-Noisettes, Amandes-Cranberries, Noix, Figues, Olives)

Prix : 6,80 €

✦ Brioche de la semaine

Une Brioche différente par semaine par roulement sur 4 semaines.

Brioche nature : 600g - 22 cm

Brioche chocolat : 600g - 22 cm

Brioche tressée cannelle/noix : 18 cm

Brioche tressée chocolat/noisette : 18 cm

Prix : 11,35 €

Le présent contrat d'engagement est signé entre :

L'adhérent : Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : E-mail :

Et Le Tiroir à Pain

Adresse : ALL DE CHENEVIÈRES BÂT E 91360 VILLEMORISSON-SUR-ORGE

Allée de Chenevières Bât E - 91360 Villemoisson-sur-Orge

Tel : 07 67 05 39 48

E-mail : letiroirapain@gmail.com

Prix et commandes :

Pains	entier	Demi	Quantité sur 44 semaines	Quantité sur 22 semaines (quinzaine)	Montant total en €
Meule nature 1kg	6€70	3€35			
Meule graines 1kg	8€90	4€45			
Complet	4€20	X			
Petit Épeautre	10€90	X			
Tourte de seigle	6€20	X			
Pain de la semaine (roulement sur 3 semaines)	6€50	X			
Pain surprise (600g ou 800g)	6€80	X			
Sucrés					
Brioche Nature 600g	12€00	X			
Brioche Chocolat 600g	13€00	X			
Brioche tressée cannelle/noix	10€60	X			
Brioche tressée chocolat/noisette	10€60	X			
Brioche de la semaine (roulement sur 4 semaines)	11€35	X			
Cookies	1€60 (pièce)				
Granola	5€40 (pièce)				
TOTAL					

Modalités de règlement : en 1 ou 3 chèques à l'ordre de « Le Tiroir à Pain » :

N° du chèque	Montant	
		Encaissé début février
		Encaissé début mai
		Encaissé début septembre
Total		

Fait à, le

Signature de l'adhérent.e

Signature du Tiroir à Pain

