



CONTRAT PAIN n°1/2023

Bulletin de souscription avec « Faire Son Pain Bio »

Le producteur «FAIRE SON PAIN BIO », SASU au capital de 5000 € (RCS Evry 880 795 166) propose une offre de **pain bio au levain naturel** à chaque distribution de l'AMAP.

Mode de production : Le pain proposé ne contient pas de levure boulangère, mais uniquement du levain naturel. Cela améliore sa digestibilité et sa conservation (une semaine typiquement). L'ensemble des ingrédients est bio (farines, graines). Du gros sel de Guérande est utilisé. Il est proposé sous forme d'une **boule de 500 g**.

Afin de proposer un pain convenant aux intolérants au gluten, le pain « 100 % sarrasin » ne contient que de la farine de sarrasin. La composition est : farine de sarrasin, eau, huile d'olive, levure boulangère, sel, mélange de graines (lin brun, lin doré, tournesol, sésame). Ce pain n'est pas certifié AFDIAG et est fabriqué dans un atelier utilisant des farines contenant du gluten. Il est proposé sous forme d'un **pain moulu de 400g**.

Termes du contrat : Par ce contrat d'achat, l'adhérent s'engage par sa commande pour **44 distributions**. Il est possible que certaines distributions soient reportées, en fonction des actions de formation du producteur. L'adhérent sera prévenu dans un délai raisonnable.

Accueil des adhérents : Le fournil organise une journée portes ouvertes en Juin.

Désistement : En cas d'impossibilité de se rendre à une distribution, l'adhérent s'engage à trouver une personne pour prendre sa commande ou prévenir le référent s'il renonce à cette commande. A la fin de chaque distribution, toute commande non récupérée sera distribuée aux membres présents.

Rupture du contrat : En cas de changement de situation empêchant l'adhérent de poursuivre son contrat, ce dernier s'engage à faire le maximum pour trouver une personne pouvant reprendre son contrat afin de préserver le soutien apporté au producteur.

Rôle du référent: Il s'agit d'un adhérent qui s'engage bénévolement au moins pour une année, à recueillir les contrats et les chèques, à synthétiser les commandes des adhérents et à transmettre le tout au producteur. Ils est l'« interlocuteur privilégié » du producteur pour la gestion des contrats, s'assure du respect de ces contrats, recueille auprès du producteur toutes les informations utiles aux adhérents sur la production, les éventuels aléas...

Calendrier prévisionnel des distributions :

Octobre 2023 : 05/10, 12/10, 19/10, 26/10 Novembre 2023 : ~~02/11~~, 09/11, 16/11, 23/11, 30/11
 Décembre 2023 : 07/12, 14/12, 21/12, ~~28/12~~ Janvier 2024 : ~~04/01~~, 11/01, 18/01, 25/01
 Février 2024 : 01/02, 08/02, 15/02, ~~22/02~~, 29/02 Mars 2024 : 07/03, 14/03, 21/03, 28/03
 Avril 2024 : 04/04, 11/04, ~~18/04~~, 25/04 Mai 2024 : 02/05, 09/05, 16/05, 23/05, 30/05
 Juin 2024 : 06/06, 13/06, 20/06, 27/06 Juillet 2024 : 04/07, 11/07, 18/07, 25/07
 Août 2024 : ~~01/08~~, ~~08/08~~, ~~15/08~~, 22/08, 29/08 Septembre 2024 : 05/09, 12/09, 19/09, 26/09

Contacts :

Producteur : benoit@faresonpainbio.fr / Référent pain de l'AMAP : jausserome@gmail.com

Reports :

Si un adhérent souhaite reporter une ou plusieurs distributions, il doit l'indiquer par mail au producteur et en copie la référente pain, au plus tard 48 heures à l'avance : la date où il ne prendra pas la distribution et la date à laquelle il souhaite une double distribution. Cette double distribution peut intervenir avant ou après la distribution absente. Les reports ne peuvent différer la fin du contrat.

Prix et Mode de règlement :

la formule « Complet » : un pain complet, pétri à la main, à chaque distribution

la formule « Graines » : un pain aux graines à chaque distribution ou 2 baguettes

- la formule « Découverte » : un pain parmi **pain lin-courge**, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, complet, à l'épeautre.
- la formule « Fruits » : un pain parmi pain à l'abricot, aux figues, aux raisins, aux noix, aux noisettes.
- la formule « 100 % sarrasin » : un pain 100 % sarrasin à chaque distribution
- la formule « Brioche » : une brioche au levain à chaque distribution

Le présent contrat est à transmettre par mail au producteur et en copie la référente pain. Règlement par virement, prélèvement ou chèque (voir Manuel).

Nom, Prénom :

Adresse complète :

Courriel :

Tel :

Mode de règlement : Virement Prélèvement Chèque

Formule	Prix unitaire	Quantité	Prix contrat	Sous total (TTC)
« Complet » (500g)	3.10 €	<input type="text"/>	136.40 €	<input type="text"/>
« Graines » (500g)	3.20 €	<input type="text"/>	140.80 €	<input type="text"/>
« Baguettes graines » (2x250g)	3.20 €	<input type="text"/>	140.80 €	<input type="text"/>
« Découverte » (500g)	3.50 €	<input type="text"/>	154.00 €	<input type="text"/>
« Fruits » (500g)	4.40 €	<input type="text"/>	193.60 €	<input type="text"/>
« 100 % sarrasin » (400g)	4.80 €	<input type="text"/>	211.20 €	<input type="text"/>
« Brioche au levain » (300g)	5.00 €	<input type="text"/>	220.00 €	<input type="text"/>

Fait à

Le

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :