

CONTRAT DE PARTENARIAT : PAIN

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (Loi 1901) Près d'ici – 85200 Fontenay le comte

amap.presdici@gmail.com

Entre les paysans boulangers :

LE FOURNIL DU PRIOUTE
Le Prieuré de Payré
85240 Foussais-Payré

Tél. 02.51.50.44.90
Mail : leprioute@outlook.fr
Site internet : leprioute.org

Et l'adhérent (e) :

Adresse :

Téléphone :

Mail :@.....

Les paysans boulangers s'engagent à :

- fournir du pain fabriqué à partir de matières premières issues de l'agriculture biologique et d'origine française (excepté la farine de riz provenant de la société ALISA à Champdeniers), le blé est produit sur le site du Prieuré (en fonction de la récolte de l'année),
- favoriser au maximum les producteurs locaux pour ses approvisionnements en matières premières,
- travailler exclusivement avec des farines obtenues sur meule de pierre pour favoriser la conservation des vitamines, minéraux et fibres contenus naturellement dans le grain des céréales (la mouture du blé se fait chaque semaine sur le site du Prieuré),
- ensemercer tous les pains uniquement à partir de ferments naturels (levain) permettant une assimilation optimale des nutriments et une conservation sur plusieurs jours,
- cuire toutes ses fabrications au feu de bois,
- livrer les pains de façon hebdomadaire tous les mardis sur le lieu de distribution sous le préau de la salle du Cercle – Quartier St Médard – 85 Fontenay le comte
- accueillir les adhérents qui le souhaitent sur son site de production une fois par an (jour décidé en commun accord avec l'AMAP et les paysans-boulangers)
- être présent pendant la distribution vers 19H, par au moins un membre de l'association des paysans boulangers, par contre le pain sera disponible dès 18h30.

L'adhérent s'engage à :

- venir récupérer le(s) pain(s) chaque semaine ou à déléguer à une personne de son choix,
- subir les aléas de la fabrication, les conditions météo peuvent influencer sur la levée du pain, la cuisson qui se fait dans un four à bois,
- prévoir sac(s) ou contenant(s) pour transporter son (ses) pain(s).

Durée d'engagement :

- Engagement pour 26 distributions à partir de la date de signature du contrat. Pas de distribution pendant les vacances des paysans boulangers, vous serez prévenu un mois à l'avance (le contrat sera décalé d'autant de semaines de congés).

Le présent contrat prendra effet le.....

Lieu, jour, heure de distribution : Chaque mardi de 18h30 à 19h30 sous le préau de la salle du Cercle – Quartier St Médard – 85 Fontenay le comte.

Commande de pain : 3 formats : 500 gr, 1 kg, 2 kg (prix au kg dégressif pour 1 kg et 2 kg)

Désignation	Format	Tarif (€)	Quantité	Total
Semi-complet	500g	2,30		
	1kg	4,50		
	2kg	8,20		
Complet (farine intégrale)	500g	2,20		
	1kg	4,25		
	2kg	8,00		
Petit épeautre non moulé	500g	3,70		
	1kg	7,10		
Sarrasin-riz moulé	500g	2,80		
	1kg	5,40		
Aux graines (lin,tournesol,millet,sarrasin)	500g	2,70		
	1kg	5,25		
TOTAL				

Une fois engagé(e) l'adhérent(e) aura la possibilité de commander plus de pain et/ou d'autres pains de la gamme de manière occasionnelle. Dans ce cas, l'adhérent(e) devra en informer directement le boulanger par mail ou téléphone au plus tard **le samedi précédent la livraison**. Les boulangers paysans feront une facture à chaque adhérent du montant supplémentaire hors contrat à la fin de chaque mois. L'adhérent s'engage à régler directement cette facture la semaine suivant sa remise en adressant le règlement directement aux boulangers paysans.

Règlement : (entourer le paiement choisi)

en 1 fois

en 3 fois

en 6 fois

Tous les chèques sont établis et remis le jour de la signature du contrat à l'ordre de :

David Briffaud

Les boulangers paysans s'engagent à encaisser un chèque chaque mois.

Fait en deux exemplaires à Fontenay-le-Comte, le.....

Le paysan boulanger	L'adhérent(e)
---------------------	---------------