



Contrat d'engagement Pain : Mai – Décembre 2024 (deux pages)



Le Producteur : Les Fran'Pains 1 allée des Primevères 91520 EGLY N° de SIRET : 902 996 016 RM 91	L'adhérent d'AMAPPlace : Nom : Prénom : Adresse : Téléphone : Mail :
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Ce contrat instaure un partenariat avec Les Fran'Pains. Il est signé directement entre le producteur et le « consomm'acteur » qui, au moment de la commande, doit être adhérent de l'association (Amaplace) et être à jour de sa cotisation. En adhérant à ce contrat, nous préachetons la production des Fran'Pains. Nous prenons notre part de risques et consommons des produits dont nous connaissons la provenance et les méthodes de production.

Le mot du producteur

Notre credo : la santé, l'éthique et la tradition ! C'est pourquoi nous n'utilisons que des ingrédients biologiques, le plus possible de farines anciennes non hybridées (petit-épeautre, seigle, blés anciens).

Nous respectons des circuits courts d'approvisionnement puisque nos farines proviennent d'Ile-de-France, de Guillerval (91), de Beauderville (91) et de Verdolot (77).

Notre méthode de panification est ancestrale : nous effectuons une fermentation longue sur levain naturel, fait maison. Nous n'utilisons donc aucune levure de boulanger, qui est responsable de nombreuses intolérances alimentaires. Notre levain est composé de farine de seigle, de tradition et d'eau. Nos pains fermentent lentement pendant 25 heures, là où d'autres pains au levain passent seulement 4 ou 5 heures en pousse. En effet, plus la fermentation est lente et maîtrisée, meilleur est le pain pour la santé. Les amidons et les glutens du blé sont pré-digérés par les bactéries du levain, ce qui rend le pain plus digeste et limite les risques d'intolérances alimentaires.

Nous utilisons un levain liquide au lieu du levain dur, qui est certes plus facile à gérer car il fermente moins vite, il nécessite donc moins de surveillance. Le levain liquide nécessite un soin et une attention de tous les jours ; mais il donne un pain mieux fermenté, plus dynamique et une croûte croustillante sans être trop épaisse.

Engagements de l'adhérent :

- Prêcheter sur la période et pour chaque livraison hebdomadaire les quantités et les pains renseignés dans le tableau qui suit ;
- Être solidaire des aléas exceptionnels de production et de livraison conformément à la Charte des Amap (disponible sur http://www.amap-idf.org/la_charte_des_amap_31.php) ;
- Venir prendre ma commande à chaque livraison ou la faire récupérer par une personne de mon choix ;

Engagements du producteur :

- Livrer des produits frais, respectant les principes de l'Agriculture biologique ;
- Livrer les produits commandés aux jours et heures de distribution sur la période du contrat ;
- Aviser ses partenaires en cas de problème exceptionnel qui affecterait la livraison

Distribution des produits :

La distribution des pains débutera le **vendredi 24 mai 2024** (semaine impaire) et ce **jusqu'au vendredi 20 décembre 2024 inclus** (semaine impaire), soit 31 semaines au total.

16 semaines impaires et 15 semaines paires de distribution. La distribution aura lieu tous les vendredis dans la commune de Breuillet entre 18h30 et 19h30. Celle-ci aura lieu rue des prairies, dans le bungalow situé derrière le tennis couvert près du gymnase. (le lieu et l'heure de distribution peuvent être amenés à être modifiés).

Mai		Juin				Juillet				Août					
24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Septembre				Octobre				Novembre				Décembre			
6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20

Prix des produits et modalités de règlement :

Commandes hebdomadaires de pains (du / / 2024 au 20/12/2024)			Semaines impaires			Semaines paires		
			Quantité par semaine	Total par semaine	Total période (distributions) x ...	Quantité par semaine	Total par semaine	Total période (distributions) x ...
Les Fran'Kies (Cookies Noisettes, farine de riz, sucre de coco, huile de coco, pépète de chocolat noir, bicarbonate de soude et psyllium)	70g	2,00 €		€	€		€	
Le Complet (Farine type 130/150 de la ferme de Beaudreville avec un blé récolté en partie à Boissy Sous Saint-Yon)	500g	4,00 €		€	€		€	
Le Campagne (Farine de tradition, farine complète, farine de seigle, levain maison, eau, sel de Guérande)	500g	3,50 €		€	€		€	
L'ancien (Farine de blés ancestraux, levain maison, eau, sel de Guérande)	500g	4,50 €		€	€		€	
Le Multigraines (Farine de tradition, farine de blé malté torréfié, levain maison, graines de lin, millet, tournesol, recouvert de pavot ou sésame, eau, sel de Guérande)	500g	4,50 €		€	€		€	
L'engrain (Farine semi-complète de petit épeautre, levain maison, eau, sel de Guérande)	500g	6,00 €		€	€		€	
Le sans gluten et sans fermentation (Farine de riz, de sarrasin, de quinoa, eau, psyllium, huile d'olive, bicarbonate de soude, vinaigre de cidre, sel de Guérande)	500g	6,00 €		€	€		€	
Le pain aux fruits (Farine de tradition, farine complète, farine de seigle, levain maison, noisettes, raisins, figues, cranberries, eau, sel de Guérande)	500g	6,00 €		€	€		€	
Le pain surprise Au gré des envies et créations du boulanger ou un pain de la carte non commandé si pas de création	~500g	5,00€		€	€		€	
TOTAL pains pour semaines différentes					€		€	
Semaines paires + semaines impaires							€	
Paiement : Je joins à mon contrat signé, 1 à 2 chèques libellés à l'ordre de « Les Fran'Pains », daté et signé								
	N° du chèque	Banque	Montant					
Chèque n°1				Fait à _____, le / /				
Chèque n°2				Fait à _____, le / /				
Attention : comptez un délai d'une semaine entre l'envoi de votre contrat et votre première distribution de pain.								
Fait à _____, le _____								
NOM et Signature de l'adhérent(e)								
Envoyez votre contrat à : AMAPlace - Lydie MUSI - 22 rue du Pont Cage - 91790 Boissy S/St Yon lydie.amaplace@gmail.com - (06 99 38 75 12)								