

# Contrat Gaec des Co'pains 2020

Les objectifs et intérêts de l'AMAP des Carabes ayant été définis et acceptés par le consommateur lors de l'adhésion, le présent contrat concerne les modalités pratiques et financières liant l'adhérent de l'AMAP des Carabes avec le producteur cité ci-dessous.

**Producteur :** Sarah et Fabrice FELTEN et Pierre-Olivier ROUDIL

<b>Adresse :</b> GAEC des Co'pains 361, rue d'Haréville 88800 Valleroy le Sec	Labellisé bio depuis 2008 Tél. : 09 79 53 66 92 Courriel : legaecdescopains@laposte.net
---	---

Ce contrat est relatif à l'ensemble des denrées produites par le GAEC des Co'pains. Ces denrées sont la farine, le pain, et les pâtes. Chaque denrée est rattachée à une commande d'engagement suivant le produit choisi.

Chaque commande signée vaut acceptation du présent contrat uniquement pour le produit concerné.

## **Règlement :**

Le paiement s'effectue au moment de la commande d'engagement, **en 1 chèque global ou en plusieurs chèques à l'ordre du producteur** (« GAEC des Co'pains»), transmis au référent.

Conservés par le référent, ces chèques seront remis au producteur à chaque livraison.

Le désengagement d'un adhérent en cours d'année est possible à la condition de trouver un remplaçant.

## **Date limite :**

La date limite de signature du contrat est fixée au **30 novembre 2019** .

Au-delà (notamment en cas de nouvel adhérent à l'AMAP), la contractualisation est possible mais soumise à l'aval du producteur et du bureau.

## **Engagements du consommateur :**

- S'engager pour une ou plusieurs livraison(s) en réglant la somme à la signature du contrat d'engagement.
- Venir chercher ses produits aux moments prévus.
- En cas d'empêchement, prendre ses dispositions pour qu'une tierce personne se charge de récupérer ses produits.
- S'engager à respecter les statuts de l'association inspirés de la charte des AMAP, ainsi que le règlement intérieur sur le site de l'Amap .
- Reconnaître que les intempéries, les ravageurs, les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la production.
- Adhérer à l'AMAP et participer à la vie de l'association.
- Avoir envoyé son bulletin d'adhésion à l'AMAP pour l'année 2018 ainsi que le règlement correspondant.

## **Engagements du producteur :**

- Livrer des produits de qualité issus de son agriculture biologique.
- Signaler rapidement au conseil d'administration de l'AMAP des Carabes les problèmes exceptionnels affectant l'activité ou la livraison.
- Respecter le cahier des charges de la culture biologique.
- Organiser son planning de production de manière à fournir une quantité suffisante des denrées à chaque livraison.
- Rester à l'écoute du consommateur.

## Les dépôts sont :

pour Epinal / Golbey : Centre Léo Lagrange 8 avenue Salvatore Allende 88000 Epinal tél : 03 29 31 38 97	pour Docelles / Cheniménil : Mme Nicole Charnotet 11 rue de la Rosière 88460 Docelles tél : 03 29 66 29 15
Pour le secteur de Dompierre : magasin des Bouilles de la ferme 6 chemin Houillon 88600 Dompierre tél : 0329656898	

## Jour de distribution :

❖ **Les pâtes et la farine** seront disponibles aux dépôts aux dates suivantes :

**7 février, 3 avril, 12 juin, 4 septembre, 16 octobre, 11 décembre 2020**

❖ **Le pain :**

- le dépôt de Docelles est livré les semaines **paires**, le vendredi après 16H00 environ.
- le dépôt de Léo Lagrange, à Epinal, est livré **toutes les semaines, le vendredi** entre 14H00 et 14H30.

## Référent :

Frédérique FRINGS 4 impasse de la Regulée 88600 Le Boulay tél : 0329382197

## 5 . FARINE :

Il est proposé de la farine semi complète et de la farine blanche issues de mélanges de blé cultivés en agriculture biologique, à une fréquence bimensuelle de janvier à décembre 2019 .

La farine est fraîchement moulue, puis ensachée fraîche, le jour de la commande, et n'a subi aucun traitement.

*Farine blanche T65 : Conditionnement en paquet de 2kg. Pour confectionner cakes, gâteaux, viennoiseries, pâtes feuilletées : 4,40€ les 2kg 11,00€ les 5kg	*Farine semi-complète T80 Conditionnement en paquet de 2kg et 5kg. Pour confectionner : crêpes, gaufres, sauces, pâtes à tarte et à pain. 4,00€ les 2kg 9,25€ les 5kg
Farine d'anciennes variétés de blé semi-complète : 11 € les 5 kgs	Farine de seigle semi-complète : 3,80 € les 2 kgs
Farine de sarrasin semi-complète : 4,40 € le kg	Farine de petit épeautre (engrain) : 6,00 € le kg

## 6 . PAIN :

Il est proposé des pains au levain naturel, à base de farine semi-complète produite par les paysans boulangers du Gaec des Co' pains et cuits dans un four à bois.

Pain de blé	500 g	2,40 €	
	1 kg	4,10€	
Pain de blé moulé	750 g	3,10 €	
Pain aux graines	Lin	500 g	3,05 €
		1kg	5,50€
	tournesol	500 g	3,05€
		1kg	5,50€
	Raisin	500 g	3,50 €
	4 graines : sésame, lin, pavot & tournesol	500 g	3,50 €
1kg		6,00€	

Pain aux noix	500 g	3,40 €
Pain d'Anciennes variétés de blé	500 g	3,20€
	1kg	6,00€
Pain de Petit Epeautre	350 g	3,95 €
	500g	5,40€
	1kg	10,00€
Brioche pur beurre à base de farine blanche ( <i>semaine paire</i> )	350g	4,20€
Pain de mie ( <i>semaine impaire</i> )	500g	3,80€

La formule proposée est un engagement pour une somme annuelle avec un bon de commande trimestriel en fonction de vos besoins ; les ajustements de régularisation de paiement seront réalisés à chaque fin de trimestre .

## **7 . PÂTES**

Il est proposé des pâtes aux œufs à base de semoule semi complète issue de blé tendre cultivé en agriculture biologique ; ces pâtes sont proposées à une fréquence bimensuelle ; le conditionnement est de 500g ou 400g et la conservation de 6 mois .

<b>Pâtes courtes :</b> <b>3,50 € les 500g</b>		<b>Pâtes longues :</b>	
Coquilli	500g	Lasagnes	400g : <b>3,10€</b>
Rigoletti	500g	Tagliatelles	400g : <b>2,80€</b>
Fusilli	500g		
Maccheroni	500g		