

# Contrat Fournil l'épi sur terre 2021

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 boulanger cité ci-dessous.

**Producteur :** Mathieu Cuyamendous

<b>Adresse :</b> 21 rue du colonel Bertin 88460 Docelles	Tél. : 06 19 19 25 50 Courriel : <a href="mailto:mathieu.cuyamendous@gmail.com">mathieu.cuyamendous@gmail.com</a>
--	--

Ce contrat est relatif à l'ensemble des produits boulangers préparés par Mathieu Cuyamendous, dans son fournil à partir de farines labellisées bio, issues du moulin de Heucheloup et prioritairement de la « Ferme du Haut du Clos », près de Bayon. A ce contrat est rattachée une commande d'engagement. 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 de l'artisan** (Mathieu Cuyamendous), transmis au référent.

Conservés par le référent, ces chèques seront remis à l'artisan boulanger au cours du trimestre concerné.

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 **15 décembre 2020**.

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 :**

<u>pour Docelles / Cheniménil :</u> Mme Nicole Charnotet 11 rue de la Rosière 88460 Docelles	tél : 03 29 66 29 15
<u>Pour Dompierre :</u> magasin des Bouilles de la ferme 6 chemin Houillon 88600 Dompierre	tél : 0329656898
<u>Pour Tendon :</u> Relais fermier 88460 TENDON	
<u>Pour Grandvillers :</u> épicerie associative « La Grantèle » 28 rue de la mairie 88600 GRANDVILLERS	07/86/13/70/60

## **Jour de distribution :**

❖ **Le pain** : les 4 dépôts seront livrés le samedi matin.

## **Référent :**

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

## **12 . PAIN :**

Il est proposé des pains au levain naturel, à base de farine semi-complète cuits dans un four à bois.

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 lors du quatrième trimestre .

Pain bis (farine de blé semi complète )	500 g	2,80 €	Pain raisins, ou sésame ou noix (farine de blé semi complète et pavot )	500 g	3,40 €
	1 kg	5,30€		Brioche pur beurre à base de farine de blé blanche, œufs, beurre, levain/levure)	500g
Pain de campagne (farine de blé semi complète et 30% de farine de seigle complète)	500g	3,10	Fougasses (farine de blé semi complète, olives noires, vertes, huile d'olive, herbes de Provence )	400g	4,00€
	1kg	5,80	Pain hamburger (lait cru de vache, farine de blé blanche, beurre, levure)		1,00€
Pain complet (farine de blé semi complète et 30% de farine complète intégrale )	500g	3,10			
	1kg	5,80			
Pain aux 4 graines (farine de blé semi complète avec graines de lin, courges, sésame et tournesol Raisin 4 graines : sésame, lin, pavot & tournesol	500 g	3,80			
	1kg	7,20€			