

AMAP'YON – comité pain
Maison de quartier de Saint André d'Ornay
55, chemin Guy Bourrieau
85000 LA ROCHE SUR YON
www.amapyon.info

AU TEMPS DU BON PAIN « chez BJ »
1, rue de la forge, la Paterre
85150 LANDERONDE
Tel : 06.45.13.50.52
autempsdubonpain@hotmail.fr

Contrat d'engagement réciproque

PAIN

Pour la période du 01/05/2020 au 30/04/2021

Le contrat ci-dessous ouvre droit à un crédit de pains. Le pain, environ 670 grammes pour le format classique vaut 3€15 soit un prix au kilo de 4.70€.

Ce pain est fabriqué à base de farine biologique, moulue à l'ancienne sur meule de pierre et cuit au feu de bois. Sont également proposés : pâtes à pizza, fions, riz au lait, tarte à la praline et à la crème. Ces produits sont tous préparés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements suivants, à savoir :

Engagements de l'adhérent :

- Pré-financer la production
- Gérer le partage éventuel de ses commandes de pain, retards et absences (vacances...) aux distributions
- Commander le ou les pains au plus tard à la distribution précédente (une semaine à l'avance)
- Créditer régulièrement son « compte pain »

Engagements de l'artisan boulanger partenaire :

- Livrer personnellement chaque semaine, les pains produits par ses soins (sauf périodes de vacances prévues à l'avance)
- Etre présent aux distributions
- Etre disposé à accueillir des adhérents (demande préalable)
- Etre transparent sur ses méthodes de travail

Engagements communs :

Informier le comité des soucis rencontrés

PRODUITS ET LEURS TARIFS :

- Prix du pain taille classique à l'unité : 3.15€
- Boule 4 farines 5 graines : 2€70 (400g)
- Les autres tailles de pain proposés sont : 120g (0.70€), 150g (0.80€), 400g (1.90€)
- La pâte à pizza de 500g : 2.10€
- La tarte recette à la crème : 7.00€
- La tarte recette à la praline : 8.00€
- Le riz au lait en fonction de sa contenance : 250g (2.45€), 500g (4.85€), 1kg (9.65€)
- Le fion suivant la taille : 2 personnes (4.70€), 6 personnes (14.95€), 8 personnes (18.50€)

MODALITES DE PAIEMENT :

A la signature du contrat, votre compte devra être crédité de : 25,00€

Le chèque de départ est établi à la signature du contrat pour créditer le compte. Les suivants seront établis dès que le compte atteindra une somme équivalente à 2 pains (sauf fin de contrat).

Tous les chèques sont à libeller à l'ordre de « Au temps du bon pain ».

COORDONNEES DE L'ADHERENT :

M.....

Adresse :

CP : VILLE :

Tel : COURRIEL :

Chèque du	Nom de la banque	N° chèque	Montant
Ouverture du compte			
Date de dépôt du crédit suppl...			

ATTENTION : Tout produit commandé sera débité du compte.

Les commandes doivent être effectuées au minimum une semaine à l'avance.

Toute annulation doit être transmise le mercredi soir (précédent la distribution) au plus tard.

Les produits seront distribués le vendredi soir pendant la distribution, à la maison de quartier, et seront donc de la fournée du vendredi.

En cas de situation exceptionnelle, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérents consommateurs et producteur partenaire.

Une copie de ce bulletin sera conservée au siège de l'association. Elle pourra être délivrée sur demande.

Fait à : LA ROCHE SUR YON le :

Nom et signature :

De l'adhérent contractant

Du producteur

Du membre du bureau

Rappel de la charte des AMAPs :

Principe fondateur de la charte des AMAP

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne pour chaque producteur.
2. Une production de dimension humaine adaptée au type de culture et d'élevage.
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse, gestion économique de l'eau...
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux oeuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire.
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
9. L'accompagnement du producteur à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateur.
11. Une AMAP par producteur et groupe local de consommateurs
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateur et producteur
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateur, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateur
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production.
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents.
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne.