

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

Sébastien Guilhemjouan  
L'Aubonnière  
85310 Rives de l'Yon  
07.76.69.95.44  
sebastien.lafermeduloriot@gmail.fr

## CONTRAT D'ENGAGEMENT RECIPROQUE

### Pâtes et farine

Pour la période d'avril 2022 à avril 2023

#### Le contrat ci-dessous ouvre à un crédit de pâtes et de farines :

« Les farines sont réalisées sur la ferme avec un moulin de type Astrié, sur meule de pierre.

Les pâtes sont réalisées avec de la farine de blé tendre (T80 semi-complète), de variété ancienne, dans une logique de préservation de ces mêmes variétés. Le blé est cultivé en Agriculture Biologique sous le label AB et la mention Nature et Progrès.

Les pâtes sont réalisées sans œufs et sont séchées lentement (12h) selon une recette de séchage propre à chaque type de pâtes. Cela permet une meilleure conservation, tenue à la cuisson et de retrouver le goût de blé. Les pâtes se conservent deux ans.

Le temps de cuisson varie entre 3 et 5 min selon le type de pâtes. »

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

#### Engagements de l'adhérent :

- Préfinancer la production
- Gérer le partage éventuel de ses commandes en cas de retard ou absence lors de la distribution
- Commander les produits à la distribution précédente (un mois à l'avance)
- Créditer régulièrement son compte pâtes/farine

#### Engagements de La Ferme du Lorient :

- Livrer chaque mois les produits commandés
- Etre présent aux distributions
- Etre disposé à accueillir des adhérents (demande préalable)
- Être transparent sur ses méthodes de travail

#### Engagement commun :

Informez le comité des soucis rencontrés

#### PRODUITS ET LEURS TARIFS (Conditionnements de 0,500 kg à 5 kg)

**Pâtes** : 6 euros/kg - Variétés : Rigatonis, Fusillis, Coquillettes, Nids du lorient (tagliatelles façonnées en nid)

**Farine de blé tendre T80** : 2 euros/kg

**Farine de sarrasin** : 4 euros/kg

Tous ces produits contiennent du gluten (sauf la farine de sarrasin)

Ponctuellement, des produits issus de la ferme en fonction de la saison et des opportunités de fabrication pourront être proposés à des tarifs fixés en concertation avec le producteur (ex : pesto d'ail des ours...)

#### 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 6.00€ (sauf fin de contrat).

Tous les chèques seront à libeller à l'ordre de « Sébastien Guilhemjouan »

#### COORDONNEES DE L'ADHERENT

Nom, Prénom : .....

N°adhérent AMAP : .....

Adresse : .....

Code postal : .....Ville : .....Tél portable : .....

Tél fixe : ..... Adresse mail : .....

Chèque du	Nom de la Banque	N° de Chèque	Montant

**ATTENTION :** Tout produit commandé sera débité du compte

Les commandes doivent être effectuées au minimum 1 mois à l’avance (à la distribution de pâtes et farines précédente). Toute annulation doit être transmise le vendredi précédent la distribution au plus tard.

Les produits seront distribués le vendredi soir, pendant la distribution, à la maison de quartier :

**Les vendredis 13 mai, 10 juin, 8 juillet, 12 août, 9 septembre, 14 octobre, 18 novembre, 9 décembre 2022 et 13 janvier, 10 février, 10 mars et 14 avril 2022.**

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 : ..... Le : .....

Nom et signature :

De l’adhérent contractant

Du producteur

Du membre du bureau

**Rappel de la charte des AMAPs : principes fondateurs 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 œuvrant 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.