

AMAP Croix Luizet
Association Loi 1901
Contrat d'engagement mutuel

Ce contrat est organisé par l'AMAP Croix Luizet et est régi par les statuts et le règlement intérieur de l'Association.

Il est établi **ENTRE** :

ET :

Mélanie, Ludovic. GAEC TERRE D'EOLE 82 chemin de la croix rampau 69250 POLEYMIEUX AU MONT D'OR <i>Dénotmé le producteur</i> Demeurant : <i>Dénotmé le Membre Adhérent</i>
---	--

Engagement réciproque

Le producteur s'engage à fournir un panier hebdomadaire de pain et/ou un panier mensuel de farine, issu de ses céréales (blé et seigle) certifiés Agriculture Biologique par Ecocert Fr-BIO-01, et à respecter les règles de l'agriculture biologique et paysanne. La farine est moulue sur meule de pierre, avec un moulin artisanal.

Le producteur s'engage à tout mettre en œuvre pour respecter la quantité et la qualité des produits prévus.

Le Membre Adhérent s'engage à acheter au **moins un pain par jour de distribution prévu** en acceptant les conséquences des aléas climatiques ou autres pouvant avoir un impact sur la qualité ou la quantité des produits du panier.

Paniers proposés (contenu et prix)

Six type de paniers sont proposés.

				MOULES	FACONNES faire une X selon vauX désire
	Contrat Bis	1kg : 5,20€	500gr : 2,90€		
PAIN	Contrat Graines	1kg : 6,40€	500gr : 3,50€		
	Contrat Délice		500gr : 4,00€		
	Contrat Khorasan	800gr : 6,00€			
	Contrat Qui Roule	950gr : 6,00€			
FARINE	1kg : 2,50€	2,5kg : 6,00€	5kg : 11,00€		

Durée du contrat et dates de livraisons.

Saison hiver 2017/2018 : le contrat débute le 09/11/2017 et se termine le 26/04/2018.

Les dates de livraisons sont préalablement définies selon le calendrier (page2) que les deux parties s'engage à respecter.

Modalités de livraison.

Les livraisons sont effectuées exclusivement à la Maison du Citoyen, 67 rue Octavie, les jeudis soirs entre 19h et 20heures. Toutefois en accord avec le producteur, le conseil d'Administration peut modifier exceptionnellement le lieu, le jour ou l'horaire de livraison.

En cas d'impossibilité pour le producteur d'assurer une livraison, le conseil d'Administration de l'AMAP Croix Luizet et les Membres Référents rechercheront, dans le respect des parties et de l'éthique de l'AMAP, une solution compensatrice.

En cas d'impossibilité pour le Membre Adhérent de respecter le calendrier et de venir récupérer sa commande, les membres chargés de la distribution disposeront des paniers restants. Aucun panier ne sera remboursé.

Rupture de contrat.

Ce contrat peut-être interrompu unilatéralement par le Membre Adhérent si, et seulement si, un remplaçant est trouvé immédiatement dans la liste des autres membre adhérent de l'AMAP de sorte que le producteur ne soit pas pénalisé financièrement.

Ce contrat peut-être interrompu bilatéralement à tout moment. En cas de désaccord, c'est le Conseil d'Administration de l'AMAP de trancher.

Choix du panier.

Pain

Contrat Bis 1kg : 5,20€
500gr : 2,90€

Contrat Graines 1kg :6,40€
500gr : 3,50€

Contrat Délice 500gr : 4,00€

Contrat Khorasan 800gr : 6,00€

Contrat Qui Roule 950gr : 6,00€

Farine

Blé bise 1kg : 2,15€
2,5kg : 6,00€
5kg : 11,00€

Calendrier.

Mettre une croix quand vous souhaitez une livraison de farine.

Dates		Dates	
02/11/2017	PAS DE DISTRIBUTION	01/02/2018	
09/11/2017		08/02/2018	
16/11/2017		15/02/2018	PAS DE DISTRIBUTION
23/11/2017	PAIN + FARINE	22/02/2018	PAIN + FARINE
30/11/2017		01/03/2018	
07/12/2017		08/03/2018	
14/12/2017		15/03/2018	
21/12/2017	PAIN + FARINE	22/03/2018	PAIN + FARINE
28/12/2017	PAS DE DISTRIBUTION	29/03/2018	
04/01/2018	PAS DE DISTRIBUTION	05/04/2018	
11/01/2018		12/04/2018	
18/01/2018	PAIN + FARINE	19/04/2018	PAS DE DISTRIBUTION
25/01/2018		26/04/2018	PAIN +FARINE

Règlement.

	Nombre de panier	Prix unitaire	Prix total
Panier pain	21
Farine
	PRIX TOTAL	

Le règlement se fait par chèque à l'ordre de GAEC Terres d'Éole.
Possibilité de payer en 3 fois (montant du contrat divisé par 2).

Chèque n°	Banque	Montant
Chèque n°	Banque	Montant
Chèque n°	Banque.....	Montant.....

Signature

Le producteur Mélanie, Ludovic.
Pour le GAEC Terres d'Éole

Signature

Le Membre Adhérent.....

Email : terresdeole@gmail.com

Je vous invites a lire le petit mot de nos Boulangers.

Bonjour à tous, Amapiens, Amapiennes .

A ((Terres d'Éole)), nous sommes très heureux de relancer l'activité du fournil avec l'arrivée de Mélanie, notre nouvelle boulangère.

Un grand pour la patience dont vous avez fait preuve à notre égard pendant cette période de l'été, un peu incertaine pour nous. Nous voyons combien il est essentiel de continuer à travailler avec les Amap qui nous assurent des ventes régulières dans un climat de confiance et de soutien !

Nous aurons le plaisir de vous retrouver la semaine 38 (du mardi 19 au jeudi 21 septembre selon les Amap) autour d'une dégustation de la nouvelle fournée !

Vous pourrez repartir avec du pain (si vous validez le principe, nous pourrions noter à titre exceptionnel vos pains et les reporter sur vos comptes d'Amap pour éviter toute transaction d'argent sur place).

Ce sera l'occasion d'échanger sur les nouvelles propositions de faire vos choix concernant vos futures commandes.

((Terres d'Éole)) tient à travailler dans une démarche qualitative et éthique en produisant l'ensemble de ses céréales, en grande partie issues de variétés anciennes et cultivées en agriculture biologique. Ces céréales sont peu productives mais très qualitatives. Nous produisons également le lin, magnifique plante, dont la graine entre dans la composition de nos pains aux graines et bientôt le tournesol, issu d'une sélection de tournesol ((population)).

Toutes nos farines sont moulues, en un seul passage, sur une meule de pierre de type ((Astrier)), afin de préserver l'intégralité de l'amande farineuse (extraction de l'assise protéique) et le germe. Cette mouture par déroulement permet d'obtenir une farine riche en minéraux et en vitamines.

Nous l'utilisons fraîche de façon à préserver ses qualités , permettant d'aboutir à un pain ((santé)).

Le pain est le résultat de plusieurs étapes rigoureuses : pétrissage au pétrin à bois, travail sur levain pâteux pour plus de saveurs et de conservation, hydratations élevées, peu salé (18g/kg), temps de pointage (1^{er} temps de la fermentation) de 17h à 20h (pour cela, nous venons de faire l'acquisition d'une chambre de fermentation!), façonnage manuel et cuisson à bois ((Ferma)) sur 2 soles circulaires recouvertes de briques réfractaires.

Afin de mieux appréhender la situation et soutenir cette exigence de qualité, ((Terres D'Éole doit augmenter les prix du pain au kilo (de l'ordre de 6%).

Nous espérons sincèrement que vous soutiendrez cette augmentation du prix égale au cours du marché en bio pour viabiliser notre offre boulangère et régaler les mangeurs de pains !.

Bien cordialement.

PAIN	TAILLE	PRIX UNITAIRE	PRIX ...PANIERS	TOTAL/PAINS
<u>Contrat bis</u> farine semi-complète : 50 % de blés de population (population d'une centaine de variétés de blés issus de variétés anciennes) 50 % de blés sélectionnés dans les années 50 (type Camp-Rémy)	1kg	5,20€		Le pain qui accompagnera tous les repas !
	500gr	2,90€		
<u>Contrat Graines</u> rotation entre : Tournelin farine bis, graines de lin et de tournesol Multi-Graine : farine bis, mélange de graines torréfiées (lin brun, tournesol, sésame blond complet, courge et pavot)	1kg	6,40€		Le pain riche en énergie grâce au grains oléagineuse, de bonnes graisses, riche en protéines, elles représentent une bonne source de fibre ! Pour les amateurs de fruits moelleux et de fruits secs, pour les sportifs, les randonneurs et les gourmands. Du petit-déjeuner au goûter, ces pains se marient aussi bien avec fromage et pâtes !
	500gr	3,50€		
<u>Contrat Délice</u> rotation entre : Raisins-Amandes Abricots-Noisettes ; Figs-Noix Dattes-Amandes farine bis, fruits moelleux et fruits secs torréfiés	500gr	4,00€		Pour les amateurs de fruits moelleux et de fruits secs, pour les sportifs, les randonneurs et les gourmands. Du petit-déjeuner au goûter, ces pains se marient aussi bien avec fromage et pâtes .
<u>Contrat Khorasan</u> ,Pains de Khorasan 100 % farine de Khorasan (sous réserve, stock limité)	800gr	6,00€		Le blé de Khorasan est un blé ancien qui fut cultivé il y a 5000 ans et dont l'intégrité a été intégralement préservée. C'est un blé dur qui provient du Croissant fertile, un territoire qui s'étendait de l'Égypte à l'Afghanistan actuels. Outre sa grande digestibilité, cette céréale présente une alternative pour les personnes intolérantes au gluten.
<u>Contrat Qui Roule</u> Roulement entre le Pain Bis, le lin-tournesol, le multi-graines et le blé khorasan	950gr (3 pains de 1kg et 1 pain de 800gr)	6,00€		Pour les passionnés des pains et adeptes du changement.
FARINE (1 fois par mois)	TAILLE	PRIS UNITAIRE	PRIX..PANIER	
	1KG	2,50€		
	2,5KG	6,00€		
	5KG	11,00€		

**ATTENTION, COMPTE TENU DES CONTRAINTES DE NOTRE FOUR, LES PAINS
POURRONT ETRE OU MOULES OU FACONNES BONNEZ NOUS VOS PREFERENCES DANS
LE CONTRAT.**

**PAS DE DISTRIBUTION LES SEMAINES 44, 52 SUR 2017 ET SEMAINE 7 ET 16 SUR 2018 ET
INTERRUPTION DU 13 JUILLET AU 26 AOUT 2018.**

SUGGESTIONS :

**RAPPEL : POUR LES PERSONNES QUI ONT PRIX DU PAIN PENDANT LA
PERIODE D'ESSAIE PENSER A VOS REGLEMENT , MERCI POUR EUX .**