AMAP de Pont annesoulet@free.fr	Contrat PAIN et FARINE de 22 semaines Du 11/04/25 au 03/10/25	Meunier-boulanger Fournil des Bocages
Référent: Anne Soulet		abouny@free.fr

Entre le Meunier-Boulanger	Et l'AMAPien	Les distributions
LE FOURNIL DES BOCAGES 151 rue Pierre Duchemin 60310 Thiescourt 07.82.74.85.30	Nom: Prénom : Tel: Mail :	11, 18, 25 avril 9, 16, 23, 30 mai 6, 13, 20, 27 juin 4, 11, 18, 25 juillet 22, 29 août 5, 12, 19, 26 septembre 3 octobre

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes du contrat moral et d'engagement joints à l'adhésion et de la charte des AMAP.

Pain

Les formules à choix multiple (3,1€, 3,9€, 4,5€ et 4,1€) permettent d'alterner les pains proposés à ce tarif. Il est possible de décaler ou de changer son pain en prévenant, **par email**, **au moins 2 jours** avant la distribution. Blé bio local, moulu au Fournil à la meule de pierre, fermentation au levain pour le pain, levain et levure pour les baguettes, levure pour les brioches.

Type de pain	Prix €	Quantité hebdomadaire	Montant hebdomadaire
☐ Pain nature (500g) ☐ Pain au blés anciens (420g)	3,1		
Pain nature (1 kg)	5,1		
☐ Pain découverte (340 à 600g) ☐ Pain nature (700g) ☐ Pain complet (650g) ☐ Pain aux graines (600g)	3,9		
☐ Brioche nature (340g) ☐ Brioche chocolat (300g) ☐ Brioche orange, choco-orange, gingembre (300g)	4,5		
Pain sans gluten (480g) ☐ Graines ☐ Nature	4,1		
Pain au petit épeautre (480g)	4,9		
Baguette (250g)	1,5		
Baguette aux graines (250g)	1,7		

Montant hebdomadaire * 22 semaines = **Total Pain =** ……...

Farine

3 distributions sont prévues : 16/05/25, 11/07/25, 05/09/25.
2 conditionnements en seaux alimentaires : par seau de 2 kg à 2,3€/kg soit 4,6 €, ou par seau de 5 kg à 2,1 €/kg soit 10,5 €.
Si l'adhérent ne dispose pas de seau, il faudra ajouter l'achat du nombre de seaux nécessaires aux prix de : 4 € le seau de 5 kg ou 2 kg. Les AMAPiens sont priés de rendre leur seau propre, au plus tard 2 semaines avant la date de distribution de farine.

Conditionnement	Nombre de seau par livraison	Prix pour la saison	Total
Seau de 2 kg de farine		x 13,8 €	
Seau de 5 kg de farine		x 31,5 €	
Achat de seau vide de 2 kg		x 4 €	
Achat de seau vide de 5 kg		x 4 €	

Total Farine = ……...

Douceurs		
	Masse	**Ingrédients (* allergènes)**
Babka	Individuelle : 100g Collective : 450g	Farine de froment* T80, fourrage au chocolat praliné 26 % (praliné, noisette, chocolat noir, beurre*), beurre*, œufs, lait*, eau, sucre, levure, sel.
Buns (Pains à hamburger)	2 buns à 110g chacun soit 220g	Farine de froment* T80, beurre*, œufs, lait*, eau, sucre, levure, sel.
Brownie	1 part de 100g	Sucre de canne, chocolat noir 28 %, farine de froment* T80, beurre*, œuf, sel
Cookie	120g	Farine de froment* T80, beurre*, noix (16%)*, chocolat au lait (13%)*, œufs, sucre, café (1,3%), bicarbonate, sel.

	Prix	11/04	18/04	25/04	09/05	16/05	23/05	30/05	06/06	13/06	20/06	27/06	04/07	11/07	18/07	25/07	22/08	29/08	05/09	12/09	19/09	26/09	nombre douceurs	Total Prix
Babka individuelle	2																							
Babka familiale	9																							
Buns X2	2,3																							
Brownies	2																							
Cookies	2,2																							
TOTAL																								

Règlement

Total Pain	
Total Farine	
Total Douceurs	
Montant total à régler pour la saison	

	Montant	N° de chèque	Encaissement
1			M
2			M+1
3			M+2

À Pont-Sainte-Maxence, le …… Le présent contrat expire au terme de la dernière distribution.

Signature de l'adhérent	Signature du producteur	Référent / membre du bureau