

AMAP de Pont annesoulet@free.fr	Contrat PAIN et FARINE de 24 semaines Du 10/10/25 au 03/04/26	Meunier-boulangier Fournil des Bocages abouny@free.fr
Référent: Anne Soulet		

Entre le Meunier-Boulangier	Et l'AMAPien	Les distributions
LE FOURNIL DES BOCAGES 151 rue Pierre Duchemin 60310 Thiescourt 07.82.74.85.30	Nom: Prénom : Tel: Mail :	10, 17, 24, 31 octobre 7, 14, 21, 28 novembre 5, 12, 19 décembre 9, 16, 23, 30 janvier 6, 13, 20, 27 février 6, 13, 20, 27 mars 3 avril

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 (3,10 € ou 3,90 € ou 5,60 € ou 4,10 €) 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 3 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
<input type="checkbox"/> Pain nature (500g) <input type="checkbox"/> Pain au blés anciens (420g)	3,10 €		
Pain nature (1 kg)	5,10 €		
<input type="checkbox"/> Pain découverte (340 à 600g) <input type="checkbox"/> Pain nature (700g) <input type="checkbox"/> Pain complet (650g) <input type="checkbox"/> Pain aux graines (600g) <input type="checkbox"/> Pain de mie (450g)	3,90 €		
<input type="checkbox"/> Brioche nature (440g) <input type="checkbox"/> Brioche chocolat (390g) <input type="checkbox"/> Brioche orange, choco-orange, gingembre (390g)	5,60 €		
Pain sans gluten (480g) <input type="checkbox"/> Graines <input type="checkbox"/> Nature	4,10 €		
Pain au petit épeautre (480g)	4,90 €		
Baguette (250g)	1,30 €		
Baguette aux graines (250g)	1,50 €		

Montant hebdomadaire * 24 semaines = **Total Pain** =

Farine

2 conditionnements en seaux alimentaires : par seau de 2 kg à 2,30 €/kg soit 4,60 € le seau, ou par seau de 5 kg à 2,10 €/kg soit 10,50 € le seau. Si l'adhérent ne dispose pas de seau, il faudra ajouter l'achat du nombre de seaux nécessaires aux prix de : 4,00 € 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.

	07/11/ 25	19/12/ 25	13/02/ 26				Total seaux	Prix unitaire	Sous-total
Seau de 2 kg de farine								x 4,60 €	
Seau de 5 kg de farine								x 10,50 €	
						Achat de seau vide de 2 kg		x 4,00 €	
						Achat de seau vide de 5 kg		x 4,00 €	
						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 100g chacun soit 200g	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*, œufs, sucre, café, bicarbonate, sel, puis, au choix, noix*, chocolat au lait*, noisette, chocolat blanc, chocolat noir,...

	Babka individuelle	Babka familiale	Buns X2	Brownies	Cookies
10/10/25					
17/10/25					
24/10/25					
31/10/25					
07/11/25					
14/11/25					
21/11/25					
28/11/25					
05/12/25					
12/12/25					
19/12/25					
09/01/26					
16/01/26					
23/01/26					
30/01/26					
06/02/26					
13/02/26					
20/02/26					
27/02/26					
06/03/26					
13/03/26					
20/03/26					
27/03/26					
03/04/26					
Prix	2,00 €	9,00 €	2,00 €	2,00 €	2,20 €
Total par douceur					
Total					

Règlement

Total Pain		Montant	N° de chèque	Encaissement
Total Farine				M
Total Douceurs				M+1
Montant total				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