

AMAP « A la Bonne Franckette des Buers »

Association loi 1901



Contrat d'Engagement Mutuel

PAIN et FARINE

Saison mai - août 2024

Site : alabonnefranckette.informethique.org Elisabeth- Référente productrice

Ce contrat est organisé par l'AMAP « A la bonne Franckette des Buers » et est régi par les statuts et le règlement intérieur de l'Association.

L'adhérent·e s'engage à respecter le présent contrat, les statuts et le Règlement Intérieur de « l'AMAP A la Bonne Franckette des Buers »

Le présent contrat est passé entre :

La Productrice :

et

L'adhérent·e :

Lucie DEMELLIER

.....

LES PAINS DE LUCIE

Demeurant :

Demeurant :

.....

81 Cours de la République

69100 VILLEURBANNE

Tél :

Tél : 06 41 56 72 49

Email :

Email : lucie.demellier@laposte.net

Lucie, paysanne-boulangère, cultive ses blés dans une ferme collective dans le Livradois-Forez (63), dans une démarche de conservation du patrimoine génétique des blés paysans dits « anciens ». Elle les moule avec un moulin à meule de pierre, et utilise cette farine riche en minéraux et vitamines pour fabriquer ses pains à l'Île Egalité (Villeurbanne)

Engagement réciproque :

La productrice s'engage à fournir les produits commandés ci-dessous, issus de sa production, aux heures de distribution de l'Amap A La Bonne Franckette.

Le membre adhérent s'engage à acheter sur **la période allant du 13 mai 2024 - 26 août** un minimum d'un produit tous les 15 jours.

Modalités de Livraison :

La livraison sera effectuée exclusivement au Centre Social des Buers, 17 rue P.J Proudhon, de 18h30 à 19h30. Toutefois en accord avec la productrice, le Conseil d'Administration peut modifier exceptionnellement le lieu, le jour ou l'horaire de livraison.

En cas d'impossibilité pour la productrice d'assurer la livraison, le Conseil d'Administration et la référente productrice 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 ou de faire récupérer sa commande, les membres chargés de la distribution disposeront des paniers restants conformément à l'article 3.3 du règlement intérieur. Aucun panier ne sera remboursé.

Commande mai-juin-juillet-août 2024

	complet moulué (T110)		pain bis (T80)		Lin-tournesol		petit épeautr	chocolat **	focaccia***	farine T80	farine T110	graines de lin	
	500gr	1kg	500gr	1kg	500gr	1kg						300gr	2kg
13/05/24	2,80 €	5,00 €	2,80 €	5,00 €	3,50 €	6,50 €	4,50 €	5,75 €	3,50 €	3,60 €	3,60 €		
27/05/24													
03/06/24													
10/06/24													
17/06/24													
24/06/24													
01/07/24													
19/08/24													
26/08/24													
somme pains													
coût													

! l'ensemble des farines et ingrédients sont certifiés AB

* farine d'engrain mouture T110

** farine de froment T80, eau, sel, levain, sucre blond, cacao amer, chocolat 60 %

*** farine de froment T80, eau, sel, levain, huile d'olive, herbes de provence

Farine T80, T110 : appellation pour désigner le taux de son (=enveloppe du grain) présent dans la farine. La farine T80 est considérée comme une farine semi-complète et la farine T110 comme une farine complète.

Ces farines sont obtenues par broyage du grain sur la même meule de pierre, mais en changeant de tamis.

Le **petit épeautre**, également désigné par le nom engrain, est l'une des premières céréales domestiquées. Il est très pauvre en gluten, ce qui explique pourquoi les pains de petit épeautre sont souvent moulés.

Quant à son prix, il s'explique d'une part par les modestes rendements de la plante et d'autre part par le fait que son grain est dit « vêtu », ce qui implique une étape de décorticage avant mouture.

Le **lin** est une plante oléagineuse. On considère que sa graine présente de multiples intérêts au niveau alimentaire car elle est riche en fibres et acides gras essentiels. Pour qu'elle soit assimilable il faut la faire tremper quelques heures ou la broyer. Elle peut ensuite être intégrée dans les céréales du matin, yaourts ou toute autre préparation. Je la cultive depuis seulement l'année passée. C'est une plante qui s'intègre parfaitement dans les rotations.

Comme vous pouvez le constater, le prix du pain tout chocolat a augmenté de 0,75€. Il sera de nouveau augmenté de la même somme début septembre et passera donc à 6,50€.

Cette hausse de 30% du prix s'explique par le fait que ce produit n'a pas bougé depuis septembre 2022. Or, le prix du chocolat bio est passé de 10,34€/kg en novembre 2022 à 13,90€/kg en mars 2024. Soit une augmentation de 35 %. Merci pour votre compréhension !

Le règlement s e fait par chèque à l'ordre de STARTER/Lucie DEMELLIER. Possibilité de régler en 2 fois

Cheque 1

€, Banque:

numéro:

Cheque 2

€, Banque:

numéro:

Date, à Villeurbanne, le:

Signature du membre adhérent