

AMAP « La Touzelle »

Contrat d'engagement réciproque

5 avril au 28 juin 2012

Le pain de Benoît

Benoît Cassan est paysan-boulangier à Saint Mathieu de Trévières. Il loue une terre nommée « Le pré de la Fontaine » à Salinelles sur laquelle il cultive plusieurs variétés anciennes de blé et qu'il fait moudre au moulin Ribaute les Tavernes dans le Gard. Il utilise les farines obtenues qu'il complète à hauteur de 20% avec de la farine bio produite au Mas de Font Ronde à Villevielle dans le Gard. La farine de petit-épeautre est quant à elle produite en biodynamie sur la commune de Cazevielle.

Benoît fabrique quatre sortes de pain cuit au feu de bois : pain nature, pain aux graines de lin et de tournesol, pain dit « Blés anciens » et pain au petit-épeautre.

Ingrédients : farines bio locales, levain naturel, sel de Guérande et graines issues de l'agriculture biologique.

Engagements mutuels

Benoît s'engage à livrer les pains chaque vendredi soir aux Arceaux entre 18h30 et 19h30.

Les amapiens s'engagent sur un calendrier de commandes. Ils viennent chercher leurs pains ou les font récupérer. Ils trouvent un remplaçant en cas d'abandon en cours de contrat et ne réclament pas à Benoît les sommes déjà versées.

Les pains non récupérés en fin de distribution seront partagés en priorité entre les amapiens. En cas d'empêchement le jour de la distribution, vous pouvez prévenir par téléphone (voir au dos) afin de récupérer votre commande ultérieurement.

Modification et commandes supplémentaires

Il est possible de modifier les dates de livraison ou de commander des pains supplémentaires en envoyant un email à marianne-pelletier@club-internet.fr jusqu'au mercredi soir 18h.

Le paiement des pains supplémentaires se fait à l'aide d'un avoir que vous devez alimenter avant de passer cette commande (liquide ou chèque sous enveloppe à votre nom à remettre le vendredi soir).

Attention, aucune annulation n'est acceptée.

Liste de diffusion de l'AMAP

Les adresses email seront incluses dans la liste de diffusion de l'AMAP « La Touzelle ». Merci de n'envoyer que des messages concernant l'AMAP.

Quantité et dates de livraison souhaitées

Indiquer dans le tableau ci-dessous le nombre de pains aux dates désirées.

Pour les demi-pains, trouver un co-pain.

date	Avril				Mai					Juin				Sous total	
	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
Petit-épeautre(500g)														...x4€€
Petit-épeautre (1kg)														...x8€€
Nature														...x4,5€€
Graines													x5€€
Blés anciens													x5€€
Total													€	

Total : € payés en liquide ou chèques l'ordre de Benoît Cassan (jusqu'à 3 chèques).

Nom :

email :

n° de téléphone :

Date

Signature de l'amapien

Signature du paysan-boulangier

Contrat à remettre à Jérôme, Hélène, Marianne ou Michel.

Contacts :

- Marianne (marianne-pelletier@club-internet.fr – 04 67 50 81 14)
- Hélène (helenerival@wanadoo.fr – 06 75 70 63 92)
- Michel (m.ibanez@libertysurf.fr – 04 67 60 67 74)
- Jérôme (xoriekin@free.fr)