

Contrat Farines Eté 2019



Partenariat solidaire via une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

Le producteur	Le(s) consomm'acteur(s)
Sébastien COLLIN MOULIN DE LA GARENNE LA BOURDINIÈRE 44440 PANNECE	NOM(s) Prénom(s)
	Adresse
	mail:
	Tél(s)
AMAP de Thouaré-sur-Loire 23 rue de Mauves, boîte N°12, 44470 Thouaré-sur-Loire – amap.thouare@gmail.com	Distribution : mardi de 18 h à 19 h 136 Rue du Jaunais
Laurent Haie Tél : 06 03 81 10 47 laurent.haie@outlook.fr	Retour des contrats : POUR LE MARDI 23 Avril 2019 à la morvandière Boîte N°12
	4 livraisons : 21/05, 02/07, 03/09, 22/10

**ENGAGEMENT DU PRODUCTEUR**  
 · Le producteur s'engage à cultiver en respectant la qualité sanitaire des produits, la biodiversité et l'environnement.  
 · Les livraisons seront assurées par notre producteur de légumes.

**ENGAGEMENT DU CONSOMM'ACTEUR**  
 Le consomm'acteur, faisant acte d'engagement solidaire avec le producteur par l'avance de trésorerie, partage les aléas liés aux intempéries et aux autres fléaux agricoles en passant commande pour chaque distribution sur la durée entière de la saison.  
 · Le consomm'acteur s'engage à venir retirer ses produits à chaque livraison ou à les faire récupérer par la personne de son choix, faute de quoi les produits seront perdus.

**TERMES DU CONTRAT**  
 · Le présent contrat est passé entre le consomm'acteur et le producteur pour chaque livraison de sa production de farine  
 · Le présent contrat est souscrit et réglé **en 1 à 2 chèques** libellé au nom de "Moulin de la Garenne", la somme indiquée dans le tableau.  
 Chaque membre de l'AMAP remplit et signe le contrat et le(s) 1 (ou 2) chèques du montant (identique si 2 chèques) correspondant au total.

Conseil du producteur :  
 Les farines ne contenant aucun additif ni conservateur, nous rappelons qu'elles se conservent au frigo voire au congélateur (à l'abri de la lumière, chaleur et humidité). Compte tenu des suspicions concernant la migration des encres des paquets, nous vous conseillons également de les transférer dans un récipient inerte (verre, inox, faïence, etc)

Produits	Cond.	Tarif	Quantité le 21 Mai	Quantité le 2 juillet	Quantité le 3 Septembre	Quantité le 22 octobre	Total
Farine de froment T65 - Variété T65 : farine plus blanche avec moins d'éléments nutritifs, gonfle plus, adaptée pour la brioche	500g	1,50 €					
Farine de froment T65	1 Kg	2 €					
Farine de froment T65	5kg	7,50 €					
Farine de froment T80 Variété T80 : la plus répandue en bio, la plus polyvalente	500g	1,50 €					
Farine de froment T80	1 Kg	2 €					
Farine de froment T80	5kg	7,50 €					
Farine de froment T110 Variété T110 : farine complète, goût plus prononcé, pain plus compact, moins aéré, contient beaucoup de fibres	500g	1,50 €					
Farine de froment T110	1 Kg	2 €					
Farine de froment T110	5kg	7,50 €					
Farine de sarrasin	500g	2,00 €					
Farine de sarrasin	1 Kg	3 €					
Farine de sarrasin	5kg	12,50 €					
Farine de seigle	500g	2,00 €					
Farine de seigle	1 Kg	4 €					
						Total	
				Chèques :	1	de	
					2	de	

signature du producteur 	Signature de l'amapien
--	------------------------