

Galettes et farine de blé noir

LE TITULAIRE

Mme/Mlle/Mr : _____

Adresse : _____

Tél. Mobile _____ Courriel : _____

Le présent contrat est passé entre le titulaire, désigné ci-dessus, et l'Ecomusée de Vigneux-La Paquelais, représenté par Paul ROBERT, pour l'approvisionnement en galettes et en farine de blé noir BIO, en dates du :

AMAP de Vigneux-de-Bretagne

Contrat d'engagement de septembre 2019 à Juin 2020

- 08/10/2019
- 05/11/2019
- 03/12/2019
- 07/01/2020
- 04/02/2020
- 03/03/2020
- 07/04/2020
- 05/05/2020
- 02/06/2020

Ces 9 distributions ont lieu le mardi de 18h30 à 19h30, au moulin neuf (écomusée de Vigneux de Bretagne).

Les engagements de l'Ecomusée

L'Ecomusée s'engage à s'approvisionner en matières premières dans le respect de la Charte des Amap : qualité sanitaire des produits, respect de la biodiversité et de l'environnement.

La farine de blé noir provient des cultures certifiées bio de Sébastien Collin agriculteur et meunier professionnel à Pannecé en Loire-Atlantique (Moulin de la Garenne). Il cultive du froment et du blé noir, ce dernier de part sa nature ne supporte aucun traitements, engrais, ou fertilisants. Le blé noir (ou sarrasin) est une plante rustique et donc très naturelle. Une fois séché le blé noir arrive au Moulin Neuf pour être moulu de façon traditionnelle à la meule de pierre avec tout le savoir-faire de nos meuniers.

La farine est ensuite mise en sachet directement sans ajout de conservateur ou autre farine. Elle est conditionnée dans des sachets de 500gr. Il est conseillé de conserver la farine dans un bocal en verre à l'abri de la lumière. La date indiquée sur le sachet est la date de fabrication, à partir de cette date, il est possible de la conserver environ 5 à 6 mois maximum (à l'abri de la lumière et de l'humidité).

Au-delà de ce délai, la farine est consommable cependant elle peut s'agglomérer entre elle et former ce que l'on appelle communément des « vers de farine ».

Les engagements du consommateur, adhérent à l'AMAP de Vigneux

Le consommateur prend les engagements suivants :

- Je m'engage à une commande **minimum de 15 € par an, à transmettre 1 semaine à 2 jours** avant la distribution à la coordinatrice Elodie Linard, au choix dans la liste suivante :

* 500g de farine de blé noir : 2 €

* 12 galettes : 9 € (possibilité de prendre par 3 à 3€ ou par 6 à 4,50 €)

- Je règle le montant dû à chaque distribution.

- Je m'engage à venir chercher mon panier à chaque distribution. Si je ne peux pas venir chercher mon panier, je peux demander à une tierce personne de le récupérer, sachant qu'aucun remboursement ne sera effectué. Si ni moi, ni une tierce personne ne se manifeste lors de la distribution pour récupérer mon panier, celui ci sera remis et/ou partagé à d'autres adhérents.

Le consommateur est responsable de ses produits dès réception, en particulier en ce qui concerne le respect de la chaîne du froid.

Une rupture anticipée du contrat peut être envisagée pour des situations exceptionnelles : difficultés financières, problèmes d'exploitation de l'agriculteur (perte de foncier, catastrophe naturelle très importante, etc..), non-respect des engagements contractuels, déménagement d'un adhérent.

J'ai pris connaissance du fonctionnement de l'association et du règlement intérieur, et je m'engage à en respecter les principes. Pour tout contrat, une adhésion à l'AMAP est due, dont le prix est fixé chaque année par l'Assemblée générale (5 euros cette année).

Fait en 2 exemplaires, à VIGNEUX DE BRETAGNE, le

Signature du producteur

Nom et Signature du consommateur