

# Les Champs des Possibles / PAINS 2025

Le présent contrat d'engagement est signé entre : l'adhérent de l'AMAP Les Champs libre.

**Nom Prénom :**

Adresse :

Code postal et Ville :

E-mail :

Tél :

## **Et la boulangère :**

Emily ROMOND, à la Ferme de Toussacq 77480 VILLENAUXE LA PETITE

E-mail : emilyromond@gmail.com Tel : 06 77 99 25 28

Signataire d'un Contrat d'Entrepreneur Salarié Associé avec la structure mentionnée ci-dessous,

## **Et la structure SCIC SA "Les Champs des Possibles" :**

Représentée par Pierre Capron, son Directeur Général.

Siège social : Le hameau de Toussacq 77480 VILLENAUXE-LA-PETITE

N° SIRET: 51402794500013 - TVA : FR60514027945

E-mail : [contact@leschampsdespossibles.fr](mailto:contact@leschampsdespossibles.fr)

La coopérative d'activité et d'emploi (CAE) Les Champs des Possibles accompagne Emily Romond dans son activité artisanale, hébergée juridiquement, socialement, économiquement, fiscalement et comptablement par la coopérative.

Son activité est physiquement hébergée sur le site de La ferme de Toussacq, 77480 Villeneuve la Petite.

## **Objet du contrat :**

Ce présent contrat a pour objet de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties signataires pour le préfinancement de pains produits dans le cadre d'une d'activité lancée en juin 2021. Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et les engagements définis dans la charte des AMAP et résumés à la fin de ce document : [3x3 engagements](#).

## **Modalités contractuelles :**

- Durée du contrat : **du 9 janvier 2025 au 18 décembre 2025 inclus** (sauf semaines de vacances de la boulangère). **En cas d'adhésion en cours d'année**, date de début du contrat : \_\_\_\_\_.
- Le contrat **peut porter sur les semaines PAIRES (23 semaines paires) ou IMPAIRES (23 semaines impaires) uniquement ou sur toutes les semaines (46 semaines)** (semaines de vacances de la boulangère déduites).
- Pas de distribution les 25 avril et 2 mai 2025. La boulangère se réserve le droit de prendre 2 autres semaines de vacance et de prévenir 1 mois à l'avance.
- Horaires et jour de livraison : Tous les JEUDI de 18h30 à 20H00 heures (comme les légumes). **Toute livraison non récupérée pendant les horaires de distribution sera considérée comme un don pour une association ou une cause choisie par l'AMAP.**
- Lieu de livraison : Les vergers de l'Ilot à Fontenay-sous-Bois (94120).
- Prix du pain fixé pour la période : **6,5 euros par pain**. Le prix du pain est fixé quel que soit la variété du pain. C'est le poids qui est modulé en fonction de la variété du pain (voir tableau ci-dessous).

➤ **Les choix de l'AMAPIEN :**

- **Choix des SEMAINES de livraison** (cocher la ou les case(s) souhaitées(s))

PAIRS :		IMPAIRS :		CHAQUE SEMAINE :	
---------	--	-----------	--	------------------	--

- **Choix des formules :** (COCHER LA OU LES FORMULE(S) SOUHAITEE(S))

**Formule 1 : Classique** : (Cocher le type de pain souhaité)

Les Amapiens reçoivent chaque type de semaine choisi le(s) même(s) pain(s) :

Variété	Ingrédients	Au Poids standard	ou	de préférence en
Pain bis (pain de campagne)	Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	<input type="checkbox"/>	1 kg	<input type="checkbox"/> 2 pains de 500 gr
Pain complet	Farine de blé semi-complète T110 bio / Levain naturel de son de blé bio / Sel / Eau	<input type="checkbox"/>	1 kg	<input type="checkbox"/> 2 pains de 500 gr
Pain bis aux graines de lin	Farine de blé semi-complète T80 bio / Graines de lin brun et lin doré bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	<input type="checkbox"/>	0,850 kg	Option non disponible pour ce pain
Pain au petit épeautre	Farine de petit épeautre, moitié T80 moitié T110 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	<input type="checkbox"/>	0,600 kg	Option non disponible pour ce pain

**Formule 2 : Roulement des Pains sur 9 semaines** (Paires et impaires)

Les Amapiens reçoivent **1 pain différent chaque semaine** : les 4 pains de la formule 1 (poids standard uniquement) et les 6 pains suivants :

Variété	Ingrédients	Poids
Pain au miel	Farine de population T80 bio / miel bio / graines de tournesol / Levain naturel de blé / Sel / Eau	0,800 kg
Multigraines	Farine de blé T80 bio , sarrasin bio , seigle bio ,Farine de blé semi complète T80 bio et son bio / Levain naturel de blé / graines de lin, graines de courges / Sel / Eau	0,600 kg
Pain à la farine de lentille / graines de sarrasin	Farine de blé T80 bio / Farine de lentille / levain naturel de blé / Sel / eau / graines de sarrasin torréfié / graines de courges / Tournesol	0,800 kg
Oberkulmer (grand épeautre)	Farine de grand épeautre T 80 / Levain naturel de blé / Sel / eau	0,600 kg
Méteil	Farine de T80 ( 50%), farine de seigle ( 50%) / Levain naturel de blé, Sel /eau	0,800 kg

**Soit un total de : 6,50 € X .....Pains X .....Semaines = ..... €**

➤ **Règlement jusqu'à 4 fois :**

**Chèques à l'ordre de « les Champs des Possibles ».** Le premier encaissement aura lieu en janvier 2025.

Banque/Référence chèques	Montant du chèque	Encaissement effectué en
		JANVIER
		MARS
		JUIN
		OCTOBRE
/	Total =	/

**Informations :**

- Les céréales bio utilisées sont majoritairement produites sur la ferme de Toussacq, et également par la ferme de Chaillois-Game à 15 km, ou à la marge au sein de notre coopérative COCEBI. Elles sont transformées en farine par le moulin bio de Chaillois-Gamé à 15km. Le fournil de Toussacq est certifié AB.
- La production des pains démarre la veille de la distribution selon la technique « Respectus Panis » au levain naturel en pousse lente (environ 18h). Ils sont cuits le matin de la distribution dans le four « à gueulard » collectif de la ferme de Toussacq.

**Engagements de l'adhérent :**

- Adhérer à l'association AMAP ;
- Préfinancer la production ;
- Venir chercher ses pains sur le lieu de livraison les jours prévus dans le contrat.

**Engagements de la boulangère :**

- Les céréales utilisées sont produites dans le respect des modes de production biologique, de même que la transformation de ces céréales en farine puis en pain ;
- Livrer toutes les semaines des pains cuits le jour même à l'aide de l'outil collectif de la ferme de Toussacq ;
- Les variétés et quantités sont conformes aux réservations des adhérents souscripteurs ;
- En cas d'aléas, prévenir au plus tôt l'AMAP afin de trouver une solution de soutien dans le cadre de la charte des AMAP. Donner régulièrement des nouvelles sur l'avancement du projet ;
- Être transparent sur le mode de fixation des prix et ses méthodes de travail.

**Engagements de la CAE Les Champs des Possibles :**

- Accueillir et accompagner Emily Romond dans son activité artisanale ;
- Héberger juridiquement son activité ;
- Rendre compte, à la demande de l'AMAP, de l'avancement du projet d'Emily Romond ;
- Organiser annuellement, à la demande explicite de l'AMAP, une réunion inter-AMAP consacrée aux partenariats avec Les Champs des Possibles ;
- Désigner un(e) salarié(e) référent(e), à l'écoute des référent(e)s de l'AMAP : Hugo Guggenbuhl : huguo@leschampsdespossibles.fr

**Engagements communs :**

- Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part des soucis rencontrés. Le collectif d'animation de l'AMAP définira alors une solution co-construite avec la boulangère, les Champs des Possibles et les souscripteurs au contrat.

Fait en 2 exemplaires, à ....., le

**Emily ROMOND, boulangère**

**L'adhérent (e)**

**Pierre Capron, DG des CDP**