

AMAP de Verneuil verneuilamap@gmail.com, canalweb@gmail.com	Contrat PAIN et FARINE de 25 semaines Du 26/09/25 au 27/03/26	Meunier-boulangier Fournil des Bocages
Référent: Jean-François Dejardin		abouny@free.fr

Entre le Meunier-Boulangier	Et l'AMAPien	Les distributions
LE FOURNIL DES BOCAGES 151 rue Pierre Duchemin 60310 Thiescourt 07.82.74.85.30	Nom: Prénom : Tel: Mail :	26 septembre 3, 10, 17, 24, 31 octobre 7, 14, 21, 28 novembre 5, 12, 19 décembre 9, 16, 23, 30 janvier 6, 13, 20, 27 février 6, 13, 20, 27 mars

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes du contrat moral et d'engagement joints à l'adhésion et de la charte des AMAP.

Pain

Les formules à choix multiple (3,1€, 3,9€, 5,6€ et 4,1€) permettent d'alterner les pains proposés à ce tarif. Il est possible de décaler ou de changer son pain en prévenant, **par email, au moins 3 jours** avant la distribution. Blé bio local, moulu au Fournil à la meule de pierre, fermentation au levain pour le pain, levain et levure pour les baguettes, levure pour les brioches.

Type de pain	Prix €	Quantité hebdomadaire	Montant hebdomadaire
<input type="checkbox"/> Pain nature (500g) <input type="checkbox"/> Pain au blés anciens (420g)	3,1		
Pain nature (1 kg)	5,1		
<input type="checkbox"/> Pain découverte (340 à 600g) <input type="checkbox"/> Pain nature (700g) <input type="checkbox"/> Pain complet (650g) <input type="checkbox"/> Pain aux graines (600g) <input type="checkbox"/> Pain de mie (450g)	3,9		
<input type="checkbox"/> Brioche nature (440g) <input type="checkbox"/> Brioche chocolat (390g) <input type="checkbox"/> Brioche orange, choco-orange, gingembre (390g)	5,6		
Pain sans gluten (480g) <input type="checkbox"/> Graines <input type="checkbox"/> Nature	4,1		
Pain au petit épeautre (480g)	4,9		
Baguette (250g)	1,3		
Baguette aux graines (250g)	1,5		

Montant hebdomadaire * 25 semaines = **Total Pain** =

Farine

2 conditionnements en seaux alimentaires : par seau de 2 kg à 2,3€/kg soit 4,6 € le seau, ou par seau de 5 kg à 2,1 €/kg soit 10,5 € le seau. Si l'adhérent ne dispose pas de seau, il faudra ajouter l'achat du nombre de seaux nécessaires aux prix de : 4 € le seau de 5 kg ou 2 kg. Les AMAPiens sont priés de rendre leur seau propre, au plus tard 2 semaines avant la date de distribution de farine.

	10/10/ 25	28/11/ 25	23/01/ 26				Total seaux	Prix unitaire	Sous-total
Seau de 2 kg de farine								x 4,6 €	
Seau de 5 kg de farine								x 10,5 €	
						Achat de seau vide de 2 kg		x 4 €	
						Achat de seau vide de 5 kg		x 4 €	
						Total Farine			

Douceurs

	Masse	Ingrédients (* allergènes)
Babka	Individuelle : 100g Collective : 450g	Farine de froment* T80, fourrage au chocolat praliné 26 % (praliné, noisette, chocolat noir, beurre*), beurre*, œufs, lait*, eau, sucre, levure, sel.
Buns (Pains à hamburger)	2 buns à 100g chacun soit 200g	Farine de froment* T80, beurre*, œufs, lait*, eau, sucre, levure, sel.
Brownie	1 part de 100g	Sucre de canne, chocolat noir 28 %, farine de froment* T80, beurre*, œuf, sel
Cookie	120g	Farine de froment* T80, beurre*, œufs, sucre, café, bicarbonate, sel, puis, au choix, noix*, chocolat au lait*, noisette, chocolat blanc, chocolat noir,...

	Babka individuelle	Babka familiale	Buns X2	Brownies	Cookies
26/09/25					
03/10/25					
10/10/25					
17/10/25					
24/10/25					
31/10/25					
07/11/25					
14/11/25					
21/11/25					
28/11/25					
05/12/25					
12/12/25					
19/12/25					
09/01/26					
16/01/26					
23/01/26					
30/01/26					
06/02/26					
13/02/26					
20/02/26					
27/02/26					
06/03/26					
13/03/26					
20/03/26					
27/03/26					
Prix	2	9	2	2	2,2
Total par douceur					
Total					

Règlement

Total Pain		Montant	N° de chèque	Encaissement
Total Farine				M
Total Douceurs				M+1
Montant total				M+2

À Verneuil-en-Halatte, le Le présent contrat expire au terme de la dernière distribution.

Signature de l'adhérent	Signature du producteur	Référent / membre du bureau
--------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

--	--	--