



**Contrat d'engagement AMAP  
"Pain"  
3 octobre 2018 – 27 mars 2019**

**Un contrat d'adhésion, négocié par l'AMAP, est passé entre un boulanger partenaire**

**La Mie qui vous veut du bien S.A.S.U.** dit le boulanger partenaire : Maxime BUSSY  
Atelier Le Bricheton 50, rue de la Réunion - 75020 Paris - 06 12 57 75 80

**Et un amapien, adhérent de l'AMAP Réunion Père-Lachaise**

Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Mail \_\_\_\_\_ Téléphone \_\_\_\_\_

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la **charte des AMAP<sup>1</sup>**, à savoir:

**Engagements de l'amapien :**

- pré-financer la production ;
- gérer ses retards et absences (vacances...) aux distributions.

**Engagements du boulanger partenaire :**

- livrer chaque semaine un produit de qualité, frais, de son laboratoire ;
- être présent aux distributions, donner régulièrement des nouvelles de son entreprise et accueillir les adhérent-e-s à son laboratoire, au moins une fois pendant la saison d'engagement ;
- être transparent sur le mode de fixation du prix et ses méthodes de travail : provenance des farines, origine de son levain, production biologique etc. ;
- en cas d'incapacité à livrer (panne, maladie...), le montant de la commande hebdomadaire sera reconduit sur la livraison suivante ou sur la saison suivante, au pire remboursé par le boulanger.

**Part de production hebdomadaire**

Une distribution hebdomadaire selon les quantités choisies par l'amapien :

- 1 pain de 1kg
- 1 pain de 500gr

Les variétés de pains seront au choix du boulanger, qui lissera leur prix sur la saison.

**En cas de situation exceptionnelle**, les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérent-e-s, le boulanger partenaire, et un-e représentant-e du réseau régional des AMAP IDF.

Fait à Paris, le

Nom et signature \_\_\_\_\_ de l'amapien \_\_\_\_\_ du boulanger partenaire

Pour l'AMAP : Brigitte GERVAIS

Ce contrat sera conservé par le boulanger, une copie pourra être délivrée sur demande.

---

<sup>1</sup> Disponible auprès de l'association ou sur le site du réseau AMAP IdF: <http://www.amap-idf.org/>

---

Référents Pain :

Av. P. Auguste : Anne Rivaille (06 33 95 74 48) [anne.rivaille@wanadoo.fr](mailto:anne.rivaille@wanadoo.fr)

Rue de la Réunion : Sophie Accaoui (06 16 98 62 78) [accaouisophie@yahoo.fr](mailto:accaouisophie@yahoo.fr)

## MODALITES PRATIQUES

### Prix pour la saison et nombre de semaines

Deux poids de pain, deux tarifs : pain d'1kg = 10€ / pain de 500gr = 5,50€

Saison de 24 semaines, **relâche les 26 décembre 2018 et 2 janvier 2019.**

En cas d'absence aux autres dates de partage, l'amapien s'engage à trouver un relai comme stipulé sur la page précédente.

Choix du poids du pain →		<input type="checkbox"/> Pain de 1 kg / 10,00 €	<input type="checkbox"/> Pain de 500 gr / 5,50 €
Modalités de règlement	<input type="checkbox"/> Règlement en 1 chèque	240€	132,00€
	<input type="checkbox"/> Règlement en 2 chèques	120€ + 120€	66€ + 66€

### Modalités de paiement :

Pour rester dans l'esprit AMAP, il est recommandé de ne faire qu'un seul chèque de la totalité du contrat (encaissement en début de saison). Le paiement unique permet au boulanger, à la fois d'alléger le travail administratif et de faire face aux coûts de son activité.

Le(s) chèque(s) est (sont) remis à la signature du contrat d'engagement avec le boulanger partenaire.

Un chèque encaissable en octobre 2018

Deux chèques de montants égaux encaissables en octobre 2018 et janvier 2019.

**Les chèques sont à libeller à l'ordre de « La Mie qui vous veut du bien »**

### Lieux et horaires

108bis, av. P. Auguste, 75011 Paris de 18h45 à 20h15

34, rue de la Réunion, 75020 Paris de 19h15 à 20h30

Lien internet de l'AMAP : <https://amap-rpl.org/>

---

Référents Pain :

Av. P. Auguste : Anne Rivaille (06 33 95 74 48) [anne.rivaille@wanadoo.fr](mailto:anne.rivaille@wanadoo.fr)

Rue de la Réunion : Sophie Accaoui (06 16 98 62 78) [accaouisophie@yahoo.fr](mailto:accaouisophie@yahoo.fr)