



Conditions générales :

L'objet du contrat est de déterminer les modalités et les conditions de l'engagement des parties, signataires du registre concernant ce présent contrat, en vue de :

- soutenir l'exploitation des producteurs
- fournir des paniers de saison et de qualité dans le respect du texte et de l'esprit de la charte des AMAP

Cet engagement réciproque se traduit comme suit :

Le (la) producteur(trice) s'engage à :		L'adhérent(e) s'engage à :
<p>mettre tout en œuvre pour approvisionner régulièrement l'adhérent(e) grâce à sa propre production</p> <ul style="list-style-type: none"> • informer l'adhérent(e) de la vie de l'exploitation • faire preuve de transparence sur ses modes de production 		<p>venir chercher les produits commandés à chaque distribution, ou le cas échéant à les faire récupérer par une personne de son choix. Toute commande non récupérée sera perdue</p> <p>partager les risques et les bénéfices avec le (la) producteur(trice)</p>

La résiliation du contrat de la part de l'adhérent(e) implique l'obligation pour ce dernier de trouver un remplaçant pour la fin du contrat en cours, selon des modalités financières fixées entre eux.

Le règlement, de préférence par chèque à l'ordre du producteur, est à remettre, dans sa totalité, à l'AMAP Cultures d'avenir lors de la signature du registre des contrats.

Date, lieu de livraison: le jeudi soir (férié compris), de 18h30 à 19h30, Ecole Charles Péguy de Yutz

Conditions particulières :

Producteur(trice) : FERME DU JEUNE CHENE, à Distroff – Régis PAUL et le/la boulanger/boulangère

Mode de production : fournil créé en 2021 permettant de valoriser les cultures de céréales de la ferme en proposant du pain. Les farines semi-complètes sont issues des céréales de la ferme et moulues sur meule de pierre (moulin de type Astrié). Le pain au levain naturel préserve les qualités nutritionnelles des céréales et permet une plus longue conservation. Les pains sont détaillés et façonnés main, ils sont cuits dans un four alimenté au bois pour utiliser une ressource naturelle et renouvelable.

Offre : pains moulés et non moulés, non tranchés

Période - rythme : du 23 MARS au 25 MAI 2023 – contrat court de 10 livraisons - offre au choix

Prix du panier :

	Seigle moulé 600 gr	Semi Complet 500 gr	Tourneseigle moulé 600 gr	Graine 500 gr	Petit Épeautre moulé 400 gr	Semi Complet 1 kg
composition	Farine de seigle complète T110	Farine de blé semi-complète T80	Farine de blé semi-complète T80, farine de seigle complète T110, graines de tournesol	Farine de blé semi-complète T80, graines de lin brun, lin doré et tournesol	Farine de petit épeautre complète T110	Farine de blé semi-complète T80
Prix	4,20€	2,50€	4,20€	3,50€	4,40€	5,00€