



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 Prévert Elémentaire de Yutz

Conditions particulières :

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

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 (cf tableau de propositions ci-dessous)

Période - rythme : du 20 MARS au 27 NOVEMBRE 2025 – 34 livraisons (**congé producteur déduits**)
-- offre au choix

Particularités : **pas de gestion de joker.** Si absence connue au début du contrat, ne pas faire de commande ce jour-là. Sinon, adressez un mail à l'amap 10 jours pour procéder administrativement à un report de votre commande.

Afin de ne pas défavoriser le producteur, un minimum de 32 pains doit être souscrit.

Paiements échelonnés possibles (4 chèques maximum)

Prix du panier :

Pains nouveaux

	Pur Seigle moulé 600 gr	Intégral 500 gr	Spécial Noix 500 gr	Spécial Cacao 500 gr
<i>composition</i>	Farine de seigle complète T110	Farine de blé Complète T150	Farine de blé semi-complète T110, Noix	Farine de blé semi-complète T110, Pépites de Chocolat, sucre et Poudre de Cacao
Prix	4,20€	3,00€	5,00€	5,00€

Pains courants

	Petit Épeautre moulé 500 gr	Tourneseigle moulé 600 gr	Semi Complet 500 gr / 1kg	Graine 500 gr / 1 kg
<i>composition</i>	Farine de petit épeautre complète T110	Farine de blé semi-complète T80, farine de seigle complète T110, graines de tournesol	Farine de blé semi-complète T80	Farine de blé semi-complète T80, graines de lin brun, lin doré et tournesol
Prix	5,50€	4,20€	2,50€ / 5,00€	3,50€ / 7,00€