

« Le TRUC de Saint-Maur »

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

CONTRAT D'ENGAGEMENT « PAIN »

Le présent contrat d'engagement est signé entre : l'adhérent de l'AMAP Le TRUC de Saint Maur

Nom et Prénom :

Adresse :

Code postal et Ville :

E-mail :

Et la boulangère :

Emily Romond, au fournil d'Héricy 77850, 25 rue de l'église.

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

Siège social : SASU Du Pain et du Son, 32 allée Frédegonde, 77250 Moret sur Loing

N° SIREN:991518101

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 activité lancée en septembre 2025, ce contrat servira donc à en tester les capacités et coûts de production.

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et les engagements définis dans la charte des AMAP et résumés dans ce document : [3x3 engagements](#).

MODALITÉS CONTRACTUELLES

- **Durée du contrat : du 7 novembre 2025 au 18 décembre 2026.**
- La boulangère se réserve le droit de prendre **2 semaines de vacances** durant l'été 2026 et de vous prévenir des dates un mois à l'avance.
- **Pas de livraison les vendredis 26 décembre 2025, 2 janvier 2026, 17 et 24 avril 2026.**
- **Pas de livraison les vendredi 1^{er} mai, 8 mai et 14 août 2026.**
- Le contrat couvre **51 livraisons au total.**
- Horaires et jour de livraison : **Tous les vendredis de 19 à 20 heures.**
- Toute part non récupérée pendant l'heure de distribution sera considérée comme un don pour une association ou une cause choisie par l'AMAP.
- Lieu de livraison : **EMMAÛS La Pépinière, Avenue de l'Observatoire 94100 Saint Maur**
- Prix du contrat fixé pour la période : **6,5 euros par pain** avec modulation des poids des pains (voir tableau des équivalences en poids).
- Le prix est fixé par pain quelque soit la variété de pain. C'est le poids qui est modulé en fonction de la variété de pain.

CHOIX DES FORMULES & PAIEMENT

2 FORMULE AU CHOIX : **COCHER LA OU LES FORMULE(S) SOUHAITÉE(S)**

☐

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

Les Amapiens reçoivent chaque semaine le même pain.

Variété	Ingrédients	Poids standard	Nombre de Pains
Pain bis (pain de campagne)	Farine de blé semi-complète T80 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	☐ 1 kg	☐ 1 ☐ 2 ☐ ... (préciser)
Pain complet	Farine de blé semi-complète T110 bio / Levain naturel de son de blé bio / Sel / Eau	☐ 1 kg	☐ 1 ☐ 2 ☐ ... (préciser)
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	☐ 0,85 kg	☐ 1 ☐ 2 ☐ ... (préciser)
Pain au petit épeautre	Farine de petit épeautre, moitié T80 moitié T110 bio / Levain naturel de blé bio / Sel / Eau	☐ 0,6 kg	☐ 1 ☐ 2 ☐ ... (préciser)

☐

Formule 2 : Roulement des Pains

Les Amapiens recevront 1 pain différent chaque semaine.

Roulement de 9 pains différents : les 4 pains de la formule 1 et les 5 pains ci-dessous.

Variété	Ingrédients	Poids
Pain au miel	Farine de population T80 bio / miel bio / graine de tournesol / Levain naturel de blé / Sel / Eau	0,8 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	0,6 kg
Pain à la farine de lentille / graine de sarrasin	Farine de blé T80 bio / Farine de lentille / levain naturel de blé / Sel / eau / graine de sarrasin torréfié / graine de courges / Tournesol	0,8 kg
Oberkulmer (grand épeautre)	Farine de grand épeautre T80 / Levain naturel de blé / Sel / eau	0,6 kg
Méteil	Farine de T80 (50%), farine de seigle (50%) / Levain naturel de blé / Sel / eau	0,8 kg

Contrat :

Soit un total de : 6,50 € X 51 livraisons X ... nombre de pains =

Rappel : pour un contrat annuel (du 7/11/25 au 18/12/26), le nombre de livraisons est : 51



Règlement en 1 ou 2 ou 3 fois : chèques à l'ordre de « Du Pain et du SON ».

Le 1^{er} encaissement aura lieu en novembre 2025

Référence de chèque	Montant	Dépôt effectué en
		NOVEMBRE 2025
		MARS 2026
		JUIN 2026

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 la coopérative COCEBI. Elles sont transformées en farine par le moulin bio de Chaillois-Gamé à 15 km. Le fournil est en cours de certification.
- 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 un four a sole, électrique.

ENGAGEMENTS DE L'AMAPIEN

- 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 pains.
- Livrer toutes les semaines des pains cuits le jour même.
- 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.
- Accueillir les adhérents au fournil au moins une fois pendant la période d'engagement.
- Être transparent sur le mode de fixation des prix et ses méthodes de travail.

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 et les souscripteurs au contrat.

Fait à Saint Maur-des-Fossés en 2 exemplaires, le/....../2025

La boulangère
Emily Romond

L'adhérent.e