



Entre l'adhérent, « **consomm'acteur** », de l'AMAP « Les Champs du Plaisir » :

| | |
|------------|-------------|
| Nom : | Prénom : |
| Adresse : | |
| Courriel : | Téléphone : |

Et le **boulangier**,

Mickaël Quissac – SIRET 80106123500033
41 rue du 14 Juillet 77190 DAMMARIE-LES-LYS
Courriel : mickael.quissac@gmail.com - Téléphone 06 72 41 67 32
TVA non applicable, article 293B du CGI

Objet du contrat

Ce présent contrat a pour objet de déterminer les modalités et conditions d'engagement des parties signataires, le tout dans l'esprit de la charte des **AMAP** (association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne).

En contractant, le consomm'acteur préachète du pain artisanal et local, produit selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Ce contrat entre le producteur et le consomm'acteur ne pourra être conclu qu'après adhésion à l'association. Cette adhésion suppose l'acceptation du règlement intérieur de l'association.

Engagements des parties :

Le consomm'acteur s'engage à une réservation ferme et définitive, sans possibilité d'annulation du **01 avril 2025** jusqu'au **23 décembre 2025** via le tableau de commande en annexe.

Les adhérents sont tenus de venir chercher ou de faire chercher leur commande sur le lieu de distribution de l'AMAP Les Champs du Plaisir. Le boulangier s'engage à mettre à disposition les produits commandés chaque semaine afin que ces derniers puissent être distribués aux conditions prévues du présent contrat. Des pizzas et des petits sablés sont proposés tous les derniers mardis du mois.

Durée du contrat, date et lieu de distribution

Le présent contrat est effectif du 01 avril 2025 au 23 décembre 2025. Il n'y aura pas de livraison le 15 et le 22 avril 2025 ni entre le 01 juillet et le 31 août 2025.

La distribution s'effectuera à L'Escale – 2 rue Antonio Vivaldi 91280 Saint-Pierre-du-Perray, tous les mardis par 28 livraisons de pain. Les pizzas et les petits sablés seront, quant à eux, livrés chaque dernier mardi du mois, soit 7 livraisons.

Règlement

Le règlement peut s'effectuer par un, deux ou trois chèques à l'ordre de « Mickaël Quissac ».

Annexe contrat Pain – AMAP Les Champs du Plaisir

Petit mot du boulanger :

« J'ai commencé la boulangerie en 2008 auprès de Rémi Garnot, agriculteur-boulangier à la ferme de la Carrière à Réau. Travaillant déjà à l'époque avec des AMAP, j'ai eu à cœur de continuer cette démarche en 2014 avec la création de mon autoentreprise. J'ai destiné essentiellement cette activité au réseau AMAP afin de **rester proche** des adhérents avec qui nous partageons les mêmes **valeurs**. Dans cette logique, je travaille avec de la farine issue de **l'agriculture biologique** et **locale** produite au moulin artisanal de Château Landon (77) par Gilles Matignon.

Amapiennement vôtre, Mickaël Quissac. »

GAMME DES PAINS



Pain semi-complet aux graines

Farine de blé bio T80, mélange de graines bio (sésame, millet, tournesol, soja, lin), sel de Guérande, levure

- Pain long 500g / 4.50 €
- Pain long 1 kg / 9 €
- Pain boule 500g / 4.50 €
- Pain boule 1 kg / 9 €



Nouveau!

Pain complet

Farine de blé bio T80, son de blé bio, sel de Guérande, levure

- Pain 400g / 4.50 €



Nouveau!

Pain de campagne

Farine de seigle bio T80 ou T150, farine de blé bio T80, sel de Guérande, levure

- Pain boule 500g / 6 €



Pain aux noix

Farine de blé bio T80, farine de sarrasin bio T110, cerneaux de noix bio, sel de Guérande, levure

- Pain 400g / 6.50 €

Annexe contrat Pain – AMAP Les Champs du Plaisir



Pain 100 % petit-épeautre

Farine de petit-épeautre bio T70 et 110, sel de Guérande, levure

Pain moulé 400g / 5.50 €



Nouveau!

« Ronde des graines »

Rotation de 3 pains sur 3 semaines : aux graines de lin brun, aux graines de sésame ou aux graines de courges

Farine de blé bio T80, graines bio selon le pain, sel de Guérande, levure

Pain 400g / 5 €



Pain brioché

Farine de blé bio T65, lait bio, œufs bio, sucre de canne blond bio, beurre bio, sel de Guérande, levure

Pain moulé 400g / 5.50 €



Pizza marguerite

Pâte : farine de blé bio T65, sel de Guérande, levure

Garniture : sauce tomate aux oignons maison, mozzarella fraîche, origan

Une fois par mois, le dernier mardi du mois (soit 7 livraisons)

30 cm de diamètre, 13 €



Petits sablés nuage

Farine de blé bio T65, sucre de canne blond bio, beurre bio, sel de Guérande

Une fois par mois, le dernier mardi du mois (soit 7 livraisons)

Par 20 petits sablés, 5 €

Récapitulatif commandes du contrat pain 2025

| Contrats | Prix unitaire | Quantité par distribution | Nombre de livraisons | Total (Prix x quantité x nombre livraisons) |
|--|---------------|---------------------------|----------------------|---|
| Pain semi-complet aux graines « BOULE » 500g | | | 28 | |
| Pain semi-complet aux graines « BOULE » 1kg | | | 28 | |
| Pain semi-complet aux graines « LONG » 500g | | | 28 | |
| Pain semi-complet aux graines « LONG » 1kg | | | 28 | |
| Pain complet 400g | | | 28 | |
| Pain de campagne « BOULE » 500g | | | 28 | |
| Pain aux noix 400g | | | 28 | |
| Pain 100 % petit-épeautre 400g | | | 28 | |
| Rondes des graines 400g | | | 28 | |
| Pain brioché 400g | | | 28 | |
| Petits sablés nuages (vendus par 20) | | | 7 | |
| Pizzas (30cm de diamètre) | | | 7 | |
| Total | | | | |

Nota bene : le pain se congèle et se décongèle très bien.

Règlement par 1, 2 ou 3 chèques à l'ordre de « Mickaël Quissac » pour un montant de : €

Chèque n° 1 – numéro : – montant : €

Chèque n° 2 – numéro : – montant : €

Chèque n° 3 – numéro : – montant : €

Fait à

Le/...../.....

Signature du **Consomm'acteur** :

Signature du **boulangier** :