



CONTRAT PAIN AMAP 2026

AMAP LES CHAMPS DU PLAISIR SAINT-PIERRE-DU-PERRAY

Le présent contrat est conclu entre :

L'adhérent

Nom :

Prénom :

Adresse :

Courriel :

Téléphone :

Et l'artisan-boulanger

Nom : Quissac

Prénom : Mickaël

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

ENGAGEMENTS DES PARTIES

L'adhérent s'engage à une réservation ferme et définitive, sans possibilité d'annulation du 01 janvier 2026 jusqu'au 31 décembre 2026.

Les adhérents sont tenus de venir chercher ou de faire chercher leur commande sur le lieu de distribution de l'AMAP. Le boulanger s'engage à mettre à disposition les produits commandés chaque semaine impaire afin que ces derniers puissent être distribués aux conditions prévues du présent contrat.

DUREE DU CONTRAT, DATE ET LIEU DE DISTRIBUTION

Le présent contrat est effectif du 01 janvier 2026 jusqu'au 31 décembre 2026. Il n'y aura pas de livraison les 22 et 29 décembre 2026 ainsi qu'au mois d'août 2026.

La distribution s'effectuera 2 rue Antonio Vivaldi 91280 – Saint-Pierre-du-Perray tous les mardis par 46 livraisons de pain. Les pizzas et les petits sablés seront, quant à eux, livrés chaque dernier mardi du mois, soit 10 livraisons (hors décembre).

REGLEMENT

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

Petit mot du boulanger

« J'ai commencé la boulangerie en 2008 auprès de Rémi Garnot, agriculteur-boulanger 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. Pour toute question ou suggestion, n'hésitez pas à me joindre. »

Amapiennement vôtre, Mickaël Quissac. »

RECAPITULATIF COMMANDE CONTRAT PAIN 2026

CONTRATS	PRIX UNITAIRE	QUANTITE PAR DISTRIBUTION	NOMBRE DE LIVRAISONS	TOTAL (PRIX * QUANTITE * NB LIVRAISONS)
Pain semi-complet aux graines « BOULE » 500g	4.50 €		46	
Pain semi-complet aux graines « BOULE » 1kg	9 €		46	
Pain semi-complet aux graines « LONG » 500g	4.50 €		46	
Pain semi-complet aux graines « LONG » 1kg	9 €		46	
Pain complet 400g	4.50 €		46	
Pain de campagne « BOULE » 500g	6 €		46	
Pain aux noix 400g	6.50 €		46	
Pain 100 % petit-épeautre 400g	5.50 €		46	
Rondes des graines 400g	5 €		46	
Pain brioché 400g	5.50 €		46	
Petits sablés nuages (vendus par 20)	5 €		10	
Pizzas (30cm de diamètre)	13 €		10	
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 de l'adhérent :

Signature de l'AMAP :

Signature du boulanger :