AMAP NANTES-DOULON FARINES

Contrat d'engagement pour 5 mois de distribution du 06 01 2027 au 28 /04/2027 inclus.

PRODUCTEUR : Sébastien Collin Moulin de la Garenne 44440 Panecé 06 23 74 13 22 seb_collin@yahoo.fr **REFERENTE :** ROLLAND Gaelle @gaelleetbenoit@free.fr 06 78 49 20 31	**TITULAIRE :** NOM : PRENOM : ADRESSE : TELEPHONE : MAIL :

Contenu du contrat :
Le présent contrat instaure un partenariat avec Sébastien Collin, paysan-meunier à Pannecé (Moulin de la Garenne). En adhérant à ce contrat, l'amapien pré-achète une récolte, manifeste sa solidarité envers un producteur engagé dans une démarche biologique et contribue ainsi à faire vivre une exploitation respectueuse de l'environnement.

Engagements de l'amapien.ne	**Engagements du producteur**
Adhérer au principe de la charte des Amap : faire acte d'engagement solidaire avec le producteur par l'avance de trésorerie, partager les risques liés aux intempéries ou autres fléaux agricoles, accepter de régler l'ensemble de la récolte à la signature du contrat.	Livrer 1 fois par mois de la farine issue de sa production.
S'engager à venir prendre son panier aux dates indiquées, sinon, une personne de sa connaissance viendra les prendre pour lui. En cas d'oubli, le panier ne sera ni remplacé, ni remboursé.	Accueillir les adhérents sur le lieu de production au moins une fois par an.
Garder 1 exemplaire de son contrat pour se rappeler du contenu de sa commande (photo, version numérique...)	Être transparent sur le mode de fixation du prix et sur ses méthodes de travail.
	Informer les consomm'acteurs des soucis rencontrés.

Lieu de distribution
Salle municipale Gay-Lussac - 19 rue Corentin Bourveau 44300 Nantes. De 18h00 à 19h30 (les horaires de distribution et de permanence sont adaptés en fonction de la situation sanitaire).

Dates de livraison
6 Janvier 2027, 3 fevrier 2027 , 3 Mars , 31 Mars, 28 Avril

Permanences
Durant la saison, j'effectue une permanence sur le lieu de distribution un mercredi de 17h45 à 19h30. Ce jour-là, je suis présent à partir de 17h45. Un planning des permanences circule sur internet et est consultable sur le lieu de distribution. Je réserve une date dès la signature de ce document.

Modalités de paiement (principe du pré-achat)
Le panier sera payé d'avance par chèque(s) libellé(s) à l'ordre de Sébastien Collin et daté(s) du jour de la signature du contrat, à remettre avec le présent contrat à la référente qui assurera la transmission. Si vous désirez payer en plusieurs chèques, datez les autres à la date à partir de laquelle vous désirez que le producteur les encaisse.

Démission / Fin de contrat
La démission d'un adhérent est possible en cours de saison mais elle implique la signature d'un avenant au présent contrat avec le producteur et un remplaçant de l'adhérent démissionnaire. Ce remplaçant est prioritairement issu de la liste d'attente de l'AMAP. L'avenant précisera les conditions de reprise du contrat par le remplaçant. Sinon, le contrat expire en fin de saison.

Conditionnement de la farine
Pour le Blé : par sac(s) de 1, 2, 3, et 5 kg.
Pour le Sarrasin, Engrain et le Seigle : par sac(s) de 0,5, 1, 2, 3 et 5 kg.

NOTA : par défaut, une commande de 2 ou 3 kg sera conditionné dans un seul sachet sinon merci de préciser par exemple "2x1kg" sur le contrat si vous souhaitez vos 2 kg conditionnés dans des paquets de 1kg.

Constitution du panier : *Indiquer le nombre de kg par type de farines pour chaque date de livraison.*

J'utilise la farine pour faire du pain *OUI* *NON*

	Blé T65		Blé T80		Blé T110		Blé T150		Sarrasin			Seigle			Engrain T130 petit épeautre)		
POIDS	1 kg	5 kg	1 kg	5 kg	1 kg	5 kg	1 kg	5 kg	0,5 kg	1 kg	5 kg	0,5 kg	1 kg	5 kg	0,5 kg	1kg	5kg
PRIX	2 €	8 ,5€	2 €	8 €	2 €	8 €	2 €	8 €	2 €	4 €	15€	1,5 €	2€	8,5 €	3€	5€	25€
06 Janvier																	
3 Février																	
3 Mars																	
31 Mars																	
28 Avril																	
SOUS-TOTAL (en €) :																	

TOTAL en € :

Quelques informations sur la farine
La farine est réalisée en complète autonomie au Moulin de la Garenne, par Sébastien Collin.
La farine provient des blés bios cultivés dans un rayon de 20 km autour du moulin. Elle est ensuite moulue à l'aide d'un moulin à vent. Ce dernier ne possède qu'une meule en silex, le sarrasin contiendra donc toujours des traces de gluten. Les farines sont certifiées bio.
Farine T65 blanche : pour les pâtisseries fines
Farine T80 semi-complète (ou bise) : très polyvalente (pâtisserie, pain, etc.)
Farine complète ou T110 (farine qui a gardé une bonne quantité de son) : idéale pour le pain plus compact/peu alvéolé
Farine intégrale ou T150 (contient l'ensemble du son du grain de blé) : pour le pain dit "intégral"

Conservation de la farine
Par opposition à la fabrication industrielle sur cylindres, la farine sur meules de pierre introduit dans la farine la quasi-totalité du germe de blé. Sa richesse en vitamines (E, B1, B6, B9) et en minéraux (zinc, magnésium, fer...) fait tout son intérêt. Pour profiter au mieux de tous ces nutriments, nous vous conseillons de **conserver les farines dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière (idéalement au réfrigérateur, voire au congélateur)**. La farine se conserve très bien dans les bocaux en verre. De plus, les insectes (charançons, mites alimentaires,...) ne se développent pas en dessous de 10°.

Le / / 2026 à Nantes,

je soussigné.e .....assure avoir souscrit à l'AMAP Nantes-Doulon Farines et avoir réglé la somme de ..... en ..... chèque(s) **à l'ordre de Sébastien Collin.**

Participation aux frais : 2 € pour les personnes ne faisant pas partie de l'AMAP Nantes-Doulon Légumes.

Date de permanence choisie :

Signature de l'amapien.ne : Signature du producteur : 