


<p>ENTRE les Producteurs</p> <p>GAEC LE FOURNIL DES PAYSANS <i>Fabien et Laurence ABRY</i> 120 Route du Grand Pré 74330 MESIGNY Tél : 06 11 71 39 49</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p>Mail : lefournildespaysans@gmail.com</p>	<p>ET l'Adhérent(e) numéro :</p> <p>NOM¹ :</p> <p>Prénom :</p> <p>Numéro de téléphone :</p> <p>Adresse mail (en majuscules) : @.....</p> <p>¹Un seul nom, identique à celui donné à l'adhésion.</p>
--	---

SELON LES « MODALITÉS » ENONCEES PAGE SUIVANTE

Pour 4 distributions, selon une fréquence **trimestrielle** dont les dates sont consultables sur www.novelamap.org.

Contenu du panier	Prix unitaire	Qté par distribution	Montant par distrib.
Farine de blé T80 – 1kg	2,60 €		€
Farine de blé T80 – 2kg	5.00 €		€
Farine de blé T80 – 5kg	11,80 €		€
Farine de blé T110 – 1kg	2,60 €		€
Farine de blé T110 – 2kg	5.00 €		€
Farine de blé T110 – 5kg	11,80 €		€
Farine de blé variété ancienne T80 – 1kg	3.10 €		€
Farine de blé variété ancienne T80 – 2kg	6.00 €		€
Farine de blé variété ancienne T80 – 5kg	14.30 €		€
Farine de seigle T110 – 1kg	3.10 €		€
Farine de seigle T110 – 2kg	6.00 €		€
Farine de seigle T110 – 5kg	14.30 €		€
Farine de petit épeautre T80 – 1kg	5,80 €		€
Farine de petit épeautre T80 – 2kg	11,40 €		€
Farine de petit épeautre T80 – 5kg	27,80 €		€
Brioche nature (450g)	5,70 €		€
Brioche au chocolat (450g)	5,90 €		€
Pâton de pizza (500g)	3.00 €		€
Biscuits sablés au Petit Epeautre (250g)	5.00 €		€
Cookies au chocolat (250g)	5.70 €		€
Apéritif (250g) – Crackers apéritifs salés	4.90 €		€
Total par distribution			€
Total pour les 4 distributions			€

SIGNATURE DE CONTRAT - Afin de simplifier l'organisation, merci de :

- **remplir le contrat en 1 exemplaire** (ou 2 si vous souhaitez conserver le vôtre après signature du producteur).
- **et d'apporter le contrat et le règlement le mercredi 29 novembre 2022** (18h30 – 19h30)
- **règlement à l'ordre du « Fournil des Paysans » en 1 (ou 2) chèque(s)** correspondant(s) au montant total, qui seront débités en mars et juin 2024, le cas échéant.

<input type="checkbox"/> En cochant cette case, le producteur s'engage à respecter les engagements du producteur stipulés dans le règlement intérieur de l'association. Date et signature du producteur :	<input type="checkbox"/> En cochant cette case, l' adhérent s'engage à respecter les engagements du consommateur stipulés dans le règlement intérieur de l'association et certifie avoir lu les modalités du contrat. Date et signature du consommateur :
--	--

*Rappel : la signature d'un contrat ne peut se faire qu'après adhésion et paiement de la cotisation à NovelAmap et implique donc l'engagement de participer comme **bénévole** à 4 distributions minimum sur l'année.*

Référente : Charlotte Fossier (cfossier@free.fr)

L'adhésion à l'association est nécessaire avant toute conclusion d'un contrat, et engage l'adhérent(e) à respecter le règlement intérieur de Novelamap, dont la participation comme bénévole à **4 distributions dans l'année**.

Le contrat établit un **lien solidaire** entre l'adhérent(e) et le producteur : l'adhérent(e) accepte que la production et donc le contenu du panier puissent être soumis à des aléas (climatiques, de production...).

Les **distributions** ont lieu les **mercredis de 18h45 à 19h30**, sous le préau de l'école de Novel, sauf nouvelle disposition communiquée par mél et consultable sur www.novelamap.org.

Pour ce contrat, les distributions sont au nombre de **4** selon une fréquence **trimestrielle** et selon le calendrier ci-dessous :

- 20 mars
- 12 juin
- 18 septembre
- 11 décembre

- **FARINE DE BLÉ « MODERNE »** (T80 semi-complète ou T110 complète)
 - Description : mélange de trois blés sélectionnés pour la culture en agriculture biologique.
 - Utilisation : toutes préparations du sucré au salé, pain et cuisine de tous les jours.
- **FARINE DE BLÉ PAYSAN « ANCIENS »** (T80 semi-complète)
 - Description : mélange d'une quinzaine de variétés de blés anciens et rustiques qui n'ont pas subi l'intervention des semenciers. Blés soigneusement choisis pour leurs goûts et vertus.
 - Utilisation : toutes les préparations du sucré au salé, pain et cuisine de tous les jours.
- **FARINE DE SEIGLE** (T110 complète)
 - Description : céréale très rustique aux arômes puissants de miel et faible en gluten.
 - Utilisation : pains, pains d'épices ou crêpes. A mélanger avec du blé ou petit épeautre à 50% de préférence pour le pain.
- **FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE** (T110 complète)
 - Description : céréale ancienne à faible teneur en gluten qui n'a pas subi l'intervention des semenciers. Sur le plan nutritionnel, elle contient deux fois plus de lipides que le blé et est très riche en carotène.
 - Utilisation : toutes les préparations du sucré au salé. Excellent en sablés, pâte à tarte et crêpes.
- **BRIOCHES**
 - Ingrédients : farine, levain, œufs de la ferme bio, sucre, beurre de baratte doux, sel.
 - Cuisson : le jour même de la distribution
 - Congélation possible entière ou tranchée
 - Choix : brioche nature ou brioche avec morceaux de chocolat
- **PÂTON A PIZZA PRÊT A L'EMPLOI**
 - Description : Pâton de 500g au levain naturel fabriqué avec la farine de blé semi-complète (T80) bio
 - Conservation : 48h au réfrigérateur ou congélation possible (décongélation de 12h par la suite)
 - Cuisson : 200°C pendant environ 15 minutes
 - Utilisation : Une pizza de la grandeur d'une plaque de four ou 2 pizzas moyennes
- **BISCUITS SABLES AU PETIT EPEAUTRE**
 - Ingrédients : farine de petit épeautre (T110) bio, sucre bio, beurre de baratte doux bio, œufs bio de la ferme, bicarbonate (pas d'arômes artificiel ni levure)
 - Description : Sachet de 10 biscuits sablés fabriqués avec la farine de petit épeautre (T110), du sucre, du beurre de baratte doux et des œufs bio de la ferme et du bicarbonate (pas d'arômes artificiel ni levure)
 - Conservation : A conserver de préférence dans un endroit frais et sec
 - Utilisation : à partager (ou pas !) au goûter avec un thé ou un café

➤ **COOKIES AU CHOCOLAT**

- Ingrédients : farine de blé (T80) bio, sucre bio, beurre de baratte doux bio, œufs bio de la ferme, bicarbonate, morceaux de chocolat (pas d'arômes artificiel ni levure)
- Description : Sachet de 10 cookies
- Conservation : A conserver de préférence dans un endroit frais et sec
- Utilisation : à déguster en conscience et avec amour

➤ **APERIGRAINES – Crackers apéritifs salés**

- Ingrédients : farine de blé T80, levain, huile d'olives bio, graines de lin bio, tournesol bio, courges bio, herbes de provence bio, sel.
- Description : Sachet de 250g
- Conservation : A conserver de préférence dans un endroit frais et sec
- Utilisation : à déguster en famille ou entre amis lors de l'apéritif.

Tous les produits de la ferme et ingrédients utilisés sont labellisés Agriculture Biologique.

RAPPELS IMPORTANTS

- Toute signature de contrat avec un producteur nécessite **l'adhésion préalable à Novelamap** :
 - Pré-inscription sur le site : www.novelamap.org (pour les NOUVEAUX adhérents)
 - Validation de l'adhésion au moment de la remise du chèque de 10€.
- Conformément au règlement intérieur de Novelamap :
 - Tout panier non récupéré avant 19h30 sera considéré comme perdu et ne sera pas remplacé.
 - Vous vous engagez à participer à **4 distributions mini. comme bénévole** (18h15-19h45, inscription sur calendrier).
- Vous vous engagez dans un **lien solidaire avec le producteur** : vous acceptez donc les aléas de production, et pouvez être invité à participer à un coup de main exceptionnel sur l'exploitation.
- Pensez à suivre les informations de l'Amap sur www.novelamap.org