

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 **quatre 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](http://www.novelamap.org).

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

- 22 mars
- 14 juin
- 20 septembre
- 13 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.
- **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. Déconseillée pour la fabrication du pain.
- **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.
- **FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE** (T80 semi-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. Déconseillée pour la fabrication du pain.
- **BRIOCHES certifiées BIO**
  - Ingrédients : farine, levain, œufs de la ferme bio, sucre, beurre de baratte doux, sel doux
  - Cuisson : le jour même de la distribution
  - Choix : brioche nature ou brioche aux pépites 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)
  - 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

## RAPPELS IMPORTANTS

- Toute signature de contrat avec un producteur nécessite **l'adhésion préalable à Novelamap** :
  - Pré-inscription sur le site : [www.novelamap.org](http://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](http://www.novelamap.org)