

A remettre renseigné et signé

Producteur : Eric Beaufils « Eric au fournil », Entrepreneur Salarié de la coopérative Les Champs des Possibles Adresse : Idem Les Champs des Possibles Amapien référent : Françoise Crochin/Pascale d'Anfray Tél : 06.10.05.23.72 / 06.15.18.41.09	La Coopérative "Les Champs des Possibles" représentée par Isabelle Thiers, PDG Siège social : Le Hameau de Toussacq 77480 Villenauxe-la-Petite N° SIRET : 51402794500013 TVA : FR60514027945 E-mail : contact@leschampsdespossibles.fr	Consomm'acteur (à jour de son adhésion) Nom et Prénom : Adresse : Ville : Téléphone : Email :
---	---	--

Ce contrat instaure un partenariat **tripartite** direct entre le producteur, **la coopérative des Champs des Possibles**, et un amapien-souscripteur.

a) Engagements réciproques inscrits dans la *Charte des AMAP (www.amap-idf.org)* comprennent notamment :

- Contrat direct producteur / consomm'acteur, en préachat : pas de gaspillage, pas d'intermédiaires
- Les distributions sont prises en charge par les bénévoles avec la participation des producteurs
- Partage des risques, prix transparents et équitables, fonctionnement etc...
- Echanges/vie locale entre consomm'acteur et producteur : les champs sont notre paysage partagé
- Culture respectueuse de l'environnement, selon la charte de l'agriculture paysanne
- **En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, problèmes techniques au fournil, aléas de santé, ...), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (AG extraordinaire). Seront alors présents les adhérent.e.s, le producteur partenaire, un représentant des Champs des Possibles et si nécessaire un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.**

b) Le producteur s'engage à :

- Produire des produits de qualité selon les méthodes de l'agriculture biologique certifiée et cuits au four à bois.
- Livrer les produits commandés aux jours et heures de distribution sur la période du contrat.
- Informer les cosignataires de tout événement le mettant en incapacité d'honorer tout ou partie de son contrat.
- Recevoir les adhérents lors d'une visite annuelle **du fournil**.

c) L'amapien s'engage à :

- Adhérer à l'association Amap Saulxgood (payer la cotisation et valider le règlement intérieur)
- **Pré financer la production**
- Participer de façon appropriée à la mise en place des projets entre l'AMAP et le producteur
- Comprendre les impondérables de production (**Problèmes techniques au fournil, aléas de santé**, etc.) qui peuvent conduire le producteur à modifier les termes du contrat en situation exceptionnelle.
- Rester solidaire du producteur

d) Engagement de la coopérative Les Champs des Possibles :

- **Héberger juridiquement l'activité d'Eric Beaufils et s'engager solidairement sur l'ensemble des points mentionnés au point b.**
- **Suivre et accompagner Eric Beaufils dans son activité au sein de la coopérative.**
- **Désigner un salarié référent, à l'écoute et en lien avec les référents de l'AMAP : Hugo GUGGENBUHL - hugo@leschampsdespossibles.fr**

Toute information sur le producteur et ses produits est disponible sur le site de l'Amap : <http://www.amapsaulxgood.fr/>

Liste des produits disponibles :

1/ Le pain nature type pain de campagne

composition : levain pur seigle intégral, farine de blé type 80, eau et sel de mer

- 7€/Kg 3.50€ le pain de 500g et 7€ le pain de 1kg

2/ Le pain aux graines

composition : levain pur seigle intégral, farine de blé type 80,

graines de lins brun et doré et de tournesol, eau et sel de mer

- 9€/Kg 4.50€ le pain de 500g et 9€ le pain de 1kg

3/ Le pain pur épeautre variété non hybridée

composition : levain pur épeautre intégral et farine d'épeautre type 80, eau et sel de mer

- 9€/Kg 4.50€ le pain de 500g et 9€ le pain de 1kg

4/ Le pain de la semaine

composition : elle varie d'une semaine à l'autre, c'est la surprise ! (Farine de châtaignes, farine de Khorasan, noisettes, orties cueillies par nous, poti-marron de la ferme...), ingrédients AB ou issus de cueillette sauvage garantis et locaux majoritairement

- 9€/Kg 4,50€ le pain de 500g et 9€ le pain de 1kg

5/ Le pain pur sarrasin

composition : levain pur sarrasin intégral et farine de sarrasin type 80, eau, sel de mer et soupçon de psyllium

- 10.40€/Kg 5.20€ le pain de 500g

6/ Le pain d'engrain (petit épeautre) variété non hybridée

composition : levain pur épeautre intégral et farine d'engrain type 80, eau et sel de mer

• 11.00€/Kg 5,50€ le pain de 500g et 11€ le pain de 1kg

7/ Le pain pur seigle

composition : levain pur seigle intégral et farine pur seigle, eau et sel de mer

• 9.00€/Kg 4,50€ le pain de 500g

8/ Le pain complet moelleux

composition : levain, farine de blé type 110, eau et sel de mer

• 9.00€/Kg 4,50€ le pain de 500g

9/ Lot de 5 spirales au chocolat

composition : pâte à brioche au levain type 65 à l'œuf de

la ferme du Pas de Côté, chocolat à 52%, purée de noisettes et sel de mer

• 4.25€ le lot de 5 spirales

10/ Lot de 5 spirales de la semaine

composition : la garniture varie d'une semaine à l'autre, c'est la surprise ! (Noisettes, purée de cynorhodon faite maison, confiture de mûres faite maison...)

• 4.25€ le lot de 5 spirales à la pièce 0,90€

11/ La brioche au levain

composition : levain pur épeautre, farine de blé type 65, eau, beurre, œufs de la ferme du Pas de Côté, sucre blond et sel de mer, aromatisée avec un soupçon de gingembre, anis et fenouil

• 6€90 brioche de 400g

12/ Le pain brioché vegan au chocolat

composition : levain, farine de blé type 80, farine de pois chiches, éclats de chocolat noir à 52% de cacao, eau et sel de mer

• 6,50€ le pain de 400g

Distributions pour le 1^{er} trimestre 2026 du 6 janvier au 31 mars 26 :
(Tous les mardis sauf le 24 février soit 12 dates)

*Le règlement s'effectue par chèque à l'ordre de « **Coopérative Les champs des possibles** »*

	1^{er} trimestre 2026	Montant	Banque
1^{er} versement par chèque	A remettre au plus tard le 6/01/26		

Fait à :

Le :

Signatures :

L'AMAPIEN.NE

Eric Beaufils

Les Champs des Possibles