

AMAP Saulxgood

CONTRAT complémentaire – 1ème trimestre 2026

A remettre renseigné et signé

Producteur : Eric Beaufiles « 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 Beaufiles et s'engager solidairement sur l'ensemble des points mentionnés au point b.
- Suivre et accompagner Eric Beaufiles 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/ La pizza de la semaine

Composition : Garniture sauce tomate légumière saisonnière faite maison et tome fraîche de la ferme de la Chalotterie (77) ou emmental

Pâte tournante : varie d'une livraison à l'autre, calée sur la pâte du « pain de la semaine »

et si celui-ci est sucré la pâte provient d'un autre pain comme le complet moelleux, par exemple

- 8€50 l'unité

2/ La pizza pur sarrasin

même prix et garniture que la pizza de la semaine et même pâte que le pain de sarrasin

- 8€50 l'unité

3/ 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

4/ Le broyé du Poitou

composition : farines d'engrain et d'épeautre type 80, eau, beurre, sucre complet et sel de mer

- 3,80€ la grosse galette de 100g

5/ 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

**4 Distributions pour le 1^{er} trimestre 2026 :
mardis 6 et 27 janvier, 17 février et 17 mars**

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 :

Signatures :
Champs des Possibles

Le :

L'AMAPIEN.NE

Eric Beaufiles

Les