

AMAP du Potager  
Siège : 3 Place Dewailly  
80 000 AMIENS  
[amap@amapdupotager.fr](mailto:amap@amapdupotager.fr)  
[www.amapdupotager.fr](http://www.amapdupotager.fr)



**Basile RENARD-DEPREZ**

« *Le fournil de Goupil* »

*CAP de boulanger  
Installé à Méharicourt  
Travaille avec différentes farines*

Référente: Anne ARRACHART  
06 86 32 76 45  
[anne.arrachart-blaise@laposte.net](mailto:anne.arrachart-blaise@laposte.net)

06 95 34 64 17

## **Contrat d'engagement PAIN du 16/01/2025 au 06/03/2025**

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements définis dans la charte des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), disponible auprès de l'association ou du réseau FAMAPP (Fédération des AMAP de Picardie).

### **Engagements du boulanger :**

- Livrer toutes les semaines des produits de qualité, avec des farines certifiées en Agriculture Biologique.
- Être transparent sur la qualité des farines utilisées, le mode de fixation du prix et ses méthodes de travail.
- Être présent aux distributions, dans la mesure du possible, durant une heure, donner éventuellement des nouvelles de sa production.
- Accueillir sur l'exploitation les adhérents à l'AMAP du potager qui en feraient la demande sur RDV ou en portes ouvertes.

### **Engagements de l'adhérent :**

- Être adhérent de l'AMAP du POTAGER, cotisation annuelle de 12€, et assurer au moins une distribution.
- Pré-payer tous ses produits pour la saison en cours.
- En cas d'absence, s'assurer de trouver un remplaçant pour faire prendre son produit.
- **Tout produit non retiré ne pourra être récupéré.** (voir *Troc'panier* au recto).
- Dans la mesure du possible, participer régulièrement aux réunions de fin de saison, d'assemblée générale ou exceptionnelles.

### **Engagements communs :**

- Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole, de transformation et à faire part au collectif des soucis rencontrés.
- Aucune décision entraînant un changement majeur dans les engagements ci-dessus ne sera prise sans concertation entre les consommateurs (ou leur représentant) et le boulanger.

### **Pains proposés :**

*Chaque adhérent choisit un ou plusieurs pains parmi les 8 proposés et peut varier les types de pain selon les semaines A et les semaines B :*

- **Pain semi-complet** à la farine de blé Type 80. En 500g et 750g  
*(moulue sur meule de pierre, issue de la production d'Inès Deraeve à Bayonvillers).*
- **Pain complet** (Farine issue de la production de Bertrand Lejeune à Métigny). En 500g et 750g
- **Pain petit épeautre** (Farine issue de « Graine et Grignote » à Rouvroy les Merles) . En 500g
- **Pain aux graines** (lin, courge, tournesol – Farine d'Inès Deraeve). En 500g
- **Pain « surprise »** En 300 et 500g - 8 propositions :  
lin, sésame, pépites chocolat, figues et noix, raisins secs, noix, raisins secs et noisettes, olives.

Modalités de paiement : **en 1 ou 2 fois** à la signature de l'engagement.

**Jour de distribution :** Les jeudis de 18H00 à 19H30 dans les locaux de l'Auberge de Jeunesse, 30 square des 4 chênes à Amiens. Sauf le 1<sup>er</sup> jeudi du mois : devant la Maison du Colonel, 60, Square des 4 chênes)

