



enactus

Contrat d'engagement Fair Baskets Pain

Mars - Avril 2013

Enactus – Fair Baskets :

Fair Baskets est un projet de l'association Enactus (association d'entrepreneuriat social) qui vise à aider des producteurs locaux et travaillant dans le domaine de l'agriculture biologique à obtenir des revenus stables et décents en passant par la vente directe.

AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) :

Le principe est de créer un lien direct entre producteurs et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance.

Distributions :

Les distributions auront lieu à Audencia Nantes – Ecole de Management (8 route de la Jonelière 44312 Nantes Cedex) près du parking devant le gymnase entre 13h15 et 13h45 les mardis suivants : 12 mars, 19 mars, 26 mars, 2 avril, 9 avril et 16 avril 2013.

Démarche :

Le pain proposé est fabriqué à Thouaré-sur-Loire (44170) à partir de farine biologique venant du moulin d'Epron à Nouvoitou (35) et fabriquée à partir des blés des régions Bretagne et Pays de Loire. Le sel vient des marais salants de Guérande. Les graines proviennent de l'épicerie Fleuron Bio à Sainte Luce. Le pain est fait à la main, sans aucune machine ni pétrin, avec un temps de la levée de la pâte au moins 4h. La pâte contient de la farine, du sel et de l'eau, aucun additif, levure, blanchissant ni conservateur ou autre produit chimique. Elle est 100% naturelle. La fermentation se fait autour de 20°. La météo, en particulier l'hygrométrie et la chaleur, a une influence sur la levée de la pâte. La cuisson s'effectue dans un four à bois à chaleur indirecte. Le pain présente une mie plus serrée qu'un pain à la levure. Il se conserve plusieurs jours.

La mention « Nature et Progrès » obtenue en juin 2011 vient confirmer la démarche bio de la productrice. Sa charte intègre plus globalement d'autres paramètres, environnementaux, socio-économiques et humains, comme par exemple développer les échanges de proximité.

La **productrice**, Christine Bichon, s'engage à :

- Livrer chaque semaine à l'heure convenu le nombre exact de pains.
- Fournir du pain au levain naturel fabriqué avec des farines issues de l'agriculture biologique, du sel de Guérande et cuit au feu de bois (selon la description ci-dessus)
- Être transparente sur les prix pratiqués et les méthodes de travail.

L'**adhérent** s'engage à venir chercher son pain aux horaires fixés. Si l'adhérent ne peut pas être présent, il peut demander à quelqu'un de prendre son pain à sa place. Si l'adhérent est absent ou en retard et qu'il n'a pas prévenu, il comprend que son pain est perdu. **Les pains non récupérés ne seront pas remboursés.**

Le présent contrat **expire au terme de la dernière distribution** (le mardi 16 avril 2013).

Adhérent :

NOM :	Prénom :	Promo :
Adresse :		
Mail :	@audencia.com	
N° de téléphone (portable) :		

	Poids	Prix TTC	12/03	19/03	26/03	02/04	09/04	16/04	Total (prix)
Campagne (T80)	1 kg	4,10 €							
Campagne (T80)	500 g	2,50 €							
Graines (lin, tournesol)	500 g	3,00 €							
Sésame	500 g	3,00 €							
Pavot	500 g	2,80 €							
Seigle	500 g	2,60 €							
Seigle raisins	500 g	3,00 €							
Fruits secs (figes, noisettes, raisins, abricots)	350g	3,20€							
Total à payer									

Je verse le montant de € par chèque à l'ordre de « **Tartine de l'Ouest** ».

- Je souhaite recevoir un mail la veille de chaque distribution pour savoir si je dois récupérer du pain le lendemain.
- Je souhaite recevoir par mail la newsletter Enactus – Fair Baskets (une fois par mois).
- Je souhaite être informé(e) par mail de toutes les nouveautés proposées par Fair Baskets.

Productrice	Adhérent(e)
Le :	Le :
À :	À :
Signature :	Signature :