

AMAP La Coquillette Solidaire

Association La Courgette Solidaire
9 rue de la République 93260 Les Lilas
Tél/fax : 01 64 01 97 55

ICI : l'Épicerie Locavore
(fabricant de pâtes artisanales)
17 rue Charles Graindorge à Bagnolet
09 53 30 15 89 – 06 14 04 49 56

Gilles Matignon (meunier)
Chateau Landon (77)
Mathieu Chevalier (céréaliériste)
Villenauxe-la-Petite (77)

Contrat d'engagement
LA COQUILLETTE SOLIDAIRE
Saison 1 – Du 3 avril au 3 juillet 2012.

Nom et prénom de l'adhérent	
Adresse	
Tel domicile / portable	
Email (merci d'écrire lisiblement)	

Si vous êtes déjà adhérent à une ou plusieurs AMAP, cochez la (les) case(s)

Tomate Poivron Cocotte Verger Abeille Biquette

Les signataires du présent contrat s'engagent à respecter les principes et engagements suivants, dont certains définis dans la **Charte des AMAP**.

Engagements de l'adhérent :

- Préfinancer la production,
- Assurer au moins 1 permanence distribution sur la durée de la saison
- Gérer ses retards et absences aux distributions (aucun remboursement ne sera effectué).

Engagements des paysans et artisans partenaires :

- Livrer régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique, de qualité, frais, artisanaux. Le blé et les céréales sont issues de la ferme de Mathieu Chevalier (pour le blé dur et les lentilles, le blé tendre vient d'un céréalier à moins de 5km du moulin de Gilles Matignon), moulu dans le moulin de Gilles Matignon, et les pâtes artisanales sont fabriquées par ICI : l'épicerie locavore.
- Être le plus possible présent aux distributions, donner régulièrement des nouvelles sur l'avancée de la production et des cultures.
- Être transparent sur le mode de fixation du prix et de ses méthodes de travail.

Engagements communs

Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, et maladies), et, en général, à participer dans la mesure de leurs possibilités à la vie de l'association, en particulier en se tenant au courant des informations diffusées via le site Internet.

Composition du panier et livraison

- Les livraisons sont prévues une fois par mois LE PREMIER MARDI DU MOIS (voir dates mentionnées dans le calendrier ci-dessous), pour un montant variable selon les options choisies (pâtes, farines à pain, légumineuses), celles-ci étant cumulables.
- Les pâtes seront livrées avec au moins 500g de pâtes fraîches à chaque distribution et de 1 à 3 paquets de 250g de pâtes sèches. Les variétés varieront entre Penne, Fusilli, Caramelles, Conchiglie, et risi.

- Les légumineuses seront pour l'instant des lentilles vertes de Seine et Marne. (1 paquet par distribution).
- Les farines seront livrées pour 2kg au total par distribution (dont 1Kg de farine de blé T80 ou T65, 1kg de farine avec mélange forestier ou campagne)

Choix du panier :

<input type="checkbox"/>	OU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pâtes 2 paquets (1x 500g pâtes fraîches + 1x 250g pâtes sèches)	Pâtes 4 paquets (1x 500g pâtes fraîches + 3 x 250g pâtes sèches)	Légumineuses (Lentilles :1x 1 paquet de 500g)	Farines à pain (1x 1Kg farine T65 ou T80 + 1x 1Kg farine mélange forestier ou campagne)	TOTAL (faire le total de vos options pour 1 distribution)	
6,30 euros	10, 50 euros	1, 85 euros	6,30 euros		

Modalités d'inscription :

- 1 chèque d'adhésion de 10 euros à l'ordre de « La Courgette Solidaire » (si vous n'êtes pas déjà adhérent).

- 4 chèques de votre total (correspondant à 4 distributions) à l'ordre de ICI : l'Epicierie Locavore.

Exemples : Pour Pâtes 4 paquets + légumineuses + farines = faire 4 chèques de 18, 65 euros

Pour Pâtes 2 paquets + légumineuses = faire 4 chèques de 8,15 euros.

Pour Pâtes 2 paquets + farines = faire 4 chèques de 12,60 euros

Pour légumineuses + farines = faire 4 chèques de 8, 15 euros... etc...

- Ce contrat d'engagement signé, avec vos coordonnées complètes.

Dossier complet à envoyer à :

Hélène Laloy
67 bd du Gal Leclerc
Sente Patigny
93260 LES LILAS

ou à déposer au local de l'association, au 28 bis rue Romain Rolland, aux Lilas.

Calendrier de livraisons 2012: LE PREMIER MARDI DU MOIS (sauf jours fériés) 3 avril, 8 mai, 5 juin, 3 juillet 2012. (4 DISTRIBUTIONS)

En cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), les conditions d'application de ce contrat pourront être revues lors d'une réunion spécifique à cette situation, réunissant les adhérents, l'agriculteur partenaire, et un représentant du réseau régional des AMAP.

Je m'engage à me conformer à la charte des AMAP ci-dessous et à assurer au moins 1 distribution au cours de la saison

Fait à :

le

Signature de l'adhérent	Signature du représentant d'ICI :	Signature d'un membre du collectif de l'AMAP
	Signature de Gilles Matignon	Signature de Matthieu Chevalier

Charte des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

Les AMAP doivent respecter 18 principes fondateurs:

1- La référence à l'agriculture paysanne pour chaque producteur.

Ces 10 points de l'agriculture paysanne sont:

1 - Répartir les volumes de productions afin de permettre au plus grand nombre d'agriculteurs d'accéder au métier et d'en vivre

2 - Etre solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde

3 - Respecter la nature

4 - Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares

5 - Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits

6 - Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits

7 - Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations

8 - Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural

9 - Maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées

10 - Raisonner toujours à long terme et de manière globale

2 - Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage

3 - Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal: développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse, gestion économique de l'eau...

4 - Une bonne qualité des produits: gustative, sanitaire, environnementale

5 - L'appui à l'agriculture paysanne locale

6 - La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux oeuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire

7 - Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire

8 - La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles

9 - L'accompagnement des producteurs à l'autonomie, c'est à dire la capacité à être maître de ses choix.

10 - La proximité du producteur et des consommateurs: elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs

11 - Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs

12 - La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs

13 - Aucun intermédiaire entre producteurs et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs

14 - La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs

15 - Une information fréquente du consommateur sur les produits

16 - La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production

17 - Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents

18 - Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne