

Le petit fournil du Montois

Contrat d'abonnement

Saison(s) : Septembre 2022 / février 2023
Mars / juillet 2023

Les engagements

Du boulanger :

Produire et fournir du pain de qualité, au levain et pétri à la main, et fait au fournil, chaque semaine du calendrier établi tout au long de la durée de l'abonnement.

Être transparent sur les produits utilisés, le mode de production et la fixation des prix.

Accueillir les abonnés au fournil, sur demande de leur part.

Travailler avec des farines produites localement et issues de l'agriculture biologique, ainsi que des produits respectant le cahier des charges du label AB (sel, graines, fruits, beurre...).

En cas de pénurie ou de problème de production de farine locale, le boulanger se réserve la possibilité de trouver d'autres sources d'approvisionnement (toujours labellisées AB).

De l'abonné :

S'engager à l'avance sur toute la saison de l'abonnement pour une quantité déterminée de pain qui lui sera réservée.

Venir chercher son pain, ou s'organiser avec d'autres abonnés pour le récupérer lors des distributions, aux horaires et jours prévus.

Les pains non-récupérés sont dus au boulanger et ne pourront être remplacés à une prochaine distribution (les fournées sont remplies et réservées à l'avance).

Accepter les aléas de production sur les farines et le pain. Les modes de culture et de panification n'étant pas industriels, le résultat peut varier selon les conditions. Les récoltes, la qualité du bois de chauffe, et même le temps (humidité, température, pression atmosphérique) influent sur le résultat.

Situations exceptionnelles :

L'abonné arrivant en cours de saison s'engagera jusqu'à la fin de celle-ci. Le montant de l'abonnement sera au prorata des pains restant à fournir.

L'abonné peut transmettre son abonnement à un tiers, lequel le remboursera directement selon les arrangements qu'ils auront conclus entre eux.

En cas de problème ne relevant pas de la volonté du boulanger (panne matérielle, rupture d'approvisionnement...), le boulanger contactera les abonnés afin de s'arranger au mieux pour assurer la continuité de la fourniture de pain.

En cas de changement majeur dans l'organisation ou la production, le contrat pourra être révisé voir annulé.

En cas de modification brutale des coûts de production (catastrophe climatique, pénurie...), les contrats seront renégociés.

En cas d'arrêt de la production, les pains non livrés seront remboursés au prix fixé dans l'abonnement.

En cas de situation exceptionnelle ne relevant pas de la volonté de l'abonné, le contrat pourra être annulé par accord réciproque. Les pains non livrés seront remboursés.

Modalités de paiement

Le règlement des abonnements se fait dès le début de la saison. Les règlements par chèques peuvent être étalés sur les trois premiers mois suivants l'abonnement à des dates fixées à l'avance.

Le pain

Pain du Montois :

Farine de froment T80 / grande épeautre Oberkulmer, levain de petit son de blé.

Farine de la ferme Chaillois-Gamé à Thénisy (77520), cultivée et moulue à la ferme.

Fournées les jeudis et vendredis.

Pain de « campagne »:

Farine de blés « population * » T80 / farine de seigle (10%), levain de petit son de blé.

Farine de la ferme Chaillois-Gamé à Thénisy (77520), cultivée et moulue à la ferme.

Fournées les jeudis uniquement .

Pain de Gastins :

Farine de blés « population * » T80 , levain de petit son de blé.

Farine de la ferme de Vaux à Gastins (77370), cultivée et moulue à la ferme.

Fournée le vendredi uniquement, en vente libre à la ferme de Vaux le samedi matin ou sur commande via le fournil.

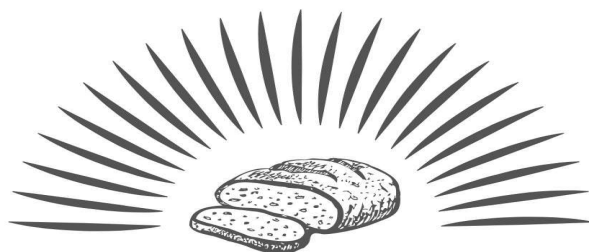
(Les blés « population » sont des blés paysans dont la semence est produite à la ferme. Les blés dits « anciens » font partie des blés population. L'agriculteur élève une population de blés qui lui sont propres. Ils sont adaptés à son terroir. Chaque ferme a donc sa population de blés. Ils ont une faculté d'adaptation que n'ont pas les semences « conventionnelles ». La farine peut être différente selon les récoltes. Elle est aussi délicate à travailler et sensible aux conditions atmosphériques. Le pain sera donc en rapport avec la saison, voir la journée.*

Le Petit fournil du Montois s'insère dans la démarche de l'agriculture paysanne et mets son énergie et son expertise dans ce qui nous semble être l'agriculture vivable de demain.

Les distributions et le calendrier de la saison

Les jours de distribution se déterminent en fonction du remplissage des fournées et des variétés de pain.

Les distributions se font au fournil les jours prévus dans l'abonnement, soit le jeudi soit le vendredi de 17 h à 19 h. il y a 21 fournées par semestre. **Les fournées de Noël et du jour de l'an ne sont pas comprises dans l'abonnement.** Congés : voir le calendrier des fournées, le fournil ferme au mois d'août.



Le petit fournil du Montois

Contrat d'abonnement

Saison(s) : Septembre 2022 / février 2023
Mars / juillet 2023

Le présent contrat est passé entre « Le petit fournil du Montois » représenté par Jean Supiot, dit *le boulanger*, et le souscripteur du contrat, dit *l'abonné*.

Le boulanger :

Jean Supiot
« *Le petit fournil du Montois* »
RC : 509 615 571 R.C.S Melun
16 rue grande
77520
Paroy

Signature :

Email : paindumontois@gmail.com
Tel : 06 14 38 41 95

L'abonné :

Nom - prénom:
Adresse :
N° : rue :

Code postal :
Ville :

Date et signature :

Email :
Tel :

1^{er} SEMESTRE
21 fournées de septembre 2022 à février 2023

Nom / prénom :
Date et signature :

Jour de fournée :

Jeudi
 vendredi

Variété de pain :

N° de tel :

Congés : le fournil sera fermé du 1^{er} au 7 novembre.
du 26 décembre au 2 janvier .
et du 13 au 27 février .

Fêtes de fin d'année : les fournées sont hors abonnement, donc uniquement sur commande (pensez à réserver à l'avance). Le fournil est fermé pour la St Sylvestre.

1^{er} SEMESTRE			
	500 grammes	750 grammes	1 kilo
Prix du pain sur abonnement	3,65 € x 21 semaines	4,70 € x 21 semaines	6,25 € x 21 semaines
Total pour 1 pain /semaine:	76,65 €	98,70 €	131,25 €
Nb pain(s) par distribution	...x 76,65 € =€	...x 98,70 € =€	...x 131,25 € =€
S/s totaux	€	€	€
TOTAL : €			

Pour info : Prix des commandes additionnelles (si il reste de la place dans le four)

500 grammes	750 grammes	1 kilo	2 kilos
4,15 €	5,20 €	6,75 €	13,50 €

Mode de règlement :

Virement -----€ Espèces -----€ Chèque(s) : Nbre ; ---

Chèque(s) : Nbre ; --- montant : -----€ date d'encaissement : ---/---/----

montant : -----€ date d'encaissement : ---/---/----

montant : -----€ date d'encaissement : ---/---/----

Total :€

Chèque à l'ordre de Jean Supiot