

Contrat Découverte PAIN - Année 2022

AMAP « Légumes des Jours »

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
Siège : 25, rue Jean-Roger Thorelle - 92340 Bourg-la-Reine

Le présent contrat est passé entre :

Le producteur **Benoît PAPILLAULT - SASU «FAIRE SON PAIN BIO »** au capital de 5000 € - RCS Evry 880 795 166

Et l'adhérent

Nom :	Tel :
Adresse :	Email :

LE PRODUCTEUR S'ENGAGE : à livrer du pain bio au levain et du pain 100% sarrasin chaque jeudi, du 6 Janvier au 15 Décembre 2022, soit **44 DISTRIBUTIONS** au Passage du Marché, à Bourg la Reine.

PAS DE DISTRIBUTION les 24/02, 05/05, 04/08, 11/08, 18/08, 27/10,

MODE DE PRODUCTION : Le pain proposé, sous forme de **boule de 500g**, ne contient pas de levure boulangère, mais uniquement du levain naturel. Cela améliore sa digestibilité et sa conservation (une semaine typiquement). L'ensemble des ingrédients, farines et graines, est bio. Du gros sel de Guérande est également utilisé.

Afin de proposer un pain convenant aux intolérants au gluten, le pain «100 % sarrasin » est composé de farine de sarrasin, eau, huile d'olive, levure boulangère, sel, mélange de graines (lin brun, lin doré, tournesol, sésame). Ce pain n'est pas certifié AFDIAG et est fabriqué dans un atelier utilisant des farines contenant du gluten. Il est proposé sous forme d'un **pain moulé de 400g**.

L'ADHERENT S'ENGAGE : à venir chercher sa commande aux distributions, ou à trouver une autre personne, adhérente ou pas, pour récupérer sa commande sur le lieu de distribution.

REPORTS : si l'adhérent souhaite reporter une ou plusieurs distributions, il doit indiquer à l'avance: la date où il ne prendra pas la distribution et la date à laquelle il souhaite une double distribution. Cette double distribution peut intervenir avant ou après la distribution absente. Les reports ne peuvent différer la fin du contrat.

PRIX ET MODE DE REGLEMENT - Le producteur vous propose 5 formules:

- la formule « **Graines** » : un pain aux graines à chaque distribution
 - la formule « **100 % sarrasin** » : un pain 100 % sarrasin à chaque distribution
- Dans les formules suivantes, le producteur vous propose chaque semaine un pain différent parmi sa sélection ;
- la formule « **Découverte** » : pain complet, aux graines, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, ou à l'épeautre
 - la formule « **Fruits** » : pain à l'abricot, aux figes, aux raisins, aux noix, ou aux noisettes
 - la formule « **100 % sarrasin aux fruits** » : pain 100 % sarrasin à l'abricot, 100 % sarrasin aux figes, ou 100 % sarrasin aux raisins

	Quantité	Prix Unitaire € TTC	Sous Total TTC
Formule Graines (3,20 €/pain)		140,80 €	
Formule 100% Sarrasin (4,80€/pain)		211,20 €	
Formule Découverte (3,68€/pain)		161,92 €	
Formule Fruits (4,26€/pain)		187,44 €	
Formule 100% Sarrasin Fruits (5,20€/pain)		228,80 €	
Brioche pur levain (5,00 €/brioche)		220,00 €	
		Total TTC	

Le présent contrat, dûment complété, est à transmettre par email à mopakula@free.fr, en mettant faresonpainbio@gmail.com en copie. Le paiement est à faire par **virement** sur le compte du producteur **IBAN FR76 2157 0000 0120 0017 0037 390 BIC : STFEFR21XXX (banque éthique la Nef)** ou par 1 ou 4 **chèque(s)** à l'ordre de « FAIRE SON PAIN BIO ». Encaissement des chèques en 01/2021, 04/2021, 07/2021 et 10/2021.

Fait à

Le

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :