

Contrat Découverte PAIN - Année 2024

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 11 Janvier au 19 Décembre 2024, soit **44 DISTRIBUTIONS** au Passage du Marché, à Bourg la Reine.

PAS DE DISTRIBUTION les 22/02, 18/04, 01/08, 08/08, 15/08, 31/10 et 26/12.

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 6 formules:

- la formule « Complet » : un pain complet, pétri à la main, à chaque distribution
- la formule « Graines » : un pain aux graines à chaque distribution ou 2 baguettes
- la formule « Découverte » : un pain parmi **pain lin-courge**, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, complet, à l'épeautre.
- la formule « Fruits » : un pain parmi pain à l'abricot, aux figues, aux raisins, aux noix, aux noisettes.
- la formule « 100 % sarrasin » : un pain 100 % sarrasin à chaque distribution
- la formule « Brioche » : une brioche au levain à chaque distribution

Formule	Prix unitaire	Quantité	Prix contrat	Sous total (TTC)
« Complet » (500g)	3.10 €		136.40 €	
« Graines » (500g)	3.20 €		140.80 €	
« Baguettes graines » (2x250g)	3.20 €		140.80 €	
« Découverte » (500g)	3.50 €		154.00 €	
« Fruits » (500g)	4.40 €		193.60 €	
« 100 % sarrasin » (400g)	4.80 €		211.20 €	
« Brioche au levain » (300g)	5.00 €		220.00 €	
			Total TTC	

Le présent contrat, dûment complété, est à transmettre par email à antoine.li@wanadoo.fr, en mettant benoit@fairesonpainbio.fr en copie. Règlement par virement (compte FAIRE SON PAIN BIO **IBAN FR76 2157 0000 0120 0017 0037 390** BIC STFEFR21XX banque La Nef) ou chèque à l'ordre de FAIRE SON PAIN BIO.

Mode de règlement : Virement Chèque
Fréquence : 1 fois 4 fois

Fait à

Le

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :