

# Contrat Découverte PAIN - Année 2024

Association AMAP « Let It Blettes »  
Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne  
Siège : 47 ave du château, 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 mardi, à partir de 20h, pour 44 distributions au Passage du Marché, à Bourg la Reine. Pas de distribution les 20/02, 16/04, 30/07, 06/08, 13/08, 29/10, 24/12, 31/12.

**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'adhérent 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.**

**Prix et Mode de règlement** - 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 figes, 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 Formule € TTC	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 [benoit@fairesonpainbio.fr](mailto:benoit@fairesonpainbio.fr), en mettant en copie [letitblettes@gmail.com](mailto:letitblettes@gmail.com). Règlement par virement, prélèvement ou chèque (voir Manuel).

Mode de règlement :  Virement  Prélèvement  Chèque

Fréquence :  1 fois  4 fois

Fait à \_\_\_\_

Le \_\_\_\_

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :

