

Contrat Découverte PAIN - Année 2025

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 43 distributions au Passage du Marché, à Bourg la Reine. Pas de distribution les 25/02, 22/04, 29/07, 05/08, 12/08, 28/10, 11/11, 23/12, 30/12.

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 plusieurs formules:

- la formule « Découverte » : un pain parmi **pain lin-courge**, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, complet, au petit 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
- la formule « 100 % sarrasin-châtaigne » : un pain avec 75 % de sarrasin et 25 % de châtaigne

Formule	Prix unitaire	Quantité	Prix Formule € TTC	Sous Total TTC
Complet (500g)	3.10 €		133.30 €	
Graines (500g)	3.20 €		137.60 €	
Baguettes graines (2x250g)	3.20 €		137.60 €	
Découverte (500g)	3.75 €		161.25 €	
Fruits (500g)	4.50 €		193.50 €	
Petit épeautre (500g)	6.00 €		258.00 €	
100 % sarrasin (400g)	4.80 €		206.40 €	
100 % sarrasin-châtaigne (400g)	5.80 €		249.40 €	
Brioche au levain (300g)	5.20 €		223.60 €	
			Total TTC	

Le présent contrat, dûment complété, est à transmettre par email à benoit@fairesonpainbio.fr, en mettant en copie letitblettes@gmail.com. Règlement par virement **de préférence** (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 Prélèvement Chèque
Fréquence : 1 fois 4 fois

Fait à _____

Le _____

Signature de l'adhérent : _____

Signature du producteur :

