

Contrat Découverte PAIN - Année 2026

Association AMAP « Let It Blettes »

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Siège : 47 ave du château, 92340 Bourg la Reine

page 1 : ne pas imprimer

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

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.

Reports :

Si un adhérent souhaite reporter une ou plusieurs distributions, il doit indiquer par mail au producteur avec en copie la référente pain, au plus tard 48 heures 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.

Rupture du contrat :

En cas de changement de situation empêchant l'adhérent de poursuivre son contrat, ce dernier s'engage à faire le maximum pour trouver une personne pouvant reprendre son contrat afin de préserver le soutien apporté au producteur.

Calendrier prévisionnel des distributions :

Distributions (42 distributions) :

Janvier 2026 : 06/01, 13/01, 20/01, 27/01 Février 2026 : 03/02, 10/02, 17/02, 24/02 Mars 2026 : ~~03/03~~, 10/03, 17/03, 24/03, 31/03
Avril 2026 : 07/04, 14/04, 21/04, ~~28/04~~ Mai 2026 : 05/05, 12/05, ~~19/05~~, 26/05 Juin 2026 : 02/06, 09/06, 16/06, 23/06, 30/06
Juillet 2026 : 07/07, ~~14/07~~, 21/07, 28/07 Août 2026 : ~~04/08~~, ~~11/08~~, ~~18/08~~, 25/08 Septembre 2026 : 01/09, 08/09, 15/09, 22/09, 29/09
Octobre 2026 : 06/10, 13/10, 20/10, ~~27/10~~ Novembre 2026 : 03/11, 10/11, 17/11, 24/11 Décembre 2026 : 01/12, 08/12, 15/12

Contacts :

Producteur : benoit@faresonpainbio.fr / Référente pain : letitblettes@gmail.com

Prix et Mode de règlement : 4 formules sont proposées :

- la formule « Complet » : un pain complet chaque distribution
- la formule « Graines » : un pain aux graines à chaque distribution ou 2 baguettes aux graines
- 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 « Petit-épeautre » : au pain au petit-épeautre à chaque distribution.
- la formule « 100 % sarrasin » : un pain avec uniquement de la farine de sarrasin, naturellement sans gluten
- la formule « 100 % sarrasin-châtaigne » : un pain avec un mélange farine de sarrasin (75%) et farine de châtaigne (25%)
- la formule « Brioche au levain » : une brioche au levain à chaque distribution

Cette année, suite à une augmentation des coûts, et pour garder un prix accessible au plus grand nombre, j'ai décidé de limiter la hausse des prix. Je propose donc une option « contrat solidaire » à ceux qui le souhaitent/le peuvent afin de financer l'activité du fournil (frais récurrents pour l'amélioration de l'hygiène, passage à temps plein de l'équipe actuelle, augmentation de certains ingrédients). Cela me permettra de travailler plus sereinement en 2026. Cette option consiste à augmenter le prix du contrat de 10 %.

Contrat Découverte PAIN - Année 2026

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 à transmettre par mail au producteur (benoit@faresonpainbio.fr) avec en copie la référente pain (letitblettes@gmail.com).

Règlement par virement **obligatoire** (compte FAIRE SON PAIN BIO **IBAN FR76 1732 8844 0063 3473 5272 164** BIC SWNBFR22 banque SWAN). Les chèques sont désormais refusés. L'ancien IBAN fonctionne toujours.

Nom, Prénom :
Adresse complète :
Courriel :
Tel :
Mode de règlement : ☐ Virement
Fréquence : ☐ 1 fois ☐ 4 fois (aux dates suivantes : remise du contrat, 04/2026, 07/2026, 10/2026)
Distributions : du 06/01/2026 au 15/12/2026

Formule	Prix unitaire	Quantité (42 distributions)		Sous-total
Complet (500g)	3.20 €	<input type="text"/>	134.40 €	<input type="text"/>
Graines (500g)	3.30 €	<input type="text"/>	138.60 €	<input type="text"/>
Baguettes graines (2x250g)	3.30 €	<input type="text"/>	138.60 €	<input type="text"/>
Découverte (500g)	3.90 €	<input type="text"/>	163.80 €	<input type="text"/>
Fruits (500g)	4.70 €	<input type="text"/>	197.40 €	<input type="text"/>
Pain petit-épeautre (500g)	6.30 €	<input type="text"/>	264.60 €	<input type="text"/>
100 % sarrasin (400g)	5.00 €	<input type="text"/>	210.00 €	<input type="text"/>
100 % sarrasin-châtaigne (400g)	6.00 €	<input type="text"/>	252.00 €	<input type="text"/>
Brioche au levain (300g)	5.20 €	<input type="text"/>	218.40 €	<input type="text"/>
			Sous total TTC	<input type="text"/>
Option contrat solidaire			=10 % du sous-total TTC	<input type="text"/>
			Total TTC	<input type="text"/>

Fait à

Le

Signature de l'adhérent : Signature du producteur :