

CONTRAT PAIN n°1/2025 – AMAP Les radis en éventails

Le producteur Benoît PAPILLAULT (SASU «FAIRE SON PAIN BIO » au capital de 5000 € - RCS Evry 880 795 166) propose une offre de **pain bio au levain naturel** à chaque distribution de l’AMAP.

Mode de production : Le pain proposé 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 est bio (farines, graines). Du gros sel de Guérande est utilisé. Il est proposé sous forme d’une **boule de 500 g**.

Afin de proposer un pain convenant aux intolérants au gluten, le pain « 100 % sarrasin » ne contient que de la farine de sarrasin. La composition est : 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**.

Termes du contrat : Par ce contrat d’achat, l’adhérent s’engage par sa commande pour **24, 21 ou 45 distributions**. Il est possible que certaines distributions soient reportées, en fonction des actions de formation du producteur. L’adhérent sera prévenu dans un délai raisonnable.

Engagements de l’adhérent : Préfinancer la production. Assurer une permanence de distribution. Gérer son panier (absences aux distributions).
Engagements du boulanger partenaire : Produire du pain dans le respect des qualités gustatives et nutritives. Modérer la consommation de sel. Être transparent sur le mode de fixation du prix et des méthodes de travail.
Engagements communs : Les partenaires s’engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l’activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.), et à faire part au collectif des soucis rencontrés.

Désistement : En cas d’impossibilité de se rendre à une distribution, l’adhérent s’engage à trouver une personne pour prendre sa commande ou prévenir le référent s’il renonce à cette commande. A la fin de chaque distribution, toute commande non récupérée sera distribuée aux membres présents.

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 semaine 1 (24 distributions) :

Octobre 2025 : 08/10, 22/10 Novembre 2025 : 05/11, 19/11 Décembre 2025 : 03/12, 17/12, ~~31/12~~
Janvier 2026 : 14/01, 28/01 Février 2026 : 11/02, 25/02 Mars 2026 : 11/03, 25/03
Avril 2026 : 08/04, 22/04 Mai 2026 : 06/05, 20/05 Juin 2026 : 03/06, 17/06
Juillet 2026 : 01/07, 15/07, 29/07 Août 2026 : ~~12/08~~, 26/08 Septembre 2026 : 09/09, 23/09

Distributions semaine 2 (21 distributions):

Octobre 2025 : 01/10, 15/10, ~~29/10~~ Novembre 2025 : 12/11, 26/11 Décembre 2025 : 10/12, ~~24/12~~
Janvier 2026 : 07/01, 21/01 Février 2026 : 04/02, 18/02 Mars 2026 : ~~04/03~~, 18/03
Avril 2026 : 01/04, 15/04, ~~29/04~~ Mai 2026 : 13/05, 27/05 Juin 2026 : 10/06, 24/06
Juillet 2026 : 08/07, 22/07 Août 2026 : ~~05/08~~, ~~19/08~~ Septembre 2026 : 02/09, 16/09, 30/09

Contacts :

Producteur : benoit@faresonpainbio.fr / Référente pain de l’AMAP : c.kunstler@free.fr

Reports :

Si un 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 règlement : 6 formules sont proposées :

- 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, 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 à chaque distribution
- la formule « Brioche » : une brioche au levain à chaque distribution

Le présent contrat est à transmettre par mail au producteur et en copie la référente pain. Règlement par virement (compte FAIRE SON PAIN BIO IBAN FR76 2157 0000 0120 0017 0037 390 BIC STFEFR21XX banque La Nef) ou prélèvement.

Nom, Prénom :
Adresse complète :
Courriel :
Tel :
Mode de règlement : ☐ Virement ☐ Prélèvement
Fréquence : ☐ 1 fois ☐ 4 fois

Formule	Prix unitaire	Quantité semaine 1		Quantité semaine 2		Sous-total
« Complet » (500g)	3.20 €		76.80 €		67.20 €	
« Graines » (500g)	3.30 €		79.20 €		69.30 €	
« Baguettes graines » (2x250g)	3.30 €		79.20 €		69.30 €	
« Découverte » (500g)	3.90 €		93.60 €		81.90 €	
« Fruits » (500g)	4.70 €		93.60 €		81.90 €	
« 100 % sarrasin » (400g)	5.00 €		120.00 €		105.00 €	
« Brioche au levain » (300g)	5.20 €		124.80 €		109.20 €	
					Total TTC	

Fait à

Le

Signature de l’adhérent :

Signature du producteur :