



Groupe :

Pains Bio au levain Et/ou Farine de meule

LA GRANGE BOULANGE, Quentin ROSAY
 rue de la grange à Saint Igneuc 22270 ;
 06 01 78 08 76 ou lagrangeboulange@ecomail.fr

Engagement printemps / été 2024

Je soussigné(e), membre adhérent(e) d'AMAPetite Terre, à jour de ma cotisation pour l'année, souscris un abonnement pour la saison **du 26/04/2024 au 18/10/2024**.

À la Grange Boulange, nous cultivons un mélange de blés anciens en agriculture biologique à Jugon-les-Lacs, le grain est trié et stocké à la ferme avant d'y être écrasé chaque semaine sur un moulin à meule de pierre. La farine est mélangée à l'eau au sel de Guérande et va fermenter naturellement grâce au levain durant 5 à 6 heures. Ce temps de pousse assure une meilleure digestibilité et une plus longue conservation du pain. Le pain est ensuite cuit dans un four à bois. Enveloppé dans un linge ou dans son emballage papier, le pain au levain se conservera plusieurs jours.

- **Pain Bio au levain** : Blé-Farine-Pain Bio produits sur la ferme à Jugon-les-Lacs. Tarifs dégressifs selon les formats. Possibilité de demander votre pain en moulé.
- **La Briochine** est un pain brioché de type gâche vendéenne, à base crème crue fermière et de bons œufs de la ferme. Sa couleur est jaune d'or et bien qu'elle puisse se conserver une semaine, il est rare qu'elle résiste aussi longtemps aux gourmands.
- **La farine de meule** est proposée également dans ce contrat : il s'agit de farine fermière semi-complète des blés anciens cultivés sur la ferme. Cette farine multi usage conviendra aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine. Conditionnement en 5 ou 20kg avec une DLUO de 4mois

Pas de livraisons de pain/ farine les 23 et 30 août 2024.

Une remarque, une question, n'hésitez pas à m'écrire ou à me téléphoner.

Si je ne peux pas venir chercher mes produits, je demanderai à une autre personne de venir à ma place. Sans accord préalable, tout produit préparé non récupéré dans les conditions indiquées ne sera ni remboursé ni redistribué ultérieurement. Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la récolte. J'accepte d'assumer ces risques, sachant toutefois que je recevrai ma juste part.

PAINS BIO AU LEVAIN	Poids	Prix à l'unité	1 fois par semaine (x24 livraisons)	1 fois tous les 15 jours (x12 livraisons)
Pain de Campagne farine de blé T80 & seigle T110	500 g	2,70 €		
	1 kg	5,00 €		
	1,5 kg	7,00 €		
Multi Graines pain de campagne & graines de lin, tournesol et millet	500 g	3,50 €		
	1 kg	6,50 €		
Pains Spéciaux - raisins & noisettes (sem. impaire) OU noix (semaine paire)	400 g	3,60 €		
	400 g	3,60 €		
Pain Complet (farine et son de blé)	500 g	3,00 €		
	600g	4,00€		
Pain de Petit Epeautre (Engrain) (farine de petit épeautre, faible en gluten)	500 g	4,50 €		
	1 Kg	8,50€		
La Briochine (pain brioché à la crème crue fermière et aux œufs de notre ferme)	450 g	5,50 €		
	Total _____ unités			_____ €

FARINE DE MEULE	Poids	Prix à l'unité	Quantité souhaitée
Farine de blés anciens T80 , pour vos crêpes, gâteaux... DLUO de 4 mois. Sachets livrés en début de contrat ou au début de chaque mois.	2kg	5,00 €	soit 2,50€/kg
	5 Kg	10,00€	soit 2,00€/kg
	20 Kg	34,00€	soit 1,70€/kg

Modalités de paiement : (cochez la case correspondante et marquez les dates d'encaissement)

1 chèque de _____ encaissé en **mai 2024**

2 chèques : _____ encaissé en **mai 2024** et _____ encaissé en **juillet 2024**

N.B Merci de bien vouloir indiquer les dates correspondantes aux encaissements souhaités et de libeller les chèques à l'ordre de : LA GRANGE BOULANGE.



Numéro de téléphone de l'adhérent :

Mail :

Signature adhérent Fait à, le... / .../ ...