



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 lagramgeboulange@ecomail.fr

ENGAGEMENT AUTOMNE / HIVER 2024 2025

Je soussigné(e), membre adhérent(e) d'AMAPetite Terre, à jour de ma cotisation pour l'année, souscris un abonnement pour la saison **du 25/10/2024 au 18/04/2025**.

A la Grange Boulange, je cultive 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 et 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 et pain sont 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 2,5 ou 20kg avec une DLUO de 4mois

Remarque : Remise du pain chaque semaine d'ouverture de l'AMAP sauf le Vendredi 10 janvier 2025.

Informations allergènes : tous les pains proposés contiennent du GLUTEN de BLE.

Ils sont produits dans un fournil utilisant des fruits à coques (NOIX), des ŒUFS et de la CREME (LAIT).

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

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	Chaque semaine (x23 livraisons)
Pain de Campagne <i>farine de blés anciens T80 & farine de seigle</i>	500 g	2,70 €	
	1 kg	5,00 €	
	1,5 kg	7,00 €	
Multi Graines <i>pain de campagne & graines de lin, tournesol et millet</i>	500 g	3,50 €	
	1 kg	6,50 €	
Pains Spéciaux <i>- raisins & noisettes (sem. impaire)</i> <i>OU pépites de chocolat (sem. impaire)</i>	400 g	3,60 €	
	400 g	3,60 €	
<i>- noix (semaine paire)</i> <i>OU raisins (semaine paire)</i>			
Pain Complet (farine et son de blé)	500 g	3,00 €	
Pain de Seigle (70% seigle et 30% blé)	600g	4,00 €	
Pain de Petit Epeautre (Engrain) <i>(farine de petit épeautre, faible en gluten)</i>	500 g	4,50 €	
	1 Kg	9,00 €	
La Briochine <i>(pain brioché à la crème et aux œufs fermiers)</i>	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 **Novembre**

2 chèques : _____ encaissé en **Novembre** et _____ encaissé en **Janvier**



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 :