



## 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](mailto:lagramgeboulange@ecomail.fr)

### ENGAGEMENT PRINTEMPS / ETE 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 25/04/2025 au 3/10/2025**.

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 blés anciens** : farine semi-complète des blés 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
- **Nouveauté : farine de Sarrasin cultivé et écrasé à la ferme, farine intégrale T110 de blé noir écrasé sur meule de pierre pour vos galettes maison ! conditionnement 1 ou 2 kg. DLUO 4 mois.**

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.

Possibilité d'avoir un pain moulé : + moelleux et des tranches régulières .

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 net | Prix à l'unité | Chaque semaine (x24 livraisons) |
|---|-----------|----------------|---------------------------------|
| <b>Pain de Campagne</b><br><i>farine de blés anciens T80 &amp; farine de seigle</i>   | 500 g     | 2,70 €         |                                 |
|   | 1 kg      | 5,00 €         |                                 |
|   | 1,5 kg    | 7,00 €         |                                 |
| <b>Multi Graines</b><br><i>pain de campagne &amp; graines de lin, tournesol et millet</i>   | 500 g     | 3,50 €         |                                 |
|   | 1 kg      | 6,50 €         |                                 |
| <b>Pain du Sportif</b><br><i>Indice glycémique bas pour ce pain riche et complet raisins, figues, noisettes*, graines courges, avoine</i> | 500 g     | 4,50 €         |                                 |
| <b>Pains Spéciaux</b><br><i>Pain aux pépites de chocolat ou/</i><br><br><i>Pain aux Noix*</i>   | 400 g     | 3,60 €         |                                 |
|   |           |                |                                 |
| <b>Pain Complet</b> (farine et son de blé)  | 500 g     | 3,00 €         |                                 |
| <b>Pain de Seigle</b> (70% seigle et 30% blé)   | 600g      | 4,00 €         |                                 |
| <b>Pain de Petit Epeautre (Engrain)</b><br><br><i>(farine de petit épeautre, faible en gluten)</i>  | 500 g     | 4,50 €         |                                 |
|   | 1 Kg      | 9,00 €         |                                 |
| <b>La Briochine</b><br><br><i>(pain brioché à la crème* et aux œufs* fermiers)</i>  | 450 g     | 5,50 €         |                                 |
| <b>Total</b> _____ unités   |           |                | _____ €                         |

| FARINE DE MEULE  | Poids | Prix à l'unité | Quantité souhaitée |
|--|-------|----------------|--------------------|
| <b>Farine de blés anciens T80, multi usages</b><br><i>Sachets livrés en début de contrat ou au début de chaque mois.</i> | 2kg   | 5,00 €         | soit 2,50 €/kg     |
|  | 5 Kg  | 10,00 €        | soit 2,00 €/kg     |
|  | 20 Kg | 34,00 €        | soit 1,70 €/kg     |
| <b>Farine de sarrasin</b> farine intégrale T110 de blé noir écrasé à la ferme pour vos galettes                          | 1 kg  | 4,00 €         | soit 4,00 €/kg     |
|  | 2 kg  | 7,50€          | soit 3,75€/ kg     |

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

1 chèque de \_\_\_\_\_ encaissé en **MAI**

2 chèques : \_\_\_\_\_ encaissé en **MAI** et \_\_\_\_\_ encaissé en **JUILL**

**Merci de libeller les chèques à l'ordre de : LA GRANGE BOULANGE**

**Numéro de téléphone de l'adhérent :** .....

**Mail :** .....

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