

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

« Le panier BIOscéen »

Contrat 2025/2026

AGRIPAIN

du 6 Octobre 2025 au 30 Mars 2026

Le présent contrat règle les modalités de vente entre le producteur de pain et le consommateur pour une durée de 6 mois avec les livraisons les lundis de 18h30 à 19h30 à la salle Jacqueline Auriol à Bouaye. **Attention, pas de distribution le 29 Décembre (congés).**

L'amapien choisi sa commande en semaine A, B, C et D (elle peut varier d'une semaine à l'autre). La rotation recommence chaque mois. **Un produit minimum chaque semaine.**

Pains	SEMAINE A	SEMAINE B	SEMAINE C	SEMAINE D
Pain Complet (T110) 500 gr	x 2.95 =.....	x 2.95 =.....	x 2.95 =.....	x 2.95 =
Pain Complet (T110) 1 kg	x 5.80 =.....	x 5.80 =.....	x 5.80 =	x 5.80 =.....
Pain Semi complet (T80) 500 gr	x 2.95 =	x 2.95 =.....	x 2.95 =	x 2.95 =
Pain Semi complet (T80) 1 kg	x 5.80 =	x 5.80 =	x 5.80 =	x 5.80 =
Pain 100 % petit épeautre 500 gr	x 4.90=	x 4.90 =	x 4.90 =	x 4.90 =
Pain norvégien 500 gr (80% petit épeautre, 20% seigle, graines de lin, tournesol et sarrasin)	 x 4.90 =	x 4.90 =	x 4.90 =	x 4.90 =
Pain aux céréales 500 gr (farine T80, graines de lin, pavot, sésame et tournesol)	x 4.40 =	x 4.40 =	x 4.40 =	x 4.40 =
Pain aux figues 500 gr		x 4.40 =.....		x4.40 =.....
Pain raisins-noisette 500gr	x 4.40 =	x 4.40 =	x 4.40 =	x 4.40 =
Pain au sésame 500 gr	x 4.40 =		x 4.40 =	
Brioche 450 gr	x 5.50 =	x 5.50 =	x 5.50 =	x 5.50 =
Pain de mie 450 gr	x 3.60 =		x 3.60 =	
Pain burgers 100 gr (à l'unité)	x 0.90 =		x 0.90=	
	Total semaine A x 6 =	Total semaine B x 7 =	Total semaine C X 6 =	Total semaine D X 6 =
	Total des 4 semaines			

Engagements du producteur :

- Je m'engage à fournir du pain et de la brioche élaborés et certifiés selon le cahier des charges « AB » (Agriculture Biologique).
- Mes pains sont fabriqués au levain naturel et sans exhausteur de goût et les brioches avec une levure fraîche garantie sans OGM.
- J'utilise des farines moulues à la meule de pierre, fournies par la ferme du Boisvreuil à Missillac (T110 et T 80) et par la minoterie Suire à Boussay 44 (T65 et petit épeautre). Ce sont des farines de type T65, T80 et T110, donc riches en résidus minéraux et organiques.
- Le façonnage des pains est effectué à la main et la cuisson réalisée dans un four à bois, le jour de la distribution.
- Je serai présent sur le lieu de distribution au moins une fois par mois.
- Je m'engage à accueillir les adhérents sur mon lieu de production au moins une fois par an.

Les engagements du consommateur :

Je récupère ma livraison au local de distribution aux dates et horaires indiqués dans le présent contrat.

- Lorsque je ne peux pas venir retirer ma livraison, je recherche quelqu'un qui vient récupérer ma commande et émargera à ma place.
- Si je ne suis pas venu chercher mon panier, il sera mis à disposition de l'équipe chargée de la distribution, aucun remboursement ne sera effectué.
- J'accepte de participer aux permanences sur le lieu de distribution, et je participe, selon mes disponibilités, à la vie de l'association et aux découvertes pédagogiques proposées par le producteur.

- J'établis les règlements suivants : à l'ordre de « Anthony LE DEVORE ».

1 chèque de €
.....€

2 chèques de€

3 chèques de

Le présent contrat s'établit donc sur 25 Distributions

AGRIPAIN

Anthony et Alice Le Dévoré
24 rue Jean Monnet 44800 Saint Herblain
agripain44@gmail.com
06 49 08 70 22

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Tel :

Mail

Date :

Signature :

Répartition des semaines :

Semaines A : 06/10 ; 03/11 ; 01/12 ; 26/01 ; 23/02 ; 23/03

Semaines B : 13/10 ; 10/11 ; 08/12 ; 05/01 ; 02/02 ; 02/03 ; 30/03

Semaines C : 20/10 ; 17/11 ; 15/12 ; 12/01 ; 09/02 ; 09/03

Semaines D : 27/10 ; 24/11 ; 22/12 ; 19/01 ; 16/02 ; 16/03