

AMAP de Vigneux de Bretagne– Contrat PAIN 2021-2022

Le producteur :
La Boulangerie Bocagère
Guillaume Clavier
Le Liminbout
44130 Notre Dame des Landes



Nous nous engageons à fournir du pain au levain cuit au feu de bois, chaque mardi durant 1an du **05octobre 2021 au 27 septembre 2022**. Les plannings de commande des pains se feront en 2 fois pour 6 mois a chaque fois.

Type de pain proposé chaque semaine :

Type de pain:	Le Demi complet (farine blé T80)			Le Graine (farine blé T80 et graines de Lin & Tournesol)			Le bocager (80% blé T80-10% Sarrasin-10%Seigle)			Le Pur sarrasin (100% sarrasin)	
pois	1kg façonné	1kg moulé	500gr façonné	1kg façonné	1kg moulé	500gr façonné	1kg façonné	1kg moulé	500gr façonné	700gr	500gr
prix	5,00	5,00	3,10	6,50	6,50	4,50	5,50	5,50	3,50	5,60	4,00

Les pains tournant : chaque semaine un autre pain est proposé, date pour le premiers planning de 6mois

* Le petit épautre (100% petit épautre - 700gr 6,30e) : 19octbre, 16 novembre, 14 décembre, 18 janvier, 15 février,15 mars

* Le seigle (90% seigle 10% blé T80 - 1kg 6e / 500gr 3,70e) : 26 octobre, 23 novembre, 21 décembre, 25 janvier, 22 février, 22 mars

* Le noisette pruneaux (blé T80 noisettes pruneaux - 500gr 5,5e) : 5octobre, 2novembre, 30 novembre, 4 janvier, 1 février, 1mars, 29 mars

* Le noix (blé T80 noix - 500gr 5,5e) : 12 octobre, 9 novembre, 7décembre, 11 janvier, 8 février, 8 mars

A noter : pas de distribution le 28 décembre

La Boulangerie Bocagère :

Les ingrédients de nos pains sont simplement la farine, l'eau et le sel. Sauf bien sur pour les pains qui contiennent des graines.

Tous nos pains sont pur levain naturel y compris le pain pur sarrasin, qui a son levain de sarrasin.

Le pain pur sarrasin est un pain sans gluten (il peut juste en contenir des traces étant confectionné dans le même fournil que les autres pains)

Notre pain est cuit dans un four à bois.

La boulangerie fait partie de la Coopérative Bocagère qui regroupe des activités agricoles (élevage bovins, culture et transformation de céréales), artisanales (menuiserie, charpente, couverture) et forestières (gestion forestière, bucheronnage, scierie). Elle est récemment née sur la zad à la suite de l'abandon du projet d'aéroport et regroupe une trentaine de personnes.

Origine des produits :

Tous les ingrédients de nos pains sont issus de l'agriculture biologique locale et paysanne

*La farine de seigle, de sarrasin, et environ 20% de la farine de blé est cultivé et moulu par nos soins (la Coopérative Bocagère

*Le reste de la farine de blé ainsi que la farine de petit épautre viennent de chez Christophe Royer (le Moulin du Traquet Pâtre), paysan-meunier à la Gacilly (56).

*Les graines de lin et de tournesol proviennent soit de la ferme du Rouillon à la Meilleraye de Bretagne (44), soit de « Potes de foins » collectif agricole de Notre Dame des Landes (44)

* Les noix et noisettes viennent de chez Paul Gautreau a Etriché le (49)

*Les pruneaux viennent de chez Lou Prunel (Lot et Garonne- 47)

Nous proposerons une fois dans l'année un moment de rencontre sur place qui permettra de visiter le fournil, la meunerie et pourquoi les champs.

Le producteur

Guillaume Clavier

La boulangerie Bocagère

44130 Notre dame des landes

guillaume.clavier@laposte.net

Le consomm'acteur

reconnait avoir lu les conditions générales

d'adhésion à l'AMAP et être à jour de sa cotisation annuelle

Nom prénom

Adresse

Tel portable de préférence

Courriel

Date et signature