AMAP de Vigneux de Bretagne– Contrat PAIN

Engagement du 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 6 mois (en espérant bien sûr renouveler avec vous ce contrat) a partir du 06 octobre 2020

Type de pain proposé chaque semaine :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Type de pain: | Le Demi complet (farine blé T80) | Le Graine (Lin & Tournesol) | Le bocager (80% blé- 10% Sarrasin-10%Seigle) | Le Pur sarrasin (100% sarrasin) |
| poids | 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  |

Nous vous proposons de passer vos commandes pour les 3 mois à venir. D’ici là nous aurons légèrement élargie la gamme avec quelque pains qui varieront chaque semaine.

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 ovin, 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 locale et paysanne**

La majeure partie de la farine de blé vient de chez Christophe Royer (le Moulin du Traquet Pâtre), paysan-meunier à la Gacilly (56).

La farine sarrasin et de seigle est cultivée et moulue sur la Zad par la Coopérative la Bocagère.

Une petite partie de la farine de blé est cultivée et moulue sur la Zad par la Coopérative la Bocagère.

Les graines de lin sont produites par J-P Cloteau à Bain de Bretagne (35) et aussi d’amis qui en cultivent sur la zad.

Les graines de tournesol sont produites par la ferme du Rouillon à la Meilleraye de Bretagne (44).

L’ensemble des produits est certifié Agriculture Biologique, sauf la farine que nous produisons avec la Coopérative la Bocagère et les graines de lin cultivé sur la zad. Elles sont considérées comme en conversion car issue d’installations agricoles récentes (2018), suite à l'abandon du projet d'aéroport, sur des terres qui n'étaient soit pas cultivées ces dernières années soit cultivées par le mouvement anti aéroport et donc conduites en bio mais sans être labélisées. Cela nécessite réglementairement de passer par les 2 années de « conversion » avant d’être AB. Nous sommes actuellement dans la 2ème année de conversion.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Le producteur |  | Le consomm’acteur |  |  |  |  |
| Guillaume Clavier |  | reconnait avoir lu les conditions générales |  |  |
| La boulangerie Bocagère |  | d’adhésion à l’AMAP et être à jour de sa cotisation annuelle |  |
| 44130 Notre dame des landes |  | Nom prénom…. |  |  |  |  |  |
|  |  | Adresse…. |  |  |  |  |  |
| guillaume.clavier@laposte.net |  | Tel portable de préférence… |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Courriel…. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Date et signature…. |  |  |  |  |

Nous proposerons au moins une fois dans l’année un moment de rencontre sur place qui permettra de visiter le fournil, le moulin et pourquoi pas quelques champs.