

AMAP Les paniers de la forêt

Contrat pain n° 1/2026

page 1 : ne pas imprimer

Le producteur Benoît PAPILLAULT (SASU « FAIRE SON PAIN BIO » au capital de 5000 € - RCS Evry 880 795 166) propose une offre de **pain bio au levain naturel** à chaque distribution de l'AMAP.

Mode de production :

Le pain proposé ne contient pas de levure boulangère, mais uniquement du levain naturel. Cela améliore sa digestibilité et sa conservation (une semaine typiquement). L'ensemble des ingrédients est bio (farines, graines). Du gros sel de Guérande est utilisé. Il est proposé sous forme d'une **boule de 500 g**.

Afin de proposer un pain convenant aux intolérants au gluten, le pain « 100 % sarrasin » ne contient que de la farine de sarrasin. La composition est : farine de sarrasin, eau, huile d'olive, levure boulangère, sel, mélange de graines (lin brun, lin doré, tournesol, sésame). Ce pain n'est pas certifié AFDIAG et est fabriqué dans un atelier utilisant des farines contenant du gluten. Il est proposé sous forme d'un **pain moulé de 400g**.

Termes du contrat :

Par ce contrat d'achat, l'adhérent s'engage par sa commande pour **23 distributions**. A la fin de chaque distribution, toute commande non récupérée sera distribuée aux membres présents.

Rupture du contrat :

En cas de changement de situation empêchant l'adhérent de poursuivre son contrat, ce dernier s'engage à faire le maximum pour trouver une personne pouvant reprendre son contrat afin de préserver le soutien apporté au producteur.

Reports :

Si un adhérent souhaite reporter une ou plusieurs distributions, il doit l'indiquer par mail au producteur et en copie la référente pain, au plus tard 48 heures à l'avance : la date où il ne prendra pas la distribution et la date à laquelle il souhaite une double distribution. Cette double distribution peut intervenir avant ou après la distribution absente. Les reports ne peuvent différer la fin du contrat.

Prix et Mode de règlement :

- Le producteur vous propose plusieurs formules:
- la formule « Complet » : un pain complet chaque distribution
 - la formule « Graines » : un pain aux graines à chaque distribution ou 2 baguettes aux graines
 - la formule « Découverte » : un pain parmi **pain lin-courge**, au seigle, au sarrasin, à la châtaigne, complet, au petit épeautre.
 - la formule « Fruits » : un pain parmi pain à l'abricot, aux figues, aux raisins, aux noix, aux noisettes.
 - la formule « Petit-épeautre » : au pain au petit-épeautre à chaque distribution.
 - la formule « 100 % sarrasin » : un pain avec uniquement de la farine de sarrasin, naturellement sans gluten
 - la formule « 100 % sarrasin-châtaigne » : un pain avec un mélange farine de sarrasin (75%) et farine de châtaigne (25%)
 - la formule « Brioche au levain » : une brioche au levain à chaque distribution

Calendrier prévisionnel des distributions :

Janvier 2026 : 15/01, 29/01	Février 2026 : 12/02, 26/02	Mars 2026 : 12/03, 26/03
Avril 2026 : 09/04, 23/04	Mai 2026 : 07/05, 21/05	Juin 2026 : 04/06, 18/06
Juillet 2026 : 02/07, 16/07, 30/07	Août 2026 : 13/08, 27/08	Septembre 2026 : 10/09, 24/09
Octobre 2026 : 08/10, 22/10	Novembre 2026 : 05/11, 19/11	Décembre 2026 : 03/12, 17/12

Contacts :

Producteur : benoit@fairesonpainbio.fr / Référente pain : contact@lespaniersdelaforet.fr

Cette année, suite à une augmentation des coûts, et pour garder un prix accessible au plus grand nombre, j'ai décidé de limiter la hausse des prix. Je propose donc une option « contrat solidaire » à ceux qui le souhaitent/le peuvent afin de financer l'activité du fournil (frais récurrents pour l'amélioration de l'hygiène, passage à temps plein de l'équipe actuelle, augmentation de certains ingrédients). Cela me permettra de travailler plus sereinement en 2026. Cette option consiste à augmenter le prix du contrat de 10 %.

AMAP Les paniers de la forêt
Contrat pain n° 1/2026
page 2 : à compléter et à envoyer par mail

Le présent contrat est à transmettre par mail au producteur (benoit@fairesonpainbio.fr) avec en copie la référente pain (contact@lespaniersdelaforet.fr).

Règlement par virement **obligatoire** (compte FAIRE SON PAIN BIO IBAN FR76 1732 8844 0063 3473 5272 164 BIC SWNBFR22 banque SWAN). Les chèques sont désormais refusés. L'ancien IBAN fonctionne toujours.

Nom, Prénom	:	<input type="text"/>	
Adresse complète	:	<input type="text"/>	
Courriel	:	<input type="text"/>	
Tel	:	<input type="text"/>	
Mode de règlement	:	<input checked="" type="checkbox"/> Virement	<input type="checkbox"/> Prélèvement
Fréquence	:	<input checked="" type="checkbox"/> 1 fois	<input type="checkbox"/> 4 fois (aux dates suivantes : remise du contrat, 04/2026, 07/2026, 10/2026)
Distributions	:	du 15/01/2026 au 17/12/2026	

Formule	Prix unitaire	Quantité (23 distributions)	Sous-total
Complet (500g)	3.20 €	<input type="text"/>	73.60 €
Graines (500g)	3.30 €	<input type="text"/>	75.90 €
Baguettes graines (2x250g)	3.30 €	<input type="text"/>	75.90 €
Découverte (500g)	3.90 €	<input type="text"/>	89.70 €
Fruits (500g)	4.70 €	<input type="text"/>	108.10 €
Pain petit-épeautre (500g)	6.30 €	<input type="text"/>	144.90 €
100 % sarrasin (400g)	5.00 €	<input type="text"/>	115.00 €
100 % sarrasin-châtaigne (400g)	6.00 €	<input type="text"/>	138.00 €
Brioche au levain (300g)	5.20 €	<input type="text"/>	119.60 €
			Sous total TTC
Option contrat solidaire		=10 % du sous-total TTC	<input type="text"/>
			Total TTC

Fait à

Le

Signature de l'adhérent : Signature du producteur :