

PAIN au levain naturel

Boulenc' Cheminotte / A MA Pomme

La Boulenc' Cheminotte
 GODIARD MARION
 10 rue du Capitaine Michel
 59000 Lille
 Tel : 0684065742
 Courriel : lacheminotte@gmail.com



le/la Consom'acteur/trice
 Nom et Prénom :
 Adresse :
 Tel :
 Courriel :

Objet du Contrat :

La Cheminotte produit et distribue des pains 100%levain et des biscuits élaborés à partir des farines issues de l'agriculture biologique de la Ferme de la Roussellerie. La Ferme de la Roussellerie est située à Herseaux (près de Wattrelos) et porte la certification Nature et Progrès. Toutes les productions de la Boulenc' Cheminotte sont cuites au four à bois à la Ferme du Champs des Reinette, en Pévèle.

Terme du Contrat :

- **Le présent contrat** constitue un engagement ferme de réservation pour 4 mois de l'année 2021 (voir tableau)
- **La production** s'effectuera selon le planning préalablement établi (voir tableau) ; de manière hebdomadaire pour les pains. La panification s'effectue les jeudis pour une distribution en fin d'après-midi le même jour.
- **Le règlement** du montant intégral des 4 mois de l'année 2020 est remis à la Boulenc' Cheminotte au moment de la signature du présent contrat. Il est demandé au consommateur/trice d'établir un chèque global ou, pour facilité de paiement, plusieurs chèques (un pour chaque mois) correspondant au total des paiements mensuels.
 Dans le dernier cas, chaque mois que concerne un chèque doit être indiqué au dos de celui-ci. L'encaissement des chèques se fera à la fin de chaque mois, après les livraisons.
- Les règlements sont à l'ordre de **Marion Godiard**
- **Aléas de productions** : En cohérence avec les valeurs de solidarité portées par les associations pour le soutien de l'Agriculture Paysanne, la Boulenc' Cheminotte se réserve le droit de modifier le type de pains commandé en cas d'éventuels aléas de production dus aux intempéries ou aléas de fournitures des matières premières, en gardant la même valeur de fourniture. Dès lors, elle s'engage à en informer le/la consommateur/trice.
- **Distribution** : Les pains seront à retirer les jeudis au Faubourgs des Musiques de Loos à partir de 18h40– Un ou plusieurs sachets à votre nom y seront préparés
- **Validité du contrat** : Ce contrat est valable uniquement pour 4 mois de l'année 2020. Un nouveau contrat sera proposé en fin de période.

PAINS : types, poids et tarifs

TYPES	FARINES	POIDS	PRIX TTC
Campagne - Nature	Froment T100 (bise) / Levain froment*	1Kg	4,80 €
		500G	2,60 €
Sésame (moulé)	Froment T100 (bise) / Levain froment Pain enrobé de graines de sésame*	1Kg	5,20 €
Sésame		500G	2,70 €
Le pain des Oiseaux	Froment T100 / Levain froment Graines d'avoine, lin, tournesol, sésame*	1Kg	5,40 €
		500G	2,80 €
PAIN NOIR (moindre teneur en gluten)	75% farine de sarrasin 25% farine de riz / Levain base sarrasin*	1Kg	7,20 €
		500G	3,80 €
Méteil	50% farine de Froment / 50 % farine de Seigle / Levain froment*	1Kg	5,60 €
		500G	2,90 €

Biscuits : le lot de 150G - vrac

NOMS	INGRÉDIENTS	POIDS	PRIX
Le P'tit cheminot	Farine froment- noisettes - sucre de canne- beurre - oeufs plein air-poudre de cacao équitable poudre à lever- sel de Guérande *	150 G	3,50 €
Biscuits Roux	Flocons d'avoine – farine froment- sucre de canne-beurre- raisins secs- œufs plein air – poudre à lever – cannelle – sel de Guérande*	150 G	3,50 €
Cookies Choco Ginger	Farine froment- sucre de canne-beurre-pépites de chocolat noir-oeufs plein air- gingembre en poudre-poudre à lever- sel de Guérande*	150 G	3,50 €

* Tous les ingrédients et matières premières utilisés par la Boulenc' Cheminotte sont issus de l'Agriculture Biologique

PAIN au levain naturel

Boulenc' Cheminotte / A MA Pomme

La Boulenc' Cheminotte
 GODIARD MARION
 10 rue du Capitaine Michel
 59000 Lille
 Tel : 0684065742
 Courriel : lacheminotte@gmail.com



le/la Consom'acteur/trice
 Nom et Prénom :
 Adresse :
 Tel :
 Courriel :

Objet du Contrat :

La Cheminotte produit et distribue des pains 100% levain ainsi que des biscuits élaborés à partir des farines issues de l'agriculture biologique de la Ferme de la Roussellerie. La Ferme de la Roussellerie est située à Herseaux (près de Wattrelos) et porte la certification Nature et Progrès. Toutes les productions de la Boulenc' Cheminotte sont cuites au four à bois.

Terme du Contrat :

- Etablir un chèque global ou un chèque par mois correspondant au total de la commande mensuelle, à l'ordre de : **Marion Godiard**
Tous les chèques devront être remis à la signature du présent contrat. Ils seront débités à la fin de chaque mois
- Ajustement : en cas de changement de consommation ou de programme, il est possible d'ajuster la quantité de pain commandé. Pour cela, en informer la boulangère par message SMS au moins deux jours avant la distribution de pains. Le débit ou le crédit sera alors réglé dans le mois concerné par le changement.
- Par cette grille, les consom'acteurs/trices ne sont pas dans l'obligation de commander du pain et/ou biscuits chaque semaine.

Dates	CAMPAGNE		SÉSAME		OISEAUX		PAIN NOIR		MÉTEIL		BISCUITS		
	1 KG	500G	1KG	500G	1KG	500G	1KG	500G	1KG	500G	P'tit cheminot	Biscuits Roux	Choco Ginger
	4,70 €	2,60 €	5,10 €	2,70 €	5,40 €	2,80 €	7,30 €	3,80 €	5,60 €	2,90 €	3,50 €	3,50 €	3,50 €
14/01/21													
21/01/21													
28/01/21													
04/02/21													
11/02/21													
18/02/21	PAS DE LIVRAISON LE 18 FÉVRIER, PENSEZ À FAIRE DU STOCK !												
25/02/21													
04/03/21													
11/03/20													
18/03/21													
25/03/21													
01/04/21													
08/04/21													
15/04/21													
22/04/21													
29/04/21													

Répartition des paiements :

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
---------	---------	------	-------

Pour la Boulenc' Cheminotte,
 Date et Signature

Pour le/la Consom'acteur/trice,
 Date et Signature