

## Contrat pain/farine/brioche pour la saison 2022/2023

La nouvelle saison du contrat pain/farine/brioche se déroulera du 11 octobre 2022 au 3 octobre 2023.

Le principe est la livraison hebdomadaire du ou des produits souscrits auprès du producteur sur toute la saison, soit 45 distributions pour le pain/brioche. La farine est livrée tous les trimestres, soit 4 distributions annuelle.

Les inscriptions pour les contrats pain/brioche/farine auront lieu les mardi 20 et 27 septembre de 19h15 à 20h à la Maison des associations - 9, rue Amédée Picard - Cachan

Vous trouverez en pièce jointe le contrat à imprimer (en recto-verso de préférence) en 1 seul exemplaire, à remplir et signer, accompagné de **3 chèques de mêmes montants** pour le pain (**total contrat pain/3**) et 1 pour la farine à l'ordre de **SARL Pain Budi Bio**, datés du jour de la remise du contrat.

Pour celles et ceux qui veulent faire "co-pain" merci de vous arranger entre vous et de déposer un contrat unique avec les chèques du montant correspondant.

Aucun contrat ne pourra être accepté après le 4 octobre 2022.

### **Quelques informations pour les futurs amateurs de pain de la Budinerie :**

La Budinerie, exploitation située dans les Yvelines cultive le blé, mûlt la farine et fabrique le pain. C'est bien sûr issu de l'agriculture biologique. Meule de pierre ; levain ; peu de sel ; cuisson au bois...

La farine contient bien sûr du gluten, mais il y a gluten et gluten ... comme dirait Rick Vandooren exploitant fondateur de la Budinerie. Le pain se conserve bien 4 à 5 jours (dans un sac en tissu) et il est possible de le congeler (plutôt déjà tranché).

Différentes variétés de pain (mentionnées sur le contrat) :

- **Boule nature (2,70€/pièce)** : 70% de T80 et 30% de T110
- **Le 3 farines (3,00€/pièce)** : mélange de blé, petit épeautre, sarrasin
- **Complet 1kg (5,40€/pièce)** : 100% de farine T110
- **Pains petit épeautre (4,00€/pièce)** : à la farine de petit épeautre
- **Pain tournant (2,70€/pièce)** : 70% de T80 et 30% de T110, pain différent chaque semaine : Multigraines, Sésame, Lin/Pavot, Graine de courge, Tomate séchée, Olive, Figue, Noix, Noisette...
- **Brioche (4,00€/pièce)** : à partir d'une farine bio provenant des Moulins Decollogne en Seine-et-Marne
- Et aussi en sac de 3kg la **farine (7€/sac)** de type T80 ou T110 issue des blés de la ferme.

Pour toute question, merci de me contacter par mail ([pascalesoin@gmail.com](mailto:pascalesoin@gmail.com)) ou par téléphone 06 51 81 71 55  
Pascale Lesoin

