



# AMAP les champs PENEL

## Commande Pains 2022/2023

### Au Pain Décroissant - Godewaersvelde

<http://amapleschampspenel.blogspot.fr/>

#### Durée de l'engagement

La durée (renouvelable) de l'engagement porte sur **12 mois**. Cette saison démarre les **1-2 avril 2022**.

La distribution de pains a lieu toutes les semaines sauf congés du producteur et lors des non distributions de panier (voir calendrier à la ferme).

Le producteur Xavier Gambier déposera les pains à la ferme des Champs Penel le vendredi en fin d'après-midi à partir de 17H30. Les pains seront emballés et mentionneront nom+variété.

#### Modalité de distribution

Les pains issus de l'Agriculture biologique pourront être retirés directement lors de la distribution des légumes suivant le calendrier annuel AMAP. **Attention, en plus des congés annuels du producteur, il n'y aura pas de distribution à la ferme le :**

22 et 23 avril 2022	23 et 24 décembre 2022
27 et 28 mai 2022	30 et 31 décembre 2022
15 et 16 juillet 2022	18 et 19 février 2023
11 et 12 novembre 2022	

#### Rappel des horaires de la distribution des légumes :

Horaire du vendredi : de 16h30 à 19h00

Horaire du samedi : de 10h30 à 12h00

#### La commande

3 moyens de commande à votre disposition :

- via le site web <https://dupaindecroissant.fr> jusqu'à **14H00 la veille de la cuisson**.
- La commande **version papier** reste possible en remettant directement la dite commande le weekend précédent la livraison ou en l'adressant par mail à [amapleschampspenel@gmail.com](mailto:amapleschampspenel@gmail.com) **72h avant la distribution**.
- La commande par **téléphone (06 68 27 56 10) directement au producteur 48h avant la distribution**

#### Le paiement

Le mode de paiement se fera par :

- chèque libellé **à l'ordre de « Du pain décroissant »**
- carte bancaire sur le site du producteur Xavier Gambier

<https://dupaindecroissant.fr>



# AMAP les champs PENEL

## Commande Pains 2022/2023

### Au Pain Décroissant - Godewaersvelde

<http://amapleschampspenel.blogspot.fr/>

Le producteur :

Le Consomm'acteur :

**Xavier GAMBIER**  
**Du pain décroissant**  
 36 Rue de Callicanes  
 59270 Godewaersvelde  
 06 68 27 56 10  
[dupaindecroissant@gmail.com](mailto:dupaindecroissant@gmail.com)

**Nom :** .....  
**Prénom :** .....  
**Adresse :** .....  
 .....  
**Tél :** .....  
**Email :** .....

**DATE COMMANDE**  
 ..... / ..... / .....

**PAINS\* (entourer variété et poids)**

**prix susceptibles de varier dans l'année**

\*Certification AB

<b>Blés anciens 500g / 1000g / 2000g</b> <i>(blés anciens, eau, levain, sel)</i>	<b>3€ / 5,5€ / 11€</b>
<b>Blés anciens – Moulé 1000g</b>	<b>5,5€</b>
<b>Méteil 500g / 1000g / 2000g</b> <i>(50% blés anciens, 50% seigle, eau, levain, sel)</i>	<b>3€ / 5,5€ / 11€</b>
<b>Pain au noix 500g / 1000g</b> <i>(blés anciens, eau, levain, sel)</i>	<b>4,5€ / 9€</b>
<b>Multicéréales aux graines 500g / 1000g / 2000g</b> <i>(blés anciens, seigle, graines de courges-tournesol-sésame-lin, eau, levain, sel)</i>	<b>3,3€ / 6€ / 12€</b>
<b>Multicéréales aux graines – Moulé 1000g</b>	<b>6€</b>
<b>Randonneur 370g</b> <i>(blés anciens, noix-noisettes-figues-raisins-canneberges, eau, levain, sel)</i>	<b>4,5€</b>
<b>Pain d'automne 500g / 1000g</b> <i>(blés anciens, châtaigne, eau, levain, sel)</i>	<b>4,5€ / 9€</b>
<b>Pain complet 500g / 1000g</b> <i>(farine de blés anciens complète, eau, levain, sel)</i>	<b>3€ / 5,5€</b>
<b>Seigle 500g / 1000g / 2000g</b>	<b>3€ / 5,5€ / 11€</b>
<b>Petit-épeautre 500g / 1000g</b>	<b>5€ / 10€</b>
<b>Faluche 190g</b>	<b>1,2€</b>
<b>Baguette apéro tomates séchées 370g</b> <i>(blés anciens, tomates séchées, graines de courges, huile d'olive, sésame)</i>	<b>4€</b>
<b>Baguette 340g</b>	<b>2€</b>

**TOTAL ..... €**

+ de pains et viennoiseries en série limitée au grè des saisons ! (bagel, pain au lait, pain au mille fleurs...) sur

<https://dupaindecroissant.fr>