

Association
« Une Farandole »
Les Plagnes
www.unefarandole.org
04-50-78-14-69

Fournées participatives

Fabrication de pain biologique (farine Moulin Pichard T80, sel de Guérande, levain déshydraté, eau des Plagnes), pétrit , façonné à la main et cuit au feu de bois.

Créé il y a 5 ans, le fonctionnement des fournées c'est affiné au fil des années, pour cette année voici une compilation des bases de son organisation.

Ces fournées ont pour but l'échange et le partage de savoir faire, de fournir un produit de qualité et d'apporter un complément de revenu à l'activité agricole.

L'association s'engage à réaliser 20 fournées par an et chaque'un s'engage à prendre x. Kg par fournée.

Vous pouvez participer aux fournées dans les étapes de fabrication mais aussi en fournissant des fagots, du branchage, pour la chauffe du four.

Lors de vos vacances, vous pouvez trouver un remplaçant ou prévenir à l'avance de votre absence.

Les dates des fournées sont prévues en début de saison avec un rythme de 4 fournées au printemps, automne et 6 fournées en hivers, été.

Le règlement des pains peut se faire au coup pas coup mais également anticipé en début de saison, ce qui permet de répartir l'avance de trésorerie pour l'achat des matières premières et simplifier les calculs.

Pour s'inscrire aux fournées participatives vous devez être membre de l'association puisque selon la législation, l'association ne peut vendre ces produits qu'aux adhérents.

Sur commande de la pate à pains peut être réservé pour vos pizza, quiches ou autre.

Après chaque fournée, le four et sa chaleur est a disposition de celle et ceux qui veulent cuire, séché ou réchauffer leur préparations.

.nom :

prénom :

Adresse :

Tel :

Quantité de pains souhaitée : (Prix 2009)	pain de 1kg 3.50€	pain de 2kg 7.00€	pain moulé 1.5kg 5.50€
--	----------------------	----------------------	---------------------------

Règlement à la saison : oui non