



## NOUVELLE AVENTURE, NOUVEAUX PRIX !

Comme annoncé, voici les nouveaux prix. Depuis l'ouverture du Fournil par Sébastien en 2011, le prix n'a quasiment pas augmenté. Sébastien avait fixé le prix à 5 euros le kilo, il est toujours vendu ce prix à Langin, 6 ans après. A Thonon, il est livré pour 5,40 euros. Ces prix sont Hors Taxe. L'entreprise individuelle (micro entreprise) qu'avait créé Sébastien, puis l'association AMAPALES qu'a fait vivre Christelle, n'étaient pas soumis au régime de la TVA.

Aussi, afin de créer, pérenniser deux emplois et demi (2 ETP boulangers + 1 TP livreur), tout en assumant les investissements nécessaires, nous démarrons cette nouvelle entreprise avec de nouveaux tarifs.

Cédric et Bruno, co-associés égaux, fondateurs de la Société à Responsabilité Limitée « Le Fournil de Langin » déterminons nos prix en suivant nos objectifs :

Faire du Bon Pain	BONS INGRÉDIENTS / BONNE INTENTION
Travailler équitablement	BIO-LOCAL-ÉQUITABLE
Travailler localement.	FARINE BIO LOCALE
Vendre localement	VENTE DIRECTE / TOURNÉE DU CHABLAIS
Dans de bonnes conditions.	FOURNIL AGRANDI / RÉNOVÉ
Avec un bon bagage théorique.	FORMATION EIDB SISTERON
Bien gagner notre vie.	1,5 à 2 X LE SMIC
Avoir un associé pour livrer.	TEMPS DE REPOS

Pour atteindre ces objectifs, nous investissons énormément de temps et d'argent en quelques semaines. Nous nous engageons financièrement sur plusieurs années. Nous pensons que les tarifs proposés sont justes pour les clients comme pour nous.

Nous proposons une production et une livraison au mieux possibles planifiées dans le but d'économiser de multiples ressources : pas de gaspillage de pains, pas de productions perdues, peu d'émissions de gaz pour produire et livrer ces pains, peu de bois utilisé...

Nous encourageons nos clients à se regrouper par village et ouvrir des dépôts citoyens dans le Chablais !

Nous encourageons tous nos clients à prendre un contrat chez nous afin de s'assurer l'approvisionnement régulier en pain, et pour nous d'envisager sereinement l'avenir.

Nous proposons -pour encourager la contractualisation- un « prix contrat » équivalent à une remise de 5 % sur le prix public.

Pour tous les autres, Vente Libre -sans réservation- à la Cabane des Producteurs à Mésinges.

Pour toute question relative aux Pains, aux Prix, à la Qualité, des compliments, des retours...  
... une adresse de contact : [info@chablais.bio](mailto:info@chablais.bio)



## Le Fournil de Langin Sarl

### PRIX « PUBLIC » 2018

<b>Pain de Campagne :</b>	<b>Le Léman</b>		
1/2 complet	- 1 kilo	-----	6.50 € (6.5€/kg)
Farine de Blé T80	- 500g	-----	3.50 € (7€/kg)
Eau, Levain de Blé,	- 1.5 kilos	-----	9.75 € (6.5€/kg)
Sel non raffiné.			

<b>Complet</b>	- 1 kilo	-----	6.50 € (6.5€/kg)
Farine de Blé T110	- 500g	-----	3.50 € (7€/kg)
Eau, Levain de Blé,	- 1.5 kilos	-----	9.75 € (6.5€/kg)
Sel non raffiné.			

<b>Pain de Petit Épeautre :</b>	<b>L'Apôtre</b>		
1/2 complet	- 1 kilo	-----	9 € (9€/kg)
Farine de Petit	- 500g	-----	5 € (10€/kg)
Épeautre, Eau, Levain de Petit Épeautre (ou blé),			Sel non raffiné.

<b>Pain au Seigle :</b>	<b>Le Rustique</b>		
Blé/Seigle	- 1 kilo	-----	6.5 € (6.5€/kg)
Farine de Blé T80,	- 500g	-----	3.50 € (7€/kg)
Farine de Seigle T110, Eau, Levain de Seigle (ou blé),			Sel non raffiné.

#### & Suivant Production :

<b>Brioche Tressée :</b>	<b>La Falbala</b>		
Farine de Blé T80,	- 240 g	-----	7 € (29.2€/kg)
Œufs, Beurre, Sucre Complet, Levain dur de Blé, Levure de Boulanger,			Sel non raffiné.

**Biscuits :**  
Vente au poids, à partir de 200 g, par sorte, ou en mélanges.  
Conditionné dans sac papier pour le transport, ou boîte à biscuit consignées en fer blanc.

<b>Croquants aux Amandes ou noisettes</b>	-----	(25€/kg)
Farine de Blé T80, Sucre Complet de Canne, Œufs, Amandes ou Noisettes, Beurre, Miel, Bicarbonate de Sodium.		
<b>Sablés Nature, Citron ou Chocolat</b>	-----	(25€/kg)
Farine de Blé T80, Beurre, Sucre de Canne, Œufs (+ citron, +chocolat)		
<b>Sablés Petit Épeautre</b>	-----	(30€/kg)
Farine de Petit Épeautre, Beurre, Sucre de Canne, Œufs.		

À VENIR : Pains aux noix, noisettes, Tourte de Seigle, Pain de Campagne levain de seigle... Autres Biscuits, Pompe à l'huile, Gâteaux, Brioche au levain, Pain d'épices...



## LIEUX DE VENTE ET DE DÉPÔTS

\* Cabane des Producteurs de Mésinges :

**Ouvert toute l'année, le vendredi de 16h à 19h30 et le samedi de 9h30 à 13h.**

« La Cabane des Producteurs » est une association loi 1901, à but non lucratif, qui a pour objet la Coopération des Producteurs Paysans, Producteurs Artisans et consommateurs du Chablais. Ensemble, ses associés proposent à la vente des productions locales (bio, labellisé ou non) et permettent de créer des liens entre paysannerie et société civile. La coopération et l'entraide sont à l'œuvre pour la gestion courante de la vente et des permanences, ainsi que pour le projet, en cours, de construction d'un grand marché couvert, accueillant et fonctionnel.

Des Commissions sont prélevés sur chaque vente sur le site de la Cabane des Producteurs. Ces Commissions servent à développer ce lieu collectif d'échanges et de ventes.

Le Fournil de Langin (et la Ferme de Langin) sont représentés par Bruno au sein de l'association La Cabane des producteurs.

Cette association et ce lieu sont centraux pour le développement d'initiatives collectives tournées vers une production locale de grande qualité.

\* Dépôts Citoyen du Chablais :

**Ouvert toute l'année** (suivant disponibilité dépositaire), **le lundi, mercredi et samedi entre 15h à 19h30** (suivant livraison)

Le **premier jour de livraison disponible pour ouvrir un dépôt citoyen est le samedi**. Les autres jours seront ouverts une fois l'objectif de production du jour atteint.

Un **Dépositaire Citoyen**, ayant regroupé au minimum 5 kg de pains commandés par livraison peut ouvrir un dépôt dès la rencontre et la signature avec le Fournil de Langin d'un Contrat de Dépositaire Citoyen. Le Dépositaire citoyen effectue ses tâches de collectes de commandes, puis de distributions bénévolement.

Les commandes sont centralisées sur le bon de commande spécifique à chaque dépôt puis envoyé sur une adresse unique : [commande@chablais.bio](mailto:commande@chablais.bio), avec demande d'accusé de réception.

Si internet fait défaut, possibilité de laisser un message vocal ou SMS au **07 69 00 41 18** avec demande de confirmation.

Afin de bien séparer ce qui est de **l'entreprise** et ce qui est du domaine de **l'associatif**, le dépositaire, en signant le contrat de dépositaire citoyen avec le Fournil de Langin, signe aussi une adhésion à l'association AMAPALES (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, l'Artisanat Local et l'Économie Sociale et Solidaire) créée pour soutenir les projets du Fournil et de la Ferme de Langin.

Ici **l'association co-organise la distribution de pain dans les dépôts citoyens du Chablais**. Le dépositaire bénéficie du prix « membres ».

Les **bénéficiaires de ce dépôt** (les voisins des dépositaires) ont le choix de réserver chaque semaine (**achats ponctuels**) ou de contractualiser pour six mois ou une année avec le Fournil de Langin (**achats sous contrat**) afin d'assurer leurs approvisionnements réguliers et de bénéficier du prix « contrat ». La livraison est assurée tant que 5 kg de pains sont commandés une semaine avant.



## TRANSPARENCE DES PRIX - PAIN DE CAMPAGNE

(en vert : prix payé par le client, TVA 5.5%)  
(en orange : part du prix revenant au Fournil de Langin)

**PRIX « PUBLIC »**  
**6,5 euros le kilo TTC (5.54 HT\*\*)**

Tout public  
**Vente libre**  
ou **réservation**  
deux jours avant

*Cabane des Producteurs*  
(\*\*commission -10% recettes)  
*Dépôts Citoyens du Chablais*

**6,5 euros le kilo TTC (6.14 HT)**

OU

**PRIX « CONTRAT » -5 %**  
**6.17 euros le kilo TTC**  
**(5.85 HT)**

AMAP ou  
**Contrat Dépôt Pain**  
du Fournil de Langin  
**Restauration Collective**

*Lieux de Distributions*  
*Chez un voisin dépositaire*  
*Restaurants, cantines*

**Ces contrats représentent la base solide et durable souhaité pour notre fournil.**

Ils sont garants d'un approvisionnement sûr durant l'année, les capacités de productions du fournil étant limité.

Un Contrat Dépôt Pain est signé entre le Fournil de Langin et chaque consommateur désirant contractualiser. Le contrat est un contrat unique pour tous les consommateurs, seules quelques options seront spécifiques au genre de dépôt.

Les « AMAPiens » ainsi que tous les Abonnés au Dépôt de Pain Citoyen constitue notre « clientèle » privilégiée. Nous prendrons le temps de passer dans chaque dépôt, au fil du temps, pour rencontrer ceux qui, par leur contrat d'engagement, nous procure une stabilité financière et humaine. Ils paient 5 % moins cher que le prix « PUBLIC ».

PRIX SPÉCIAL MEMBRES :

**PRIX « MEMBRES » -10 %**  
**Adhésion + commande**  
**deux jours avant livraison**  
**5,85 euros le kilo TTC (5.54 HT)**

*Membres Actifs d'AMAPALES*  
*(Dépositaires citoyens, jardiniers)*  
*Membres Actifs de la Cabane*  
*des Producteurs (Producteurs, Consom'acteurs...)*

Un prix pour remercier les bénévoles actifs et s'entraider.

ACHATS/ REVENTE  
JARDIN DE COCAGNE:  
**PRIX « COLLECTIFS » -10%**  
**5,85 euros le kilo TTC (5.54 HT)**  
revendu entre **6.5 et 7 euros TTC**

**minimum 10 Kg par livraison**  
**commande régulière**  
Jardin de Cocagne  
(Pousse d'Avenir)

Un prix pour que les Jardins de Cocagne puisse acheter et proposer notre pain dans leurs paniers. Ils appliquent une marge en essayant de respecter au maximum le prix public affiché par le Fournil. Le Jardins de Cocagne « Pousse d'avenir » est une association de réinsertion par le travail.