



**CONTRAT D'ENGAGEMENT FARINES /  
HUILES / BOULANGERIE  
Saison 2024**



*Exemplaire à retourner signé, accompagné d'1 à 5 chèques  
au plus tard le 23/01/2024 pour la première distribution  
à Nathalie LANCERY 46 rue de la Boissière à Breuillet (06 64 96 55 47)*

<u>Entre le producteur :</u>	<u>Et l'adhérent de l'Association AMAPPLACE :</u>
<b>FERME DES HIRONDELLES</b> Jérôme CHENEVIÈRE Céréalière BIO et Boulanger 387 rue de l'Orme 91690 GUILLERVAL Tél. : 06 07 98 13 65 SIRET : 828 390 583 000 15	NOM : Prénom : Adresse :  Tel : Email :

Référent AMAPPlace : Nathalie LANCERY [n\\_lancry@yahoo.fr](mailto:n_lancry@yahoo.fr)

*Ce contrat annuel instaure un partenariat avec la Ferme des Hirondelles, producteur céréalière bio et boulanger à Guillerval (91). Il est signé directement entre le producteur et le « consommateur » qui, au moment de la commande, doit être adhérent de l'Association (Amaplace) et être à jour de sa cotisation. En adhérant à ce contrat, nous préachetons la production de l'exploitation. Nous prenons notre part de risque et consommons des produits dont nous connaissons la provenance et les méthodes de production.*

## Le mot du producteur

La farine de la Ferme des Hirondelles est produite avec des **céréales locales** cultivées à Guillerval près d'Etampes, et **certifiées agriculture biologique** par Ecocert. La farine est moulue sur meules de pierre à partir d'un moulin Astrié par Jérôme CHENEVIÈRE. Moulin N° 91 0072.

« Il s'agit de farine de fabrication artisanale sur meule de pierre dont la mouture ne saurait être calibrée comme une mouture industrielle.

**ALLERGIQUES ATTENTION : la même meule de pierre étant utilisée pour toutes les moutures, il peut y avoir des traces de gluten malgré le nettoyage soigneux entre deux sortes de grains. »**

**Des grains au pain**, il n'y a qu'un pas... En novembre 2020, après quelques mois de travaux, le fournil de la Ferme des Hirondelles a ouvert. Nous produisons à partir de nos farines fraîches, des pains et brioches 100% au levain naturel. Les matières premières extérieures sont rigoureusement sélectionnées en favorisant la qualité et le local. Toutes nos pâtes sont fermentées en pouce longue et cuites grâce à un four à bois de 65 tonnes, construit brique après brique. Il permet une cuisson authentique et privilégiant une énergie renouvelable.

La croute du pain est meilleure, la mie parfumée, les bactéries naturelles du levain assurent une meilleure digestion par notre organisme et permet une très bonne conservation du pain.

**Les huiles produites par la Ferme des Hirondelles** proviennent des oléagineux cultivés également à Guillerval (colza, tournesol et cameline).

« La presse à huile que nous utilisons est une presse Taby capable de presser tout type de graines. L'huile extraite décante ensuite dans 1 bac afin de retirer le maximum de sédiments (enveloppe des graines). L'huile ainsi obtenue va continuer à décanter de 2 à 8 semaines dans des fûts inox à l'abri de l'air et de la lumière. Notre objectif est d'obtenir une huile limpide qui sera ensuite embouteillée et étiquetée par nos soins. »

## Les principaux engagements

Les parties du présent contrat établissent une relation commerciale solidaire en vente directe, sous la forme d'un partenariat en accord avec la charte des AMAP. Elles manifestent ainsi leur soutien à une agriculture paysanne – au sens de la charte de l'agriculture paysanne – et au respect de la nature et du vivant. Elles affirment également leur volonté de participer activement à une démarche d'éducation populaire qui crée les conditions de l'appropriation citoyenne des enjeux agricoles et alimentaires. Elles s'engagent à respecter les principes et engagements définis, à savoir...

### Engagements de l'amapien-ne

Respecter les principes et engagements de la charte des AMAP et des statuts de AMAPPlace : [http://www.amap-idf.org/la\\_charte\\_des\\_amap\\_31.php](http://www.amap-idf.org/la_charte_des_amap_31.php) ; <http://amaplace.net/lassociation/les-statuts/>  
Il est aussi intéressant de vivre l'expérience du coup de main sur place, qui, sans être une obligation, permet de découvrir l'exploitation de l'intérieur.

### Engagements du producteur

Le producteur s'engage à :

- Produire selon des méthodes respectueuses de l'environnement, **certifiées AB**.
- Livrer les produits commandés aux jours et heures de distribution sur la période du contrat.
- Aviser ses partenaires en cas de problème exceptionnel qui affecterait la livraison – Possibilité de décalage de livraison ou de remplacement des denrées.
- Ouvrir sa ferme aux adhérents au moins une fois dans l'année et accueillir si besoin les référents du contrat.

### Engagements communs

Créer une relation de confiance et de qualité entre le producteur en AMAP et l'amapien-ne. Les partenaires s'engagent à partager les risques et bénéfices naturels liés à l'activité agricole (aléas climatiques, ravageurs, etc.) et à faire part au collectif des soucis rencontrés. Toutefois, et seulement en cas de situation exceptionnelle (catastrophe climatique, etc.), le contrat pourra être révisé lors d'une réunion spécifique (AG extraordinaire). Seront alors invités les adhérents, le producteur partenaire et un représentant du réseau régional des AMAP qui évalueront le bien-fondé des modifications à apporter.

## Prix et Contenu

Produit	Poids	PU TTC (€)	Qté jan.	Qté mars	Qté juin	Qté sept.	Qté déc.	Prix total TTC (€)
<b>FARINES</b>								
Farine de blé bise T65	1 kg	2,40 €						
	2 kg	4,40 €						
	5 kg	10,00 €						
Farine de blé bise T80	1 kg	2,40 €						
	2 kg	4,40 €						
	5 kg	10,00 €						
Farine de blé complète T110	1 kg	2,40 €						
	2 kg	4,40 €						
	5 kg	10,00 €						

Produit	Poids	PU TTC (€)	Qté jan.	Qté mars	Qté juin	Qté sept.	Qté déc.	Prix total TTC (€)
Farine de blé Intégrale T150	1 kg	2,40 €						
	2 kg	4,40 €						
	5 kg	10,00 €						
Farine de seigle	1 kg	2,40 €						
	5 kg	10,00 €						
Farine de petit épeautre	1 kg	4,90 €						
	5 kg	22,50 €						
Farine de sarrasin	1 kg	3,90 €						
	5 kg	17,30 €						
Farine de blé dur T110 (pâtes)	1 kg	3,30 €						
Farine de maïs	1 kg	2,70 €						
	5 kg	12,50 €						
Son de blé	500 g	1,50 €						
<b>HUILES VIERGES</b>								
Huile Vierge de Tournesol AB	0,75 l	8,00 €						
	5,00 l	40,00 €						
	Vrac	8 €/L						
Huile Vierge de Colza AB	0,75 l	8,00 €						
	5,00 l	40,00 €						
	Vrac	8 €/L						
Huile Vierge de Cameline AB	0,25 l	7,50 €						
<b>BOULANGERIE GOURMANDE</b>								
Le 3 chocolats	450 g	4,80 €						
L'écureuil	450 g	4,80 €						
Le Charbonné	450 g	4,80 €						
Le 1900 blé ancien	550 g	4,40 €						
Le Sarrasin 100 %	450 g	3,70 €						
Le Noix	450 g	4,80 €						
Le PETIT pain de mie	250 g	2,00 €						
Le GRAND pain de mie	720 g	5,70 €						
Baguette fourme et noix	250 g	3,70 €						
Baguette chèvre et ail des ours	250 g	3,70 €						
Baguette chorizo et emmental	250 g	3,70 €						
La GRANDE brioche nature	500 g	6,00 €						

Produit	Poids	PU TTC (€)	Qté jan.	Qté mars	Qté juin	Qté sept.	Qté déc.	Prix total TTC (€)
La GRANDE brioche chocolat	500 g	6,50 €						
Bun's nature	100 g	1,20 €						
Bun's au charbon	100 g	1,30 €						
Cookie chocolat	60 g	1,10 €						
Cookie noisette	60 g	1,10 €						
Cookie raisins	60 g	1,10 €						
Cookie caramel beurre salé	60 g	1,10 €						
Cookie noix et petit épeautre	60 g	1,10 €						
Cookie 3 chocolats	120 g	2,20 €						
Palmier	130 g	2,20 €						
Croutons	250 g	1,50 €						
Galette des rois frangipane	8 pers	19,00 €						
Galette des rois pommes	8 pers	18,00 €						
Kougelhopf	500 g	11,00 €						
Kougelhopf	120 g	3,20 €						
Pain d'épices	120 g	3,00 €						
Pain d'épices	450 g	9,90 €						
Pain d'épices orange confite	120 g	3,20 €						
Pain d'épices orange confite	450 g	9,60 €						
<b>GRAINS</b>								
Lentille corail	500 g	3,80 €						
Lentille beluga	500 g	3,30 €						
Lin brun	400 g	2,50 €						
Petit épeautre	500 g	3,00 €						
<b>PÂTES AU MOULE DE BRONZE (en vrac)</b>								
Tagliatelles complètes blé dur	1 kg	7,90 €						
Radiatori complètes blé dur	1 kg	6,90 €						
Penne complètes blé dur	1 kg	6,90 €						
Tagliatelles complètes petit épeautre	1 kg	9,50 €						
Campanelle complètes petit épeautre	1 kg	8,50 €						
<b>TOTAL</b>								

## Jour, heure et lieu de distribution

**Dates de distribution (pour information, susceptibles d'être modifiées) :**

5 livraisons sur l'année 2024 : 26 janvier / 15 mars / 14 juin / 13 septembre / 13 décembre

**Lieu de distribution :** bungalow à la Plaine des sports de Breuillet ou un autre lieu si nécessaire

**Horaires de distribution :** 18h30-19h30

## Commande - Modalités

- 1 à 5 chèques libellés à l'ordre de « FERME DES HIRONDELLES », daté(s) et signé(s).

	N° du chèque	Banque	Montant du chèque		
Chèque 1				Fait à	le ..../...../202..
Chèque 2				Fait à	le ..../...../202..
Chèque 3				Fait à	le ..../...../202..
Chèque 4				Fait à	le ..../...../202..
Chèque 5				Fait à	le ..../...../202..

## Signatures (précédées de la mention « lu et approuvé »)








L'amapien-ne :

Le producteur :

Le ..../...../202..

Le ..../...../202..

### PAIN - VIENNOISERIES - BISCUITS

PRODUIT	INGREDIENTS	ALLERGENES							
		 Gluten	 Glu	 Lait	 Sésame	 Fruits à coque	 Arachides	 Moutarde	
BRIOCHE	Farine de blé T80*, Eau, Lait demi écrémé*, beurre breton*, sucre de betteraves*, œufs*, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau)	x	x	x					
BRIOCHE CHOCOLAT	Farine de blé T80*, Eau, Lait demi écrémé*, beurre breton*, sucre de betteraves*, œufs*, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), chunks chocolat noir 70%*, œufs*	x	x	x					
COOKIE CHOCOLAT	Farine de blé T80*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, chunks chocolat 70%*	x	x						
COOKIE NOISETTE	Farine de blé T80*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, raisin*	x	x						
COOKIE RAISIN	Farine de blé T80*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, noisette*	x	x			x			
COOKIE CARAMEL	Farine de petit épeautre T110*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, noix*	x	x			x			
COOKIE PETIT EPEAUTRE NOIX	Farine de blé T80*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, éclat de caramel*	x	x						
COOKIE 3 CHOCOLATS	Farine de blé T80*, sel de guérande, beurre breton*, œufs*, bicarbonate*, palet de chocolat noir 70%*, palet de chocolat lait*, palet de chocolat blanc*, poudre de cacao*	x	x						
FICELLE AIL DES OURS/CHEVRE	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), pesto ail des ours*, chevre*	x		x					
FICELLE CHORIZO	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), chorizo*, emmental*	x		x					
FICELLE FOURME/NOIX	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), fourme*, noix*	x		x		x			
PAIN 3 CHOCOLATS	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), palet de chocolat noir 70%*, palet de chocolat lait*, palet de chocolat blanc*, poudre de cacao*	x		x					
PAIN CHARBONNE	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), charbon végétal, sésame*	x			x				
PAIN DE MIE / BUN'S	Farine de blé T80*, Eau, Lait demi écrémé*, beurre breton*, sucre de betteraves*, œufs*, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau)	x	x	x					
PAIN ECUREUIL	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), noisette*, abricots*, cranberries*, figues*, raisins*	x				x			
PAIN LE 1900 550G	Farine de blé ancien T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau)	x							
PAIN NOIX	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, levain (farine de blé T80*, eau), noix*, huile de tournesol*	x				x			
PALMIER	Farine de blé T80*, eau, sel de guérande, beurre breton*, beurre de tourage d'isigny*	x		x					

Indiquer les ingrédients biologiques avec l'astérisque « \* » Ce symbole indique les ingrédients issus de l'agriculture biologique

Indiquer l'origine de la matière première **Si hors France**

Ingrédients produit sur notre ferme - Ingrédients produit à moins de 30 km