

## CONTRAT D'ENGAGEMENT FARINES/HUILES

Saison 2023

*Exemplaire à retourner signé, accompagné d'1 à 4 chèques*

***au plus tard le 03/03/2023 pour la première distribution***

*à Mme PACEY Christèle*

<p><u>Entre le producteur :</u></p> <p><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</p>	<p><u>Et l'adhérent de l'Association AMAP :</u></p> <p>NOM : Prénom : Adresse :  Tel : Email :</p>
---	--

Référent AMAP : Mme PACEY Christèle, 06 50 07 15 15, [christele.pacey@gmail.com](mailto:christele.pacey@gmail.com)

**Ce contrat annuel instaure un partenariat avec la Ferme des Hirondelles, producteur céréalier 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 (Amap) 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'Étampes, 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 graines 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 croûte 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 AMAP des Biaux Arpajonnais [http://www.amap-idf.org/la\\_charte\\_des\\_amap\\_31.php](http://www.amap-idf.org/la_charte_des_amap_31.php)

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 mars	Qté juin	Qté sept.	Qté déc.	Prix total TTC (€)
Farine de blé blanche T65	1 kg	2,30 €					
	2 kg	4,20 €					
	5 kg	9,50 €					
Farine de blé bise T80	1 kg	2,30 €					
	2 kg	4,20 €					
	5 kg	9,50 €					
Farine de blé complète T110	1 kg	2,30 €					
	2 kg	4,20 €					
	5 kg	9,50 €					
Farine de blé Intégrale T150	1 kg	2,30 €					
	2 kg	4,20 €					
	5 kg	9,50 €					
Farine de seigle	1 kg	2,30 €					
	5 kg	9,50 €					
Farine de petit épeautre	1 kg	4,70 €					
	5 kg	21,50 €					
Farine de sarrasin	1 kg	3,70 €					
	5 kg	16,50 €					
Farine de maïs	2 kg	5,20 €					
	5 kg	12,00 €					
Huile Vierge de Tournesol AB	0,75 l	8,00 €					
	5,00 l	40,00 €					
Huile Vierge de Colza AB	0,75 l	8,00 €					
	5,00 l	40,00 €					
Huile Vierge de Cameline AB	0,25 l	7,50 €					

1

# Jour, heure et lieu de distribution

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

4 livraisons sur l'année 2023 : 17 mars / 16 juin / 8 septembre / 15 décembre

**Lieu de distribution :** Amap les Biaux Arpajonnais, rue Dauvilliers. 91290 Arpajon

**Horaires de distribution :** de 17h à 18h30

## Commande - Modalités

- 1 à 4 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 ..../...../2023
Chèque 2				Fait à	le ..../...../2023
Chèque 3				Fait à	le ..../...../2023
Chèque 4				Fait à	le ..../...../2023

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

L'amapien-ne :

Le producteur :

Le ..../...../2023

Le ..../...../2023