

CONTRAT LEGUMINEUSE
Entre les adhérents de l'AMAP d' Aigrefeuille s/maine
et La ferme des noues
16 Avril 2026



Le producteur :

La ferme des noues

.....

Valentin Poilane et Gwendoline Juste

2 les noues
44690 Maisdon-sur-sèvre
06 44 73 97 58

lafermedesnoues@proton.me

L'adhérent :

Nom Prénom :

.....

Adresse :

.....

Téléphone :

Courriel :

Dates et lieu de distribution :

La distribution a lieu le **Judi**, conformément au **tableau de commande**, entre **18h30 et 19 h 45**
Salle du Foot des Richardières à Aigrefeuille sur Maine

Engagements de la productrice :

Les producteurs s'engagent à livrer les légumineuses produites sur leur ferme selon les principes de l'agriculture biologique, dans la quantité spécifiée par le tableau des commandes et aux dates prévues.

Un des producteurs s'engage à être présente à la distribution.

Engagements de l'adhérent :

L'adhérent s'engage à prendre possession de ses livraisons à la date prévue ou par l'intermédiaire d'une personne dépêchée par ses soins. Si la récupération n'a pas lieu, aucun remboursement n'aura lieu.

L'adhérent s'engage à être à jour de son adhésion à l'AMAP.

Modalités de paiement :

Lors de la signature de ce contrat, l'adhérent fournit 1 chèque à l'ordre de « **GAEC La Ferme de noues** »

Modalités de remise du contrat : Le présent contrat, accompagné du chèque, est à remettre sous enveloppe, à la référente: Dominique Duval : 07 82 08 96 78, dominique.duval@zaclys.net

Si vous prenez en vrac merci de venir avec vos contenants ! Pour la quantité en vrac, merci d'indiquer le poids en kg ex : 0.500

Tableau de commande :

	Prix au kg	Quantité (kg)	Total
Lentille verte sachet (1kg)	6.20€		
Lentille verte vrac	6€		
Haricot Big Borlotto sachet (1kg)	7.75€	Rupture de stock	
Haricot Big Borlotto vrac	7.50€		
*Haricot noir, Black Turtle sachet (1kg)	7€		
*Haricot noir, Black Turtle vrac	6.75€		
Pois chiche sachet (1kg)	6.30€		
Pois chiche vrac	6€		
Total commande			

*selon stock disponible (fin de série)

Fait à Aigrefeuille, le :

L'adhérent

le producteur

Zoom sur la ferme :



GAEC La ferme des noues, c'est deux associés Gwendoline et Valentin. Nous cultivons des céréales ainsi que des cultures pour l'alimentation humaine comme les légumineuses. Notre ferme est axée dans 3 domaines : la culture de céréales et la panification de ceux-ci en pain ; la culture de légumineuse et de tournesol (pour en extraire l'huile) ; notre camping à la ferme ouvert d'avril à octobre.

Valentin, s'est installé, il y a bientôt 4 ans et Gwendoline a rejoint l'aventure en 2024. Le GAEC est constitué depuis août 2025. Nous sommes une jeune ferme avec une partie de nos parcelles certifiées bio et une autre partie en conversion biologique. Ils nous manquent du foncier pour permettre une rotation de nos cultures et éviter les maladies, c'est pourquoi nous avons des parcelles qui rentrent en conversion chaque année. Nous avons actuellement 20 ha, on souhaite avoir 40 ha.

>> Les lentilles vertes proposées étaient sur une parcelle en conversion, en revanche les autres légumineuses ont été semé sur

une parcelle certifiée bio. <<

Descriptif des légumineuses

Toutes nos légumineuses sont à rincer avant utilisation ! (Un peu de terre ou de poussière malgré le tri peut rester sur les grains)

Lentille verte :

Teneur élevée en protéine : 8g/100g et en fibre : 4g/100g

La lentille verte, se distingue par sa texture ferme et son goût subtil. Elle est idéale en salade ou en accompagnement, riche en vitamine et en minéraux.

Haricot Big Borlotto : RUPTURE DE STOCK

Teneur élevée en protéine 21g/100g et en fibre 14g/100g

En grains secs, ils sont énergétiques, nutritifs, riches en vitamine B, en calcium, fer et phosphore.

Les haricots secs big borlotto ont un léger goût de noisette en fin de bouche de quoi relever vos plats ou sauces maison.

Haricot Black Turtle :

Teneur élevée en protéine 22g/100g et en fibre 15g/100g

Variété ancienne d'origine mexicaine gardant leur couleur à la cuisson.

Les haricots sec black turtle ont une saveur de noix et une consistance ferme. On les consomme en soupe, salade et dans les plats mexicains.

Pois chiche :

Teneur en protéine : 8g/100g et en fibre : 5g/100g

Les pois chiches ont un goût doux, rappelant légèrement les noix, et une texture qui devient crémeuse quand ils sont réduits en purée. Il s'agit de l'une des légumineuses les plus populaires et les plus polyvalentes.