CONTRAT LEGUMINEUSE
Entre les adhérents de l'AMAP et La ferme des noues

3 décembre 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 **Jeudi**, conformément au tableau de commande, entre **18h30 et 19 h 30**
Salle du Foot des Richardières ou salle du boulodrome à Aigrefeuille sur Maine

Engagements du producteur :

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 présent 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, au référant.

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	Total
Lentille verte sachet (1kg)	6.20€		
Lentille verte **vrac**	6€/kg		
Farine de lentille verte sachet (500g)	5€		
Farine de lentille verte **vrac**	9.50€/kg		
Lentilles cuisinées (bocal de 85cl)	6.20€/B		
Total commande			

Fait à St Sébastien, 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 planification 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, c'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 évitée 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<<

<u>Descriptif des légumineuses</u>

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

Lentille verte :
Teneur 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.

Farine de lentille verte :
La farine de lentille verte est obtenue à partir des lentilles vertes produites à la ferme, finement moulues sur meule de pierre.
Sans gluten : La farine de lentille verte est naturellement exempte de gluten, ce qui la rend appropriée pour les personnes ayant une sensibilité au gluten.
Idée recette : incorporé de la farine dans des cakes salés ou pour un fond de tarte /quiche, la farine apporte un bon complément de protéine à votre repas !

Bocal de Lentilles cuisinée : ~800gr
Un bocal est idéal pour un complément de repas pour 4 personnes ou pour un repas de 3 personnes.
Composé de lentilles vertes avec un peu d'oignons, une gousse d'ail et une feuille de laurier.

Pois chiche et Haricot secs :
Une récolte 2026 particulière… Nos cultures ont été impactées à plus de 90% pour les haricots secs, et les pois chiches était bien partis mais ont été touchée par un ravageur (héliothis) dévorant les graines dans les gousses, détruisant la totalité de notre champ. Le peu que nous avons récoltés en haricots secs, va nous permettre de sauver notre semence fermière afin de cultivé nos variétés au printemps prochain.