



## Fiche transparence - pain

### *La Ferme de Langin*



### **1. Activités de la ferme et producteurs**

L'activité pain de la ferme de Langin a démarré en 2011 par l'association de Sébastien Badet, boulanger, avec son frère Bruno, maraîcher.

Depuis le début, le choix de la ferme a été de prendre des fournisseurs locaux et travaillant en bio (Raphaël Baltassat – Loëx - et le Moulin de Navilly – Pers Jussy – depuis 2014 pour la farine).

Les autres activités de la ferme comprennent :

- production de légumes,
- fabrication de produits transformés issus des produits de la ferme (confitures, soupes, fruits au sirop...).

L'ensemble des productions de la ferme n'utilise aucun produit chimique de synthèse.

Les ventes sont effectuées depuis le début :

- en AMAP (pain et produits transformés uniquement),
- sur le marché de Bons en Chablais,
- en direct à la ferme.

Suite au départ de Sébastien, Christelle, la sœur de Sébastien et Bruno reprend l'activité au sein de l'association AMAPALES (association pour le maintien de l'agriculture paysanne, de l'artisanat local et de l'économie sociale et solidaire). Les ventes se feront au sein de l'AMAP, en direct à la ferme et lors de foires ou manifestations.

## 2. Composition du pain

Les pains sont au levain et cuits au feu de bois

3 types de pains:

- complet : farine T110 et T80
- demi-complet : farines T80
- blé / seigle : farine T80 et farine de seigle

Quelle est l'origine de la farine ?

Les farines de blé T80 viennent de la ferme de Raphaël Baltassat (Loëx) et du moulin de Navilly (Pers Jussy).

Les farines T110 et de seigle proviennent de la ferme de Raphaël Baltassat.

Quelle est l'origine des autres composants (sel, eau) ?

Le sel est du sel de Guérande, l'eau, du réseau

## 3. Stockage

Comment est stockée la farine ? (Où ? Combien de temps ?)

La farine est conditionnée par sacs de 25 kg. Elle est stockée dans une cave et l'approvisionnement est fait tous les 2 mois environ.

## 4. Cuisson du pain

Comment est cuit le pain ?

Le pain est cuit au feu de bois.

D'où provient le bois ?

Le bois est issu des forêts alentours, livré par Eric Genoud (habitant de Langin)



## 5. Filières de distribution

Quels sont les autres débouchés que notre AMAP pour le pain ?

Le pain est vendu en direct à la ferme.

Pour les autres produits de la Ferme ?

Les autres produits de la ferme (légumes, fruits, confitures, sirops, conserves) sont vendus principalement en direct à la ferme. Nous recherchons des débouchés.

### **5-Remarques, commentaires, photos...**

