

# Grille Tarifaire 2024

## L'Épicerie Enfarinée



### \*Farines

Toutes nos farines sont conditionnées au moulin de Rotrou, disponibles en sacs de 5kg et 25kg également, renseignez-vous.

Blé <i>semi-complète</i>	1kg	2.20 euros
Sarrasin <i>semi-complète</i>	1kg	4.00 euros
Sarrasin <i>semi-complète</i>	500g	2.00 euros
Epeautre <i>semi-complète</i>	1kg	4.00 euros
Epeautre <i>semi-complète</i>	500g	2.00 euros
Engrain <i>semi-complète</i>	500g	2.50 euros
Maïs	500g	1.20 euro

### \*Farines légumineuses

Pois chiches	500g	1.60 euro
Lentilles vertes	500g	1.60 euro

\*Produits issus des Fermes de Chassagne : Origine Poitou-Charentes, produits par les producteurs associés du groupement Les Fermes de Chassagne. La SAS Les Fermes de Chassagne est un groupement de fermes 100 % Bio, situées en Poitou-Charentes. Depuis plus de 30 ans, nous collectons, stockons, nettoions, trions, conditionnons et vendons en commun nos productions. Nous observons, depuis le début, les principes du commerce équitable. Notre groupement s'est donné pour objectif le maintien de fermes à taille humaine, respectant les équilibres naturels et la biodiversité, avec la satisfaction de proposer une grande qualité de produits. C'est là est notre premier critère de travail : outre l'absence de pesticides et de tout usage de molécules de synthèse post-récolte, une précision de tri toujours plus grande. Dans nos assolements très diversifiés, outre les légumineuses, nous cultivons différents types de céréales, toutes sélectionnées pour leurs atouts nutritionnels. Nous travaillons tout d'abord des céréales adaptées aux pratiques de l'agriculture biologique, à nos conditions pédoclimatiques, et à des qualités organoleptiques et techniques recherchées. Cela nous a amenés à effectuer un travail de multiplication et de sélection de variétés ou populations plus ou moins anciennes. Nous assurons mouture des farines, décorticage des épeautres, pressage des huiles, et cassage des pois de manière artisanale, et au fur et à mesure, pour plus de fraîcheur. Nous sommes labellisés Bio Equitable en France, valorisant ainsi notre engagement historique pour le respect des producteurs.



# Grille Tarifaire 2024

## L'Épicerie Enfarinée



### \*Légumes secs

Toutes nos légumes secs sont conditionnés en sacs de 3kg et 25kg également, renseignez-vous.

Lentilles corail	500g	3.90 euros
Lentilles vertes	500g	2.50 euros
Lentilles beluga	500g	3.90 euros
Haricots rouges	500g	3.50 euros
Pois cassés	500g	2.50 euros
Pois chiches	500g	2.50 euros

### \*Huiles vierges et désodorisées

Toutes nos huiles sont conditionnées en bidons de 5l et 10l également, renseignez-vous.

Huile tournesol (Vierge extra - 1 <sup>ère</sup> pression à froid)	1 litre	5.50 euros
Huile de colza (Vierge extra - 1 <sup>ère</sup> pression à froid)	0.75 litre	5.90 euros
Huile de Cameline « Petit Lin » (Vierge extra - 1 <sup>ère</sup> pression à froid)	0.50 litre	6.90 euros

\*Produits issus des Fermes de Chassagne : Origine Poitou-Charentes, produits par les producteurs associés du groupement Les Fermes de Chassagne. La SAS Les Fermes de Chassagne est un groupement de fermes 100 % Bio, situées en Poitou-Charentes. Depuis plus de 30 ans, nous collectons, stockons, nettoyons, trions, conditionnons et vendons en commun nos productions. Nous observons, depuis le début, les principes du commerce équitable. Notre groupement s'est donné pour objectif le maintien de fermes à taille humaine, respectant les équilibres naturels et la biodiversité, avec la satisfaction de proposer une grande qualité de produits. C'est là est notre premier critère de travail : outre l'absence de pesticides et de tout usage de molécules de synthèse post-récolte, une précision de tri toujours plus grande. Dans nos assolements très diversifiés, outre les légumineuses, nous cultivons différents types de céréales, toutes sélectionnées pour leurs atouts nutritionnels. Nous travaillons tout d'abord des céréales adaptées aux pratiques de l'agriculture biologique, à nos conditions pédoclimatiques, et à des qualités organoleptiques et techniques recherchées. Cela nous a amenés à effectuer un travail de multiplication et de sélection de variétés ou populations plus ou moins anciennes. Nous assurons mouture des farines, décorticage des épeautres, pressage des huiles, et cassage des pois de manière artisanale, et au fur et à mesure, pour plus de fraîcheur. Nous sommes labellisés Bio Equitable en France, valorisant ainsi notre engagement historique pour le respect des producteurs.

