

**Les Ingrédients :** En plus des céréales produite par le Joran, toutes les autres sont produites localement par des fermes à taille humaine que l'on connaît. Nous utilisons des céréales paysannes (blé de population, engrain, amidonnier, épeautre, blé, seigle) souvent ancienne ou sélectionnées pour l'agriculture biologique notamment par gzpk<sup>2</sup>. Toutes les farines que l'on utilisent sont moulue sur meule de pierre dans des moulins « astriés<sup>3</sup> ». Le sel vient de la mer...le tournesol, le lin, les graines de courges, de chanvre et de pavot et le colza viennent aussi de fermes du coin. Aïe, aïe aïe les amandes, elles, viennent de France...mais plusieurs personnes ne nous adresseraient tout bonnement plus la parole si nous osions arrêter l'un des pains far de notre prédécesseur et qui a fait sa réputation bien au-delà des frontières du royaume...le bien nommé « Chanvre-Amande ». Les herbes pour les fougasses viennent des plates bandes du Joran. L'huile d'olive vient d'Espagne. Notre levain est nourrit exclusivement au seigle et mous vient du boulanger d'avant. Le bois provient d'une scierie locale utilisant le bois du pieds du jura. Il s'agit des chutes de délignage des planches et est constitué uniquement de résineux (épicéa, sapin blanc, parfois un peu de douglas joliment rosé)

- 2 Die Getreidezüchtung Peter Kunz. Sélection de céréales biologique en Suisse.
- 3 Moulins de petites tailles extrêmement efficaces et adaptés à nos fermes. Réputés pour produire des farines avec des qualités gustatives et nutritives excellente.

**Les pains :** Nos pains sont réalisé uniquement avec notre levain et par de longues fermentations (de 6 à 14 heures suivant les pains): De la farine, de l'eau, du sel et quelques graines voici là tous les ingrédients utilisés...les pains de supermarchés et de bon nombre de boulangeries ne doivent pas arriver a mettre tous les ingrédients sur une page A4. La longue fermentation au levain rends les pains particulièrement digestes, nutritifs et gouleyants. Nos pains sont très peu petris, limitant ainsi l'oxydation de la farine et conservant au maximum les nutriments.



**Le Four :** Les pains sont préparé dans le four de village de Croy. Il s'agit d'un four en molasse de 3 mètres de diamètre environ et ayant été vraisemblablement construit fin 18ième siècle. Il s'agit d'un four à chauffe directe – le feu est réalisé directement sur la sole puis les braises sont enlevées et le four nettoyé juste avant d'enfourner les pains. La taille du four ainsi que le feu en direct rendent l'activité de boulangerie particulièrement éreintante mais c'est vrai que de boulanger dans un lieu avec autant d'histoire et de cachet c'est quand même chouette ! Passer jeter l'œil un de ces jour pour voir ce joyaux de vos propre yeux, ça vaut le détour (idéal. le mardi de 16h30 à 18h30, Rue de Fontaines 12, 1322 Croy).




**Les Gens :** Quelques personnes du collectif de la Ferme du Joran<sup>1</sup> accompagnées par quelques amies intéressées par la boulangerie on décidé de reprendre en 2020 le four banal de Croy. Le four était occupé par un boulanger qui y a produit du pain durant 7 ans mais qui ne désirait pas continuer cette activité. Nous avons donc acheté sont matériel de boulangerie et il nous a formé aux spécificité du four de Croy en échanges de légumes et autre échanges non monétaires. Au sein du collectif du Joran naviguait déjà un boulanger qui transmet et transmet encore son savoir faire au reste de l'équipe pain.

<sup>1</sup> Ferme collective produisant des légumes, du soja-tofu, du maïs polenta, des céréales, etc. à Orbe depuis 2017.

**L'abonnement :** Comme cela semble dorénavant bien établis pour les ACP légumières, nous essayons de favoriser la vente de pain de manière contractuelle. Cella nous permet de produire une quantité de pain au plus proche de ce que l'on va vendre et une sécurité sur le moyen terme. Cela garanti aux mangeuses un bon pain chaque semaine même aux cœur des crises !. Les abonnements seront dans tous les cas favorisés si nous devons choisir entre différents canaux de vente. Il s'agit d'abonnements pour 40 pains. Le pain de 1kg coûte 13.- (520.- pour les 40 pains). Une période d'essai de 10 pains est proposée. Deux abonnements sont possible :

Si vous êtes en vacances, il est possible de demander a ne pas être livré. Par SMS, mail ou téléphone avant le dimanche soir de la semaine précédente. Il est possible d'ajouter une fougasse à votre abonnement pour 4.- (160.- les 40 semaines). Petit pain découpé et croustillant d'environ 200g. Comme pour les ACP légumières le principe est de payer avant de recevoir mes pains,...


- **L'aventurière :** on choisit pour vous un pain différent chaque semaine...
- **La monomaniacque :** un pain vous fait craquer...vous recevrez le même chaque semaine...(il est possible de changer en cour de route mais le moins possible siouplait)

CONTRAT 

entre la Ferme du Joran  
 et NON : ..... PRENOM.....  
 ADRESSE.....  
 TEL..... MAIL.....

J'aimerai le/les abonnement.s suivant.s :

Entourez ce qui convient...

● L'aventurière. 

● La monomaniacque avec le pain suivant :

- Le Bis, Blé de population, Blé gzkp, seigle, eau, sel, levain de seigle,...
- Le Multigrain, comme le bis avec des graines de lin, tournesol, courge, colza et pavot,...
- Le Chanvre-Amande, comme le bis avec des graines de chanvre et d'amande,...
- L'Épeautre, farine d'épeautre, eau, sel et levain de seigle,
- L'Amidonniér, farine d'amidonniér, eau, sel et levain de seigle,...
- L'Engrain, farine d'engrain (petit épeautre), eau, sel et levain de seigle,...

● j'aimerai aussi

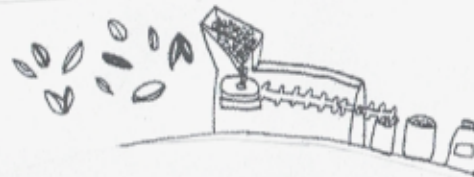
- La Fougasse, multigrain avec une bonne rasade d'huile d'olive et une bonne pincées d'herbettes de la ferme du Joran,...
- Un temps d'essai de 10 pains (et/ou 10 fougasses)

● j'aimerai payer

- en une fois
- en 4 fois

● j'aimerai être livré

- à la Belle courgette, Quartier du Vallon, Rue de l'Industrie 10, 1005 Lausanne. Mercredi entre 16h et 19h
- à la ferme de Bassenges, Chemin de la Raye 12, 1024 Ecublensles Mardis dès 16h



DATE.....

LIEU.....

SIGNATURE.....

Envoyez votre contrat par e-mail : [fourdecrovy@ik.me](mailto:fourdecrovy@ik.me) ou par poste : ferme du Joran, ch. Des Philosophes 15, 1350 Orbe. On vous recontacte pour vous transmettre la date de commencement de votre abonnement et vous envoyer des Bulletin de versement. TÉL : 077 509 05 06