AMICALE DU PERSONNEL

DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE

161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2
Tél. : 04 73 42 67 57
email : billetterie@apaia63.fr site internet : www.apaia63.fr Instagram : APAIA63

NOUVEAU

MOULIN DE LA RIBEYRE

Après 110ans d'activité et avoir vu passer près de 4 générations de meuniers, le moulin reconnaît une seconde jeunesse avec ce nouveau propriétaire, Pierre CHOUVY, le gérant, décide de reprendre le flambeau afin de redynamiser l'activité et de promouvoir, un blé et farine de qualité, sans améliorants ni additifs et dans le respect de la tradition.

Agriculteur sur la commune de CHAS (63160), à 15 km du Moulin de la Ribeyre, il a été l'unique fournisseur de blé au moulin, depuis plusieurs années. C'est donc avec un attachement particulier qu'il a souhaité reprendre l'affaire afin d'entretenir, développer et pérenniser cette tradition artisanale.

La nouvelle force de sa société ? Il base sa politique de développement sur la qualité et la traçabilité de ses produits en mettant en valeur leurs propres cultures et tout cela en circuit court : du producteur au consommateur.

Le Moulin de la Ribeyre vous propose :

- Plusieurs types de **farine** : type 45, 55, 65, 80, 130 (seigle de Margeride), 150 (complète), farine de sarrasin, farine de céréales, farine de maïs et semoule.
- Des **huiles** de Tournesol et de Colza.
- Plusieurs types de **pâtes sèches** de gamme classique (à partir de farine T55) et semi- complète (à partir de farine T80) avec des saveurs différentes…



Commande à déposer dans les boîtes aux lettres de l'Amicale
Avant le 29 octobre 2026, dernier délai !
Paiement par chèque, *à la commande*, à l'ordre d'APAIA,
ou par CB, lors de la permanence, au self, tous les jeudis, de 11h45 à 12h45.
Livraison sous quinzaine, au local Amicale.
Offre réservée aux membres de l'Amicale, merci de votre compréhension.

AMICALE DU PERSONNEL
DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE
161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2
Tél. : 04 73 42 67 57
email : billetterie@apaia63.fr site internet : www.apaia63.fr Instagram : APAIA63

MOULIN DE LA RIBEYRE

Remplir OBLIGATOIREMENT la ligne ci- dessous, S.V.P., pour vous appeler et vérifications!!!, merci.
NOM : **Prénom :** **Service :** **Tél. :**

FARINES :
Une farine locale de A à Z : La matière première est exclusivement fournie **par l'exploitation céréalière de Pierre CHAUVY**, lui- même, situé sur sa ferme à côté de Billom. Les grains travaillés proviennent de **variétés anciennes**, comme le grain d'or, ou encore, le courtot. Des blés emblématiques qui permettent d'obtenir les meilleures farines possibles. Pour répondre à ce degré d'exigence, votre professionnel travaille en **agriculture raisonnée**, limitant tout traitement chimique et intrant. À cela, votre producteur préfère **enrichir ses terres de compost**.

FARINES	Conditionnements	Prix Public	Prix APAIA (5%)	Quantité	Total
T.45	5kg	9€	**8,55€**		
T.55	1kg	1,90€	**1,80€**		
	5kg	7€	**6,65€**		
T.65	5kg	7€	**6,65€**		
T.80	1kg	2€	**1,90€**		
	5kg	7€	**6,65€**		
T.150 (complète)	1kg	2€	**1,90€**		
	5kg	7€	**6,65€**		
T.130 (Seigle de Margeride)	1kg	2,20€	**2,10€**		
	5kg	9€	**8,55€**		
Céréales	1kg	2 ,65€	**2,51€**		
	5kg	12,50€	**11,87€**		
Sarrasin	1kg	4,50€	**4,27€**		
	5kg	19€	**18,05€**		
Farine de Maïs	5kg	9€	**8,55€**		
Semoule moyenne	5kg	9,50€	**9,02€**		
Semoule extra fine	5kg	9,50€	**9,02€**		
				Montant Total 1 :	€

HUILES :
Les huiles sont **produites depuis l'exploitation familiale** à Billom. Ces huiles sont **pressées à froid** et destinées à la **cuisson** (friture, plat mijoté, sauce) ou **assaisonnement**.
Un savoir- faire artisanal et des techniques manuelles : Fabriquées artisanalement, les huiles du Moulin de la Ribeyre sont issues d'une préparation en 4 phases. Elles sont le fruit de graines oléagineuses issue **d'une Agriculture Raisonnée et respectueuse de l'environnement**. Dans l'atelier de production, le savoir- faire manuel est de mise : **les huiles sont extraites mécaniquement** de la graine, sans adjonction de produits chimiques

HUILES	Conditionnement	Prix Public	Prix APAIA (5%)	Quantité	Total
Tournesol	1L	6€	**5,70€**		
Colza	1L	6,50€	**6,17€**		
				Montant Total 2 :	€

Délai le 29/10/2026, livraison sous quinzaine

AMICALE DU PERSONNEL
DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE
161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2
Tél. : 04 73 42 67 57
email : billetterie@apaia63.fr site internet : www.apaia63.fr Instagram : APAIA63

MOULIN DE LA RIBEYRE

Remplir OBLIGATOIREMENT la ligne ci- dessous, S.V.P., pour vous appeler et vérifications!!!, merci.
NOM : **Prénom :** **Service :** **Tél. :**

PÂTES :
Dans leur atelier de production destinées aux huiles, Pierre CHAUVY a élaboré **plusieurs types de pâtes** de gamme classique (à partir de farine T55) et semi- complète (à partir de farine T80) avec des **saveurs différentes**. Elles sont toutes confectionnées à partir de **leurs propres céréales**, cultivées sur l'exploitation céréalière à côté de Billom. Bien que normalement, elles sont préparées avec du blé dur, les pâtes du Moulin de la Ribeyre sont **faites à partir d'une variété ancienne** qui est entre le blé tendre et le blé dur.

PÂTES SECHES	Conditionnement	Prix Public	Prix APAIA (5%)	Quantité	Total
Boucle d'Or Classique T.55 (forme Tagliatelle fine)	500g	3,80€	**3,61€**		
Boucle d'Or Classique T.55 (forme Tagliatelle large)	500g	3,80€	**3,61€**		
Coqui d'Or Classique T.55 (forme coquillage)	500g	3,50€	**3,32€**		
Coqui d'Or semi- complète T.80	500g	3,70€	**3,51€**		
Torsa d'Or classique T.55 (forme torsadée)	500g	3,50€	**3,32€**		
Torsa d'Or semi- complète T.80	500g	3,70€	**3,51€**		
Coquillettes classique T.55	500g	3,50€	**3,32€**		
Boucles d'Or large T.55 saveur Oignon	500g	3,90€	**3,70€**		
Torsa d'Or T.55 saveur Basilic	500g	3,60€	**3,42€**		
			Montant Total 3 :		€

Délai le 29/10/2026, livraison sous quinzaine

Paysan | Meunier

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

NOUVEAU : ***L'ABEILLE DU MOULIN***

Ci- dessous page 4/4

AMICALE DU PERSONNEL

DE L'ATELIER INDUSTRIEL DE L'AERONAUTIQUE

161 Avenue du Brézet 63028 CLERMONT FERRAND CEDEX 2
Tél. : 04 73 42 67 57
email : billetterie@apaia63.fr site internet : www.apaia63.fr Instagram : APAIA63

l'abeille du Moulin
COURNON D'AUVERGNE

Remplir OBLIGATOIREMENT la ligne ci- dessous, S.V.P., pour vous appeler et vérifications !!!, merci.

NOM : **Prénom :** **Service :** **Tél. :**

Désignation	Poids	Prix TTC	Quantité	Total
LES PASTILLES				
Miel nature	150g	2,98€		
Miel sève de pin	150g	2,98€		
Miel Myrtille	150g	2,98€		
Miel Fourrées	150g	2,98€		
LES PRALINES				
Amandes entières	225g	3,87€		
Amandes concassées	225g	3,87€		
LES NOUGATS BARRES				
Miel- Amande	80g	3,96€		
Miel- Pistache	80g	3,96€		
Miel- Praline	80g	3,96€		
Miel- Myrtille	80g	3,96€		
LES NOUGATS PAPILLOTTES				
Amandes	150g	6,59€		
Praline	150g	6,59€		
LES CONFITURES				
Extra Cerise Noire	370g	5,08€		
Extra Gratte Cul (baie d'églantine)	370g	4,76€		
Extra Griotte	370g	5,08€		
Extra Poire	370g	4,35€		
LES NONETTES				
Miel fourré Myrtille	150g	3,83€		
Miel fourré Framboise	150g	3,83€		
Miel fourré Cassis	150g	3,83€		
Miel fourré Cerise	150g	3,83€		
Miel fourré Mirabelle	150g	3,83€		
Miel fourré Abricot	150g	3,83€		
Miel fourré Orange	150g	3,83€		
		Montant total 4 :		€

Montant Total 1 + 2 + 3 + 4 : €

Le Président
Christophe TADDEÏ
P. O. J. DION