

Rappel des fondamentaux

Les objectifs :

Préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable,
Permettre à des consomm'acteurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité

Les points principaux pour le respect de la Charte des AMAP :

- *Pas de transaction financière sur le lieu de distribution,
- *Le groupe de consomm'acteurs n'exerce pas d'activité commerciale, ni de production, ni de transformation. L'AMAP n'est donc ni un intermédiaire ni un point de vente collectif,
- *L'activité commerciale est concrétisée par un contrat entre le producteur et les consomm'acteurs qui détermine exclusivement le lien commercial. Les modalités de paiement sont donc prévues dans le contrat. Les consomm'acteurs s'engagent à régler par avance les produits,
- *Partenariat exclusivement avec des producteurs ,
- *Les produits doivent être cultivés ou élevés par le producteur signataire du contrat (pas de revente, pas de transformateurs non producteurs),
- *Le producteur effectue lui-même la livraison,
- *Le producteur pratique une agriculture paysanne, respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal,
- *Le montant des paniers est à un coût constant sur la durée du contrat,
- *La solidarité des consomm'acteurs avec le producteur dans les aléas de la production,
- *Le producteur délivre une information fréquente au consommateur sur les produits .
- *Le consomm'acteur a un engagement social et associatif en s'inscrivant aux distributions des légumes, au moins 3 fois dans la saison, en participant aux ateliers du maraîcher, aux journées portes ouvertes des producteurs.

Emmanuelle O' DILE et Florent MONTHILLER,

Coprésidents

Qu'est ce qu'une AMAP?



Les Amap®, associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, sont créées à l'initiative des consommateurs, qui établissent des engagements réciproques avec des agriculteurs de proximité sous forme de contrats, avec :

Côté consommateur

- * l'achat à l'avance des produits de la récolte sur une période donnée
- * la gestion de la vie du groupe (fonctionnement, distribution, communication, animation, ...)
- * la prise en compte des réalités de l'exploitation

Côté producteur

- * l'engagement technique et économique de fournir des produits de qualité nutritionnelle, organoleptique, environnementale et sociale
- * la transparence sur la vie de l'exploitation (méthodes de production, prix des produits fournis, ...).

AMAP : marque déposée par Alliance PEC Provence, (Contrats Locaux Producteurs Consommateurs)

Le bureau collégial élu pour 1 an

Coprésidents

Emmanuelle O' DILE & Florent MONTHILLER.

Gestion des Finances

Damien QUIEN et Sébastien FONTES

Gestion du planning des distributions légumes des animations et des ateliers légumes.

Caroline GOURJAULT

Autres membres

Brigitte FORESTIER, Capucine PEROTIN-QUIEN,

Séverine VIGIER, Thuy BAUDIN, Lucette VIGIER,

Sébastien FONTES

**Tous les membres du bureau sont référents d'au moins un producteur.*

**ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN
D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE**

AMAP LA GLACIÈRE MÉRIGNAC

CRÉÉE LE 22 MAI 2012

MAISON DE QUARTIER LA GLACIÈRE
56 RUE ARMAND GAYRAL
33700 MERIGNAC

LIVRET D'ACCUEIL DU CONSOMM'ACTEUR



SAISON 2020 - 2021

Site Internet : www.amap-laglaciere.fr
email : amap-laglaciere-merignac@asso-web.com

Les distributions

Le lieu

Maison de Quartier
Amicale Laïque de la Glacière
Salle N°2
56, rue Armand Gayral
33700 MERIGNAC



L'horaire d'arrivée des producteurs est à 18h00.

Les distributions sont de 18h30 à 19h30

En cas d'absence ou de retard, prévenir le référent du produit concerné qui proposera un moyen de récupérer le produit.

Rappel du rôle des responsables de la distribution

Arriver à 18h00 pour installer les tables, aider les producteurs à décharger leur véhicule.

POUR LES LÉGUMES : inscrire les contenus des paniers sur le tableau de la salle + au dos de la page d'émargement au jour de la distribution. Peser les légumes, préparer les paniers en fonction des contrats (panier ou 1/2 panier).

POUR LES AUTRES PRODUCTEURS :

les accueillir & préparer la feuille d'émargement le jour de distributions de leurs produits.

POUR TOUS

- **A 18h30** - accueillir les consommateurs.

Faire signer les feuilles d'émargement, donner les dernières infos. Les autres aident les personnes à se servir, vérifient que personne ne se trompe en prenant ses légumes.

- **A 19h30**, voir si tout le monde est passé en vérifiant les feuilles d'émargement, distribuer les légumes restants, nettoyer et ranger la salle en vérifiant que toutes les portes soient fermées à clé.

La clé doit être conservée ou remise à un référent présent.

Les producteurs et les référents

Le Maraîcher : Eduardo SAGUAR

Certifié BIO
Eduardo exploite sur 1,4ha en plein champ et 1000m² de serres froides depuis 2012 sur la commune d'Eysines. Il cultive 40 variétés de légumes réparties en fonction des saisons.

Livraison hebdomadaire.

Référent : Caroline au 06 74 11 25 19



Les producteurs et les référents

Le pain : Atelier LANDRY

Marc LANDRY, installé à Bordeaux, nous propose une variété de pains bios, carré de meule, grainé, complet et sans gluten.

Livraison hebdomadaire. Référent : Emmanuelle au 06 38 30



Le poisson : Jean-Marc HERVE

Mr Hervé est marin pêcheur dans le bassin d'Arcachon et vend son poisson dans une cabane à l'Herbe. Le poisson est pêché au maximum 48 heures avant. Il est conditionné par 3kg dans des caissettes en polystyrène. Nous pouvons aussi acheter de la soupe de poissons. Les poissons sont vidés.

Livraison mensuelle. Référent : Michèle au 06 81 14 92 45



Oeufs : La Poul' O Bio

Franceline Labuzan-Coutant, éleveuse avec son mari à Noaillac (près de Langon) nous propose des œufs. Tout est bio y compris l'alimentation des volailles. Les œufs sont conditionnés en boîte de 6 et ramassés tous les soirs avec la mise en place systématique de la date de ponte et la date d'utilisation sur la boîte.

Livraison mensuelle. Référent : Florent au 06 10 70 11 52



Volailles & Porc : Anthony GALINDO

La ferme est en Dordogne (Le Change) Il nous propose des poulets prêts à cuire ainsi que des poulets découpés sous vide.

Il élève aussi plus de 100 porcs "culs noirs" rustiques Anthony dispose d'un laboratoire de découpe et de transformation (boudins, pâtés). Il propose des colis de porc de 2,5kg, des merguez et des saucisses.

Livraison mensuelle. Référent : Séverine au 06 70 45 47 62



Champignons de Paris : Gianni CODORO

Dernière culture de champignons de Paris toujours en activité en Gironde. Les champignonnistes ont réutilisé une ancienne carrière souterraine de Mérignas près de RAUZAN pour en faire une champignonnière Bio.

Livraison mensuelle. Référent : Brigitte au 06 65 48 60 89



Pommes bios : Harm van der Horst
Verger de Goutte d'Or, à Saint Léon (47) cultive 8000 pommiers de diverses variétés.

Livraison mensuelle de Novembre à Avril.

Référent : Florent au 06 10 70 11 52



Huîtres : Guillaume Fournier-Laroque
Ostréiculteur au village de l'HERBE sur le bassin d'Arcachon. **Livraison à la demande**

Référent : Emmanuelle au 06 38 30 79 82



Les producteurs et les référents

Produits basques Bio : Ferme EKIBEGIA à SAINT-JUST-IBARRE

Beñat NEGUELOUA, Peio JAUREGUY et Mikel NEGUELOUA nous proposent du fromage de brebis AOP Ossau Iraty fait à la ferme par Peio.

Ils nous proposent des colis de bœuf, de veau élevé sous la mère, de l'agneau de lait en alternance en fonction des naissances.

Livraison tous les 2 mois

Référent : Emmanuelle au 06 38 30 79 82



Le miel : Laurent DIGNEAU

Laurent possède une cinquantaine de ruches à Hourtin et pratique la transhumance pour amener les ruches au plus près des floraisons.

Livraisons en fonction des récoltes.

Référent : Lucette au 06 58 42 21 20



Les pruneaux & noisettes :

Patrice LAFINESTRE

Les Vergers Lafinou sont implantés à Saint-Etienne-de-Fougères (47).

Livraison 2 fois par an. Référent : Capucine au 06 95 02 89 98



Vins Bios : Château La Caderie

Le Château La Caderie (St Emilion) produit des vins racés et de qualité extrêmement régulière.

Livraison 1 à 2 fois par an

Référent : Emmanuelle au 06 38 30 79 82



Bières et limonade bios

La Brasserie Artisanale du Mascaret est implantée dans le sud du département de la Gironde à proximité du village médiéval de Rions à 30 km de Bordeaux.

Livraison 2 à 3 fois par an. Référent : Thuy au 06 34 03 65 89



Les confitures solidaires : Échange Nord Sud

L'association Échange Nord Sud élabore des confitures bios à partir de fruits et légumes de saison invendus du Marché des délices bio situé au Bouscat.

Livraisons tous les 4 mois

Référent : Lucette au 06 58 42 21 20



Kiwis : Thierry LIARCOU & Françoise ROMERO

Thierry est producteur de kiwis bios certifiés Ecocert (FR-BIO-01) à BARRIE (33). La plantation du verger date de 1976. L'entretien du verger se fait par tontes mécaniques et désherbage manuel.

Livraison mensuelle de Novembre à Avril.

Référents : Thuy 06 34 03 65 89 et Damien 06 16 29 92 22

