

Courts Circuits AMAP

n°16

SEPTEMBRE 2026

www.amapmontrouge.org
Distribution les mercredis
au marché Victor Hugo, côté Henri Ginoux
de 18h30 à 19h45



Ensemble

Partage

Citoyen



Partenaire

Adhérer, c'est aussi agir

Faire partie d'une AMAP, c'est soutenir des producteurs de proximité qui utilisent des modes de culture durable. C'est aussi opter pour des produits de saison frais, sains, de qualité et respectueux des paysans producteurs.

... et s'engager à participer à la vie de l'association

L'AMAP Montrouge sera heureuse d'accueillir toute personne adhérent aux principes fondateurs du mouvement et désireuse d'y investir un peu de son temps et de son énergie. En tant qu'adhérent-e, vous ferez vivre votre AMAP en assurant votre part des distributions, en participant à l'assemblée générale, en visitant les producteurs, voire en collaborant au Bureau élargi. En nous rejoignant, vous prendrez en main votre alimentation et vous contribuerez à une action collective dans une ambiance conviviale.

L'AMAP Montrouge

● Fondée en 2007, l'AMAP Montrouge compte aujourd'hui 95 adhérent-e-s engagé-e-s auprès de 17 producteurs. Communication, solidarité, participation aux risques, diversifications des productions et relations entre producteurs et consomm'acteurs forment l'essentiel des engagements des parties.

Notre fonctionnement

● Chaque adhérent-e s'engage sur un trimestre (d'octobre à décembre) puis éventuellement sur une année, à venir récupérer lors des distributions hebdomadaires les produits auxquels il-elle a contractualisés. Cette approche permet aux paysan-nes en AMAP de bénéficier d'une meilleure visibilité et de profiter d'une stabilité propice au développement durable de leurs activités. Les distributions ont lieu au Marché de la Marne à Montrouge, tous les mercredis de 18h30 à 19h45. N'hésitez pas à venir nous rencontrer directement sur le marché.

Solidarité avec les paysan-nes

● En payant leur part de récolte par avance et sans intermédiaire, les amapien-ne-s s'engagent à partager risques et bénéfices avec les paysan-nes pour la saison à venir. C'est l'un des principes fondateurs de la Charte des AMAP.

Cette année encore, certains de nos producteurs ont subi les impacts de la sécheresse qui sévit en Europe. Malgré tous leurs efforts pour pallier ces aléas climatiques, il est possible que les récoltes soient affectées, en quantité comme en qualité. Les adhérent-e-s sont solidaires de leurs producteurs et les soutiennent face à ces difficultés.

Adhérer à une AMAP, c'est donc aussi s'inscrire dans une relation solidaire avec les paysan-nes, bien différente de la relation producteur – consommateur classique.



Les paysan-nes partenaires



Légumes et œufs

Les Jardins de la Voie Romaine disposent de sept hectares de cultures biodiversifiées. Situés dans le nord Loiret (à la limite de l'Île-de-France), les Jardins sont membres du réseau Cocagne et soutiennent l'insertion professionnelle par le maraîchage biologique.

Toutes les semaines :

Petit panier 10,50 €

Grand panier 18,50-19,10 €

Toutes les deux semaines :

Oeufs 6,60 € / douzaine

Huit distributions annuelles :

Pommes de terre 10,50 € / 5 kg



Fruits et jus

Plantés il y a près de 40 ans, les Vergers de la Brie et du Montois s'étendent aujourd'hui sur 7,5 ha. Ils offrent, en circuit court, des variétés anciennes ou modernes de fruits de table cultivés en BIO.

Toutes les 3 semaines :

Petite/moy. corbeille 7,50 € / 15 €

Jus de pomme 3 €



Bœuf et veau

Riche d'un savoir-faire traditionnel en élevage extensif, Paul Vignon élève des vaches parthenaisées à Fercé (Loire-Atlantique), en production biologique, avec un ancrage local et un grand respect de l'animal.

Tous les trimestres :

Colis de 2,5 kg ou +, à partir de 21,50 € / kg



Agrumes

La coopérative de producteurs de Marta Presencia Ferrer nous propose des agrumes et autres fruits de saison (avocats, oranges, mandarines, figues sèches, amandes, etc.) en circuit court.

Trois distributions annuelles.



Poulet

La ferme bio du Plateau Briard, à Mandres-les-Roses dans le Val de Marne, élève sur 4,5 ha des volailles de races anciennes « cou nu ». La ferme propose aussi de succulentes terrines et rillettes produites par un charcutier local.

Tous les mois :

Poulet 13,80 € / kg

Rillettes & terrines 7,50 € / 200 g



Lait et fromage de vache

Installée sur le domaine de Beaulieu à Pécy en Seine-et-Marne, La Fromentellerie produit en bio et appréhende les aspects sociaux, économiques et environnementaux dans sa production : planification des cultures, revalorisation de la production dans une logique d'économie circulaire, vente directe exclusivement, implication de toute leur équipe aux décisions.

Toutes les deux semaines :

Lait entier 2,20 € / L

Part de tomme 6,30 €



Fromage de chèvre

A Assigny dans le Berry, la ferme de Pan transforme le lait de ses chèvres Alpines et Savoyardes et de ses brebis en crottins frais, palets aux aromates, buchettes, etc. Les animaux paissent librement en plein air.

Toutes les deux semaines :

4 crottins ou équivalent 12 €

6 crottins ou équivalent 18 €



Miel

Pascal Boyard, de l'Abeille hurepoise, exploite 25 ruches de source locale sur six communes à proximité du Parc de la Haute Vallée de Chevreuse. Les pratiques du rucher sont respectueuses de l'environnement mais ne sont pas certifiées bio, toutes les parcelles environnantes n'étant pas en conversion.

Trois distributions annuelles :

Miel 10 à 12 € / 500 g

Bonbons et pastilles 6.50 € / 250 g

Vanille

Cette vanille bio provient d'un village de la région S.A.V.A sur la côte nord-est de Madagascar. La culture de la vanille est longue et exigeante : la liane est productive au bout de trois ans seulement, les fleurs sont pollinisées à la main une à une, la récolte s'effectue au terme de neuf mois et les gousses font l'objet de nombreuses manipulations.

Une seule distribution annuelle :

Lot de 4 gousses : 10 €

Lot de 9 gousses : 20 €



Fleurs

Le Jardin cultive en agriculture biologique (certification Ecocert) une trentaine de variétés de roses dont certaines sont odorantes (Yves Piaget, Papa Meiland...) et plus de 60 fleurs annuelles et vivaces (muflier, scabieuses, cosmos, célosie, statice, zinnia, etc.). Cette diversité permet de proposer une solution de rechange locale et responsable aux fleurs importées.

Six ou sept distributions annuelles :

Petit bouquet 15 €

Grand bouquet 25 €



Pain et farine

Brigitte et Rick produisent une farine bio moulue à la pierre et des pains nature ou spéciaux cuits au four à bois dans le Parc Naturel de la Vallée de la Chevreuse.

Toutes les semaines :

Pain spécial (350 g) ou nature (500 g) 2,90 € l'unité

Tous les trimestres :

Farine 7€ / 3 kg ou 10€ / 5 kg



Huiles et légumineuses

Tereza Psyllaki propose une huile d'olive vierge extra bio en provenance directe de son exploitation familiale de Zymbragou (Grèce).

Une distribution annuelle :

67 € / 5L

Antoine Fauchaux vient compléter cette offre avec ses huiles vierges de colza, de tournesol et de cameline, ses lentilles et ses pois-chiches produits à Pithiviers dans le Loiret.

Deux distributions annuelles :

Tournesol, colza 8 € / 75 cl

Cameline 8 € / 25 cl

Lentilles 6 € / kg



Herbes et aromates

À la Ferme Sapousse à Pusay dans l'Essonne, Sylvie et Florent proposent des plantes aromatiques, des tisanes et des sirops qu'ils produisent et transforment eux-même. Ce partenariat s'est développé en 2021 sous l'impulsion des adhérents.

Deux distributions annuelles :

Tisanes à partir de 4,80 € / 20 g

Aromates 4,30 € / 16 g

Sirops 5,80 € / 250 mL

Comment adhérer ?

- Venez nous rencontrer au marché Victor Hugo, côté Henri Ginoux, ou rendez-vous sur notre site Web (www.amapmontrouge.org) pour récupérer le formulaire d'adhésion à l'association et les contrats.

- Sélectionnez et remplissez les contrats qui vous intéressent.
- Rapportez vos formulaires, contrats et paiements au plus tard le mercredi 30 septembre à 19h45 au marché Victor Hugo, côté Henri Ginoux.
- Récupérez vos premiers paniers dès le mercredi 7 octobre !