



# Courts Circuits

## n°8 NOVEMBRE 2018

www.amapmontrouge.org

# AMAP

## Derrière le sigle ...

bien connu « AMAP », se cache un puissant mouvement de transformation écologique et sociale : les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.



## 4 lettres, 4 grands objectifs

- Maintenir et développer une agriculture locale, viable, équitable, écologique, créatrice d'emplois et de lien social, et ancrée dans son territoire.
- Promouvoir un rapport responsable et citoyen à l'alimentation.
- Créer une économie sociale de proximité.
- Contribuer à une production alimentaire soutenable.

Le mouvement des AMAP repose sur un engagement à soutenir l'activité d'un ou plusieurs paysans en souscrivant des contrats de long terme en contrepartie de parts équitables des récoltes.

## Un peu d'histoire...

Créé en 2004, un an après la toute première AMAP francilienne, le réseau AMAP IDF regroupe aujourd'hui plus de 300 AMAP dans toute la région parisienne. Ses missions : favoriser la structuration, les échanges et l'entraide parmi ses membres et améliorer les pratiques en proposant une charte commune et en promouvant un modèle agricole durable.

Le Réseau est membre du pôle ABIOSOL qui regroupe Les Champs des possibles (formation et accompagnement de candidat.e.s à l'installation), Terre de liens (acquisition de foncier) et le groupement des agriculteurs biologiques (entraide et partage de connaissances).



## L'AMAP Montrouge

Fondée en 2007, l'AMAP Montrouge compte aujourd'hui quelque 120 adhérents engagés auprès de huit producteurs. Communication, solidarité, participation aux risques, diversification des productions et relations entre producteurs et consommateurs forment l'essentiel des engagements des parties.

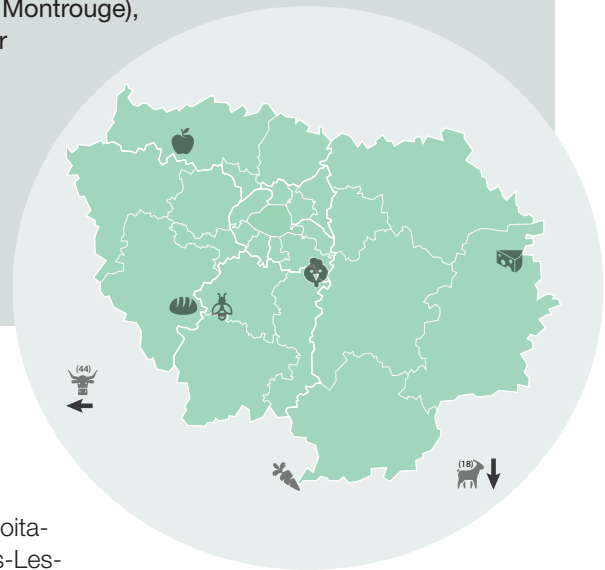
Les distributions ont lieu au marché de la Marne à Montrouge, tous les mercredis de 18h30 à 19h45. N'hésitez pas à venir nous rencontrer directement sur le marché.



# Comment adhérer ?

Les contrats pour la campagne 2019 sont maintenant disponibles. Pour adhérer à l'AMAP Montrouge et contractualiser avec nos producteurs :

- 1 Venez nous rencontrer au marché de la Marne (70 av. de la Marne, Montrouge), ou rendez-vous sur notre site Web ([www.amapmontrouge.org](http://www.amapmontrouge.org)) pour récupérer le formulaire d'adhésion à l'association et les contrats.
- 2 Sélectionnez et remplissez les contrats annuels qui vous intéressent.
- 3 Rapportez vos formulaires, contrats et paiements au plus tard le mercredi 12 décembre au marché de la Marne.
- 4 Récupérez vos premiers paniers dès le mercredi 9 janvier !



## Les partenaires de l'AMAP Montrouge



### Légumes

Situés dans le nord Loiret, les Jardins de la Voie romaine cultivent une centaine de variétés de légumes et d'herbes aromatiques en agriculture biologique. En plus de produire de délicieux légumes bio, l'association fait partie du réseau Cocagne d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique.

**Toutes les semaines :**  
petit panier 9,50 € / grand panier 17 €

#### Exemples de paniers d'été (sept. 2018)

##### Petit

- 1kg de courgettes
- 1 botte de carottes avec fanes
- 500g de tomates rondes
- 150g de céleri branche

##### grand

- 1kg de courgettes
- 1 botte de carottes avec fanes
- 500g de haricots verts ou 1kg d'aubergines
- 1kg de tomates rondes et anciennes
- 150g de céleri branche
- 1 laitue



### Fruits et jus

La famille Barrois exploite un verger en agriculture raisonnée à Ableiges dans le Val-d'Oise. Une grande variété de pommes, des poires, prunes et quelques fruits rouges (en saison) garnissent les paniers des Barrois ! Les Vergers d'Ableiges produisent aussi des jus artisanaux extraits sans centrifugeuse (non disponibles en contrats trimestriels).

**Toutes les deux semaines :**  
panier moyen 10 € / jus 2,95 €



### Poulet et œufs

Installée dans une exploitation de 4,5 ha à Mandres-Les-Roses, dans le Val-de-Marne, Sophie Besnard tient au bien-être animal et à la préservation des races anciennes. Ses volailles sont de race à croissance lente « cou nu » pour les poulets de chair et de race « marans » pour les œufs.

**Tous les mois :**  
poulet 24,40 € / unité de 2,1kg  
**Tous les mois :** œufs 6,20 € / douzaine



### Bœuf et veau

Riche d'un savoir-faire traditionnel en élevage extensif, Paul Vignon élève des vaches parthenaises à Fercé dans la Loire-Atlantique. La distance est compensée par une production biologique, un ancrage local et un grand respect de l'animal.

**Tous les trimestres :** colis de bœuf ou veau à partir de 17 € / kg



### Pain et farine

C'est dans le parc naturel de la Vallée de Chevreuse, à Celle-les-Bordes, que La Budinerie produit sa farine biologique Val-d'or, moulue à la meule de pierre. Ces farines servent à fabriquer les pains Budi bio nature ou spéciaux.

**Toutes les semaines :**  
pain 2,70 € / pain spécial (350g) ou nature (500g)

**Tous les trimestres :**  
farine 6 € / 3kg ou 9 € / 5kg



### Miel

Pascal et Morgane Boyard, de l'Abeille Hurepoise, produisent du miel d'abeilles de souches locales à partir de 25 ruches dispersées sur six communes à proximité du parc de la Haute Vallée de Chevreuse. Malgré des pratiques compatibles, ils ne disposent pas de la certification bio car toutes les parcelles alentours ne sont pas encore en conversion.

**Tous les six mois :**  
miel 6 € à 9 € les 500g



### Fromages de vache

Au cœur de la Seine-et-Marne, la ferme de Sainte Colombe produit des fromages et produits laitiers biologiques à partir d'un élevage de vaches montbéliardes en prairie. La ferme fabrique le seul et unique brie fermier biologique de France.

**Toutes les deux semaines :**  
lait cru 1,85 € / L, brie à partir de 24 € / kg



### Fromage de chèvre

La ferme de Pan d'Assigny, implantée dans le Berry, propose des fromages de chèvres Alpines et Savoyardes bénéficiant d'espaces de pâturage diversifiés. La ferme travaille en agriculture raisonnée et utilise le plus possible l'aromathérapie pour le soin des chèvres. Les paniers se composent de crottins, palets, pyramides cendrées, bûches, et autres fromages à affinage variés.

**Toutes les deux semaines :**  
chèvre 10 € / 4 crottins ou 15 € / 6 crottins