

AMAP Graine d'ortie d'Ancy-Dornot

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Saison 2023 /2024

Qu'est-ce qu'une AMAP ?

Une AMAP est une association qui met en relation un groupe de consommateurs avec un ou plusieurs producteurs agricoles locaux. Ils établissent entre eux un contrat.

Les consommateurs s'engagent pour une période donnée (généralement un an) à acheter la production à un prix équitable et en payant à l'avance. Ils acceptent le principe d'une aide à la ferme et à la distribution hebdomadaire des paniers dans un lieu donné. Ils participent à la constitution d'une caisse de solidarité.

Les producteurs s'engagent à fournir des aliments sains de saison et à appliquer ou orienter leurs pratiques vers les principes de l'agriculture paysanne et biologique. Ils s'engagent à cultiver en toute transparence technique (avec notamment les visites de ferme à l'occasion desquelles le paysan décrit son itinéraire technique de production) et financière (remise aux AMAPiens des tarifs des produits composant le panier).

CONTACT :

Christine Courtois

Mail : amap.ancy@gmail.com

06 95 39 81 48

Inscription : par mail et lors des distributions

Pour nous rencontrer :

chaque jeudi soir,
de 18h30 à 19h15 précises,
à la Halle des Fenottes
à Ancy-sur-Moselle
(face au parking gare SNCF).

Plus d'information sur :

Site de Graine d'Ortie :

<http://www.graine-ortie.fr>



Site national des AMAP :

<http://www.reseau-amap.org>

LES DIX PRINCIPES DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

Principe n°1 : répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'agriculteurs d'accéder au métier et d'en vivre.

Principe n°2 : être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.

Principe n°3 : respecter la nature.

Principe n°4 : valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.

Principe n°5 : rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.

Principe n°6 : assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.

Principe n°7 : viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.

Principe n°8 : rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.

Principe n°9 : maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.

Principe n°10 : raisonner toujours à long terme et de manière globale.

NOS PRODUCTEURS



Mathieu Hatte, maraicher aux Champs Montants

06 60 14 69 84 - hatte.mathieu@yahoo.fr

Rue de l'Eglise 54470 Vilcey-sur-Trey



Cathy Boch, éleveuse de vaches à la ferme de la Souleuvre

03 83 81 92 67 - souleuvre@wanadoo.fr

Ferme de la Souleuvre – 54530 Prény



François Mathis, éleveur de volailles à la ferme de Chantereine

06 01 19 20 47 - francois.mathis@chantereine57.fr

Ferme Auberge de Chantereine – 57130 Vernéville



Céline Giroux, éleveuse de chèvres à Lorry-Mardigny

06 88 59 69 58 - c-line2201@hotmail.fr

La chèvrerie de Lorry– 57420 Lorry-Mardigny



Frédéric Voirin, brasseur micro brasserie Mathur

06 76 59 06 19 - voirinfrederic54@gmail.com

1 bis rue Fourrier d'Hincourt - 54610 Nomény



Laurent Kobler, brasseur La Châouette

06 29 08 15 90 - contact@chaouette.fr

22 route Nationale - 54380 Saillirais



Daniel Stapurewicz, vigneron au Domaine La Joyeuse

06 41 66 09 69 - daniel.stapurewicz@orange.fr

3, rue Jeanne d'Arc -06 57130 ARS-SUR-MOSELLE

NOS PRODUCTEURS



Anne et Philippe Maire, apiculteurs aux Ruchers de la Reine

03 87 77 09 47 - ruchersdelareine@gmail.com

34 rue de la Reine – 57640 Vigy



Michel Besançon, éleveur de bovins à Corny

09 83 24 04 51 - 06 18 09 15 91 - besancon.michel@numericable.fr

9A rue du Colombelle – 57680 Corny-sur-Moselle



Julien Vautrin, éleveur porcin à la ferme des 3 Petits colibris

03 87 01 69 50 - julien.vautrin@yahoo.fr

22, rue du Château – 57260 Saint-Médard



Michel Moyen, producteur de céréales à la ferme de Jaulny

07 77 38 80 10 - michel.moyen@free.fr

32, Grande Rue - 54470 Jaulny



Elodie Vilette - productrice de poules à Grosrouvres

06 89 94 91 29 - elodie57330@hotmail.fr

2, rue Derrière - 54 470 Grosrouvres



Rosario Stella – Sarl STRADA D'ITALIA

07 81 38 85 72 - strada.italia.bio.metz@gmail.com

www.strada-italia-sicilebio.com



Conserves de poissons d'eau douce de Lachaussée

03 29 89 36 02 - frederic.metz@apf.asso.fr

3, rue du Château - 55210 Lachaussée

NOS PANIERS

Saison 2023 / 2024

Paniers Légumes

toute l'année



Mathieu, maraicher à Vilcey-sur-Trey propose 3 tailles de paniers hebdomadaires de légumes

(5 légumes différents dans chaque panier)

- Petit Panier – 8 € / semaine
- Moyen Panier – 14 € / semaine
- Grand Panier – 22 €/semaine équivalent à un moyen + un petit panier

Panier Œufs

toute l'année



La Ferme de Marie, à Grosrouvres, propose des œufs à 2,40€ / 6 œufs
Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers.

Paniers Pains Lait Fromages

toute l'année



Cathy, productrice à la Ferme de la Soulevre, propose 4 paniers hebdomadaires, composés essentiellement de pains au levain cuits au four à bois et de fromages au lait cru de vache, plus du lait pour le grand panier. S'y ajoutent, par roulement, de la farine, des pâtes et brioches de la ferme.

- **Grand Panier – 14 € / semaine**

- 2 Pains (nature & céréales) ≈ 750g
- Fromage ≈ 400g (tomes ≈ 200g, petit lactique ≈ 200g)
- Fromage blanc ou fromage blanc épicié ≈ 500g
- Lait cru 1l
- 500g de pâtes (toutes les 6 semaines)
- 2kg de farine (tous les 2 mois)

- **Petit Panier – 11 € / semaine**

- Grand panier sans lait et 200g de fromage au lieu de 400g

- **Panier Fromage - 7 € / semaine**

- 200g de fromage

- **Panier Pain - 6 € / semaine**

- 2 Pains (nature & céréales) ≈ 750g
- 500g de pâtes (toutes les 6 semaines)
- 2kg de farine (tous les 2 mois)

- **Panier Lait - 1€ / litre de lait cru.** Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers (litres par semaine). Panier non doublé en distribution quinzomadaire.

NOS PANIERS

Saison 2023 / 2024

Panier Volailles

toute l'année

François, éleveur à la Ferme de Chantereine propose une volaille de plein air, nourrie avec les céréales produites sur la ferme et certifiée sans OGM, d'environ 2 kg pour 25 € (poulet, poularde, pintade, coq, canard)

- Panier mensuel
- Panier bimensuel

Panier Porc

toute l'année



Julien, éleveur de porcs à Saint-Médard propose 5 types de paniers de porc d'environ 3 kg chacun en 6 livraisons (juillet-septembre-novembre-janvier-mars-mai)

- Viande fraîche (~3kg) : escalopes et côtes (~1 kg), rôti (~1 kg), lard frais (~300g) et hachis (~500g) à 15,50 €/kg
- Charcuterie diversifiée (~3kg) : viande fumée (~1 kg de jambon, lard et/ou saucisson), saucisses (~1 kg selon les saisons : saucisse à cuire, à rôtir, chipolata, merguez), terrine et fromage de tête (~1 kg) à 21,50 €/kg
- Colis Mixte (~3kg) : 3 colis de Viande fraîche et 3 colis de Charcuterie diversifiée en alternance à 18,50 €/kg
- Saucisse et terrine (~3kg) : ~2 kg de saucisses (selon les saisons : saucisse à cuire, à rôtir, chipolata, merguez), ~1 kg de terrine et fromage de tête à 19,50 €/kg
- Panier découverte (1 paquet de saucisse de saison-escalope, côte ou petit rôti-terrinerie, verrine ou fromage de tête-1 produit fumé (lard, jambon, saucisson ou saucisse à croquer) pour 40 €.

Bœuf et Veau à la commande

toute l'année



Michel, éleveur de bovins charolais à Corny-sur-Moselle propose sur commande trimestrielle un colis de viande de bœuf ou de veau par 3 kg, 5 kg ou 10 kg.

- Colis de bœuf classique (moitié pièces à griller, moitié pièces à cuisiner) à 14,75€/kg par 10 kg, à 15,40 €/kg par 5 kg et à 16 €/kg par 3 kg.
- Saucisses pur bœuf (merguez, chipolata) à 14,30 €/kg, Steak haché à 14,75 €/kg
- Colis de veau par 5 kg à 18,30 €/kg.

Lentilles

toute l'année



Michel, agriculteur à Jaulny propose en vrac un panier mensuel à composer, à bases de lentilles vertes, de lentillons (lentilles décortiquées) et de nouilles à la farine de lentilles.

Panier mensuel pour 5€ (plusieurs paniers possibles)

NOS PANIERS

Saison 2023 / 2024

Panier Fromage de chèvre

de mars à octobre

Céline, éleveuse de chèvres à Lorry-Mardigny propose 4 types de paniers quinzomadaires

- un fromage de chèvre frais nature pour 2,30 €
- un fromage de chèvre aromatisé pour 2.50 €
- 500 g de fromage blanc nature pour 3,60 €
- 250 g de fromage blanc nature pour 2,20 €

Panier Miel & Plantes

toute l'année



Anne et Philippe, apiculteurs à Vigy, proposent un panier mensuel de produits à base de miel et de plantes à 12 €.

Le panier est composé au choix de miel, jus de pommes, confitures, infusions, pains d'épices, biscuits au chocolat et de quelques fruits en fonction des récoltes.

Panier Épicerie Équitable «Artisans du Monde» toute l'année

Martine et Pascal d'Artisans du Monde Metz proposent un panier bimensuel de découverte des produits provenant du commerce équitable (1 produit par quinzaine, exemple : sucre, chocolat, riz, épices...), panier d'une valeur de 5,10 €.



Panier agrumes de Sicile

de novembre à mai

Audrey et Rosario de Strada d'Italia proposent des agrumes en paniers bimensuels ou mensuels

- Panier Agrumes DUO doux : Oranges (2 kg) et Clémentines/Mandarines (2 kg) à 14,80 €
- Panier Agrumes DUO acidulé : Citrons (1,5 kg) et Pamplemousses (1,5 kg) à 14,50 €
- Panier Oranges (10 kg) à 20 €.

Des achats complémentaires aux abonnements des paniers peuvent se faire via les commandes sur l'application camap.alilo.fr pour des produits transformés à base de volailles, des légumes, des œufs, des pains, du lait, des fromages, l'épicerie Artisans du Monde, du porc, du bœuf et du veau, des lentilles, des bières, des produits de Sicile, des conserves de poissons, et par un système de portions pour des produits disponibles occasionnellement, lors des distributions.

RÉDUCTION DES DÉCHETS

NON AUX EMBALLAGES JETABLES

OUI AUX CONTENANTS APPORTÉS PAR LES AMAPIENS
OUI AUX EMBALLAGES CONSIGNÉS DES PRODUCTEURS

LA COORDINATION

Les coordinateurs font le lien entre les AMAPiens et les producteurs.
Ils collectent et vérifient les chèques des AMAPiens et les donnent aux producteurs.

Coordination Générale

Christine Courtois

amap.ancy@gmail.com
06 95 39 81 48



Paniers de viande de porc

Aurélié Toussaint

06 29 36 23 49
aureluctoupiz@gmail.com



Paniers Pains Lait Fromages

Caroline Mathieu

06 30 33 91 88
caroline.mathieu12@gmail.com



Pierre Poinssaint
06 80 36 74 39

Paniers Fromages
de chèvre

& commandes de bières

Françoise Joly

06 81 84 80 31
framboise.joly@orange.fr



Paniers agrumes

Jean-Luc Thiry

06 08 75 64 87
jlthiry@yahoo.fr



Panier Miel Plantes

Éléonore MARCOUX

06 75 49 65 31
elemarcoux@gmail.com



Paniers Volailles

**Loïc Terrier
et Amélie Monjou**

06 51 00 22 84
loic.terrier@free.fr
06 23 36 53 96
amelie.monjou@free.fr



Paniers Légumes & Œufs

Kevin Thullier

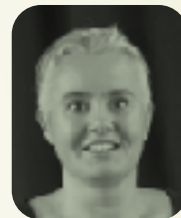
06 14 19 63 42
kthullierb@gmail.com



Commandes de viande
de bœuf et veau

Christelle Allouis

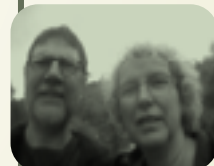
06 15 93 62 89
cfallouis@hotmail.fr
amapcolisviande@outlook.fr



Paniers Artisans du Monde Metz
& commandes de vin

Pascal et Martine Weber

06 29 33 30 18
weberloury@gmail.com



Paniers de lentilles

Jonathan ECKLY

06 24 28 41 46
jonathan.eckly@gmail.com



Gestion Caisse de
Solidarité et de l'adhésion
à Graine d'Ortie

Laurent Gébus

06 86 28 62 03
gebus.clement@orange.fr



LA CAISSE DE SOLIDARITÉ

La caisse de solidarité permet aux producteurs d'investir dans du matériel, d'embaucher du personnel, mais aussi pouvoir faire face à des aléas climatiques, financiers... en accord avec les adhérents.

Une partie de cette réserve peut également aider les consommateurs en difficulté financière qui en font la demande auprès du coordinateur principal de l'Amap.

Chaque AMAPien contribue à cette caisse en fonction du nombre de paniers auxquels il s'abonne :

- 1 panier – 30€/année
- 2 paniers ou plus – 50€/année

Les paniers œufs, épicerie équitable, fromage de chèvre, lait et lentilles ne sont pas pris en compte ici. Une dégressivité est appliquée en cas d'adhésion en cours de saison, par trimestre.

L'argent collecté est mis sur un compte bancaire dédié et géré par le trésorier de l'association Graine d'Ortie.

Utilisation de la Caisse de Solidarité - Saison 2022-23

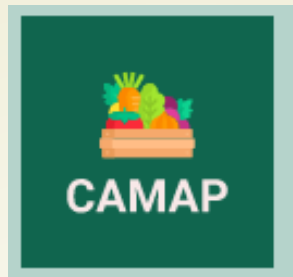
- Aide à des personnes en difficulté financière pour l'accès aux paniers (1 famille ; 1 personne seule)
- Avances de trésorerie sous forme de prêts à Michel Besançon ;
Don à l'installation du nouveau maraicher Mathieu Hatte

L'ENCAISSEMENT DES CHÈQUES

Afin de pouvoir gérer au mieux nos budgets, l'encaissement des chèques des paniers est ainsi réparti suivant les mois de chaque trimestre :

- 1er mois du trimestre : Légumes + Œufs + Miel-plantes + Agrumes + Lentilles
- 2ème mois du trimestre : Volaille + Porc + ADM
- 3ème mois du trimestre : Pain-fromage + Fromage de chèvre`
- La caisse de solidarité est encaissée au cours du 2e trimestre de la saison

L'APPLICATION CAMAP



L'AMAP Graine d'Ortie et les producteurs utilisent l'application **camap.alilo.fr** pour gérer les abonnements des AMAPiens.

Chaque AMAPien dispose d'un compte, ce qui lui permet également de passer des commandes directement auprès des producteurs.

L'ASSOCIATION GRAINE D'ORTIE

L'AMAP est une des activités de l'association Graine d'Ortie, qui lui donne une existence juridique sous forme d'association loi 1908. La comptabilité de l'AMAP est gérée de manière distincte de la comptabilité générale de l'association. Seuls les chèques d'adhésion et de la caisse de solidarité sont encaissés par l'association.

L'association est gérée par un bureau de 7 personnes et un comité de gestion de 12 à 15 personnes.

Présidente : **Laure Albrecht**

Trésoriers : **Eléonore Marcoux et Jonathan Eckly**

Les autres activités de Graine d'Ortie : Clubs nature enfants et ados, conférences, Fête du printemps, Jardin partagé, Jardin pédagogique et biodiversité, balades nature, promotion du Zéro déchet...

Graine d'Ortie s'est donnée pour mission d'initier les enfants à l'écocitoyenneté, et de susciter chez les adultes une réflexion sur le rôle de l'homme et les conséquences de son action sur l'environnement.





MON ENGAGEMENT D'AMAPIEN

Saison 2023 / 2024

En m'inscrivant à l'AMAP, je m'engage à l'année à acheter la production proposée, mais aussi à :

- participer, au moins 4 fois, à l'aide à la distribution
- aider à la ferme au moins 2 demi-journées, notamment lors des appels à chantiers
- respecter impérativement les horaires de distribution
- prévenir les producteurs en cas d'absence à la distribution et le cas échéant envisager de récupérer mon panier à la ferme, **sinon il sera perdu**
- autoriser les coordinateurs à diffuser mes coordonnées aux autres AMAPIens et à m'inscrire sur l'application camap.alilo.fr pour la gestion de l'AMAP

MON INSCRIPTION

Indiquer le nombre de paniers souhaités en face des paniers choisis :

Légumes	Petit		Porc	Viande fraîche	
	Moyen			Charcuterie	
	Grand			Mixte vian/char	
Produits laitiers - pains	Grand panier		Duo DOUX	Saucisses	
	Petit panier			Découverte	
	Pain		Duo ACIDULE	Mensuel	
	Fromage			Bimensuel	
Volailles	1l lait		Oranges	Mensuel	
	Mensuel			Bimensuel	
Miel-Plantes			Epicerie	Mensuel	
Épicerie équitable				Bimensuel	
Fromages de chèvre	Nature		Lentilles		
	Épicé		Oeufs		
	FB 250 g				
	FB 500 g				

MES COORDONNÉES

	Adhérent	Co-adhérent
Nom		
Prénom		
Téléphone	/ / / /	/ / / /
Mail		
Code postal		
Commune		
Adresse		

Date

Signature