

AMAP Graine d'ortie

d'Ancy-sur-Moselle

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Saison 2020 / 2021

Toujours au rendez-vous !

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).

CONTACTS :

Coordinatrice AMAP :

Aurélie TOUSSAINT

Tél. : 03 87 52 03 05

Mail : amap.ancy@gmail.com

Inscription auprès de la coordinatrice.

Pour nous rencontrer :

tous les jeudis soir,
de 18h30 à 20h précises,
au stade à Ancy-sur-Moselle.

Pour plus

d'information rendez-vous 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.

AMAP Graine d'ortie

Nos paniers

Saison 2020 / 2021

Paniers Légumes

toute l'année

François et Emilien, producteurs à la Ferme de Bagneux proposent trois tailles de paniers hebdomadaires de légumes bios (5 légumes différents dans chaque panier)

- **Petit Panier** – 7,15€ / semaine
- **Moyen Panier** – 12,10€ / semaine
- **Grand Panier** – 17,60€/semaine équivalent à un moyen + un petit panier



Panier Œufs

toute l'année

La Ferme de Bagneux propose également des œufs bios à **2,20€ / 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 trois paniers hebdomadaires, composés essentiellement de pains et de fromages et lait pour le grand panier. Se rajoutent, par roulement, de la farine, des pâtes et brioches de la ferme. Les fromages sont au lait cru de vache.

- **Grand Panier – 13 € / semaine**
 - Pain bio au levain cuit au four à bois ≈ 800g (400g pain nature & 400 g pain spécial),
 - Fromage ≈ 400g (tomes ≈ 200g, petit lactique ≈ 200g),
 - Fromage blanc ou fromage blanc épicé ≈ 500g,
 - Lait cru 1l,
 - 500g de pâtes (toutes les 6 semaines),
 - 2kg de farine (tous les 2 mois),
- **Petit Panier – 10 € / semaine**
Grand panier sans lait et pour 200g de fromage au lieu de 400g
- **Panier Pain – 5,50€ / semaine**
 - 2 Pains (Nature & Céréales) ≈ 750g
 - 500g de pâtes (toutes les 6 semaines),
 - 2kg de farine (tous les 2 mois)
- **Panier Lait – 0,80€ / litre de lait cru.** Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers (litres par semaine)



Panier Volailles

toute l'année

François, éleveur à la Ferme de Chantereine propose **un panier mensuel ou bimensuel** (au choix) comprenant une volaille de plein air, nourrie avec les céréales produites sur la ferme et certifiée sans OGM, d'**environ 2 kg pour 20 €** (poulet, poularde, pintade, coq, canard)

Panier Miel & Plantes

toute l'année

Anne et Philippe, producteurs 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 Equitable «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, café...) **revenant à 30 € par trimestre**.

Panier 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 14,30 €/kg par 10 kg, à 14,70 €/kg par 5 kg et à 15,47 €/kg par 3 kg.

Saucisses pur bœuf (merguez, chipolata) à 13,32 €/kg, Steak haché à 15,06 €/kg

Colis de veau par 5 kg à 17,73 €/kg.

Panier Porc

toute l'année

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



Viande fraîche : escalopes et côtes (1 kg), rôti (1 kg), lard frais (300g) et hachis (500g) à 13€/kg

Charcuterie diversifiée : 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 19 €/kg

Colis Mixte : 3 colis Viande fraîche et 3 colis Charcuterie diversifiée en alternance (16 €/kg)

Saucisse et terrine : 2 kg de saucisses (selon les saisons : saucisse à cuire, à rôtir, chipolata, merguez), 1 kg de terrine et fromage de tête à 17 €/kg

Panier Fromage de chèvre

sur 2 à 3 trimestres

Céline, éleveuse de chèvres à Lorry-Mardigny propose **3 types de paniers quinzomadaires** :
un **fromage de chèvre** frais nature pour 2,20 € / un **fromage de chèvre aromatisé** pour 2.40 € /
500 g de fromage blanc nature pour 3,50 €

AMAP Graine d'ortie

Nos producteurs



François Chevallier et Emilien Kron à la ferme de Bagneux

03 87 30 25 80 fermedebagneux@yahoo.com
Ferme de Bagneux – 57130 Vernéville



Cathy Boch à la ferme de la Soulevre

03 83 81 92 67 soulevre@wanadoo.fr
Ferme de la Soulevre – 54530 Prény



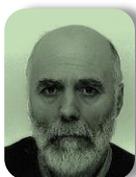
François Mathis à la ferme de Chantereine

06 01 19 20 47 francois.mathis@chantereine57.fr
Ferme Auberge de Chantereine – 57130 Vernéville



Anne et Philippe Maire aux ruchers de la Reine

03 87 77 09 47 / ruchersdelareine@gmail.com
Les Ruchers de la Reine – 34 rue de la Reine – 57640 Vigy



Michel Besançon – Éleveur bovin 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



Céline Giroux - Éleveuse de chèvres à Lorry

06 88 59 69 58 c-line2201@hotmail.fr
La chèvrerie de Lorry – 57420 Lorry-Mardigny

Des commandes complémentaires aux paniers contractés peuvent être passées via l'application Cagette ou via le système de "portion" (cas des légumes) pour la volaille, les légumes, les œufs, les pains, le lait, les fromages, l'épicerie Artisan du Monde, le porc, les bières bio Mathur de Frédéric Voirin et La Châouette de Laurent Kobler, les vins de Bernard Grandidier du Domaine Sommy à Fey, etc...

AMAP Graine d'ortie

La Caisse de solidarité

La caisse de solidarité permet aux producteurs d'investir dans du matériel, 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. 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, équitable, fromage de chèvre et lait 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 2019-2020

Prêt à Michel Besançon pour l'achat de fourrage suite à la sécheresse. Aide à des personnes en difficulté financière pour l'accès aux paniers.

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.

L'association est gérée par un bureau de 7 personnes et un comité de gestion de 12 à 15 personnes. Président : **Guillaume Roul** Trésorier : **Dan Doriath**

Les autres activités de GO : 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 donné 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.

AMAP Graine d'ortie

Notre organisation

au sein de l'association Graine d'Ortie

Coordination Générale

Aurélie Toussaint

03 87 52 03 05

amap.ancy@gmail.com



Coordination Paniers
Pains Lait Fromages^(*)

Brice Heckel

06 28 56 06 09

briceheckel1@gmail.com



Gestion de l'aide à la distribution
et coordinatrice

Panier de viande de porc^(*)

Claude Mouchot

06 23 92 81 49

claude.mouchot@gmail.com



Coordinateur Paniers
Légumes & Œufs^(*) et
aide à la ferme

Kevin Thullier

06 14 19 63 42

kthullierb@gmail.com



Gestion de la Caisse de Solidarité
et de l'adhésion à Graine d'Ortie
Coordinatrice des commandes de
viande de bœuf et veau

Christelle Allouis

06 15 93 62 89

amapcolisviande@outlook.fr

cfallouis@hotmail.fr



Coordinatrice Paniers
Volailles & Miel Plantes^(*)

Christine Courtois

06 95 39 81 48

c.courtois57@orange.fr



Coordinatrice Paniers
Fromage de chèvre^(*) &
commandes diverses

Françoise Joly

06 81 84 80 31

framboise.joly@orange.fr

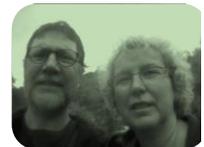


Coordinateurs Paniers
Équitables^(*)

Pascal et Martine Weber
(ADM Metz)

03 87 60 13 81

weberloury@numericable.fr



Encaissement des chèques :

1er mois du trimestre : Légumes + œufs + miel-plantes

2ème mois du trimestre : Volaille + Porc + ADM

3ème mois du trimestre : Pain-fromage + Fromage de chèvre

(*) - Les coordinateurs collectent les chèques des AMAPiens et fournissent aux producteurs les listes de paniers afin qu'ils préparent les distributions. Ils font le lien entre l'AMAP et les producteurs.

AMAP Graine d'ortie

Mon engagement d'AMAPien

Saison 2020 / 2021

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,
- Respecter impérativement les horaires de distribution (entre 18h30 et 20h00),
- 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 « Cagette » de gestion de l'AMAP.

Mon inscription

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

Légumes	Petit		Volailles	Mensuel	
	Moyen			Bimensuel	
	Grand				
Porc	Viande fraîche		Pains	Pain	
	Charcuterie		Fromages	Petit	
	Mixte viande/charcuterie		Lait	Grand	
	Saucisses			1l lait	
Fromage de chèvre	Nature		Œufs (boite de 6)		
	Aromatisé		Épicerie équitable		
	Fromage blanc		Miel-Plantes		

Mes coordonnées

	Adhérent	Conjoint
Nom		
Prénom		
Téléphone	/ / / /	/ / / /
Adresse mail		
Code postal		
Commune		
Adresse		

Date

Signature