

# AMAP d'Ancy-sur-Moselle

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Saison 2017 / 2018

10 ans déjà !

## 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 :

Auréliе TOUSSAINT

Tél. : 03 87 52 03 05

Mail : [amap.ancy@gmail.com](mailto:amap.ancy@gmail.com)

**Inscription** auprès de la coordinatrice.

### Pour nous rencontrer :

tous les jeudis soir,  
de 18h45 à 19H30 précises,  
dans la cour de l'école primaire  
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 d'Ancy-sur-Moselle

## Nos paniers Saison 2017 / 2018

### Paniers Légumes

de juin à novembre, voire février selon production

François, producteur à la Ferme de Bagneux propose trois tailles de paniers hebdomadaires de légumes bios (5 légumes différents dans chaque panier) pendant le 2<sup>e</sup> semestre de l'année et les semaines suivantes en fonction de la production.

- **Petit Panier – 6,50€ / semaine**
- **Moyen Panier – 11,00€ / semaine**
- **Grand Panier – 16,00€/semaine** équivalent à un moyen + un petit panier

### Panier Œufs

toute l'année

François propose également des œufs bios à **2,10€ / 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 – 11,00€ / 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 1l,
  - 500g de pâtes (toutes les 6 semaines),
  - 2kg de farine (tous les 2 mois),
- **Petit Panier – 8,50€ / semaine**  
Grand panier sans lait et pour 200g de fromage au lieu de 400g
- **Panier Pain – 5,00€ / 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

Olivier, éleveur à la Ferme de Chantereine propose un panier **mensuel ou bimensuel (au choix)** comprenant une **volaille ≈ 2.00 kg pour 18,50€** (poulet, pintade, poularde, coq) ou de temps à autre du porcelet (épaule, jambon, côtelettes, saucisses)

## Panier Miel & Fruits

toute l'année

Anne et Philippe, producteurs à Vigy, proposent un **panier mensuel de produits à base de miel et de fruits à 10 €**. Le panier est composé au choix de miel, jus de pommes, confitures, pain d'épices, biscuits au chocolat et de quelques fruits en fonction des récoltes (groseilles, cerises, poires, mirabelles, pommes, quetsches).

## 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 environ 30€ / trimestre**.

Des commandes peuvent être passées en complément.

## 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 13,20 €/kg par 10 kg, à 13,75 €/kg par 5 kg et à 14,25 €/kg par 3 kg.

Colis de bœuf été (moitié pièces à griller, moitié steak haché, saucisses pur bœuf merguez, chipolata, curry) à 15,60 €/kg par 10 kg, à 16,15 €/kg par 5 kg et à 16,50 €/kg par 3 kg.

Colis de veau par 5 kg à 16,50 €/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 11€/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 17 €/kg

Colis Mixte : 3 colis Viande fraîche et 3 colis Charcuterie diversifiée en alternance (14 €/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 15 €/kg

## Panier Fromage de chèvre

sur 3 trimestres

Céline, éleveuse de chèvres à Lorry-Mardigny propose un panier **quinzomadaire** comprenant un **fromage de chèvre** pour 3 € (buche fraîche, affinée, cendrée selon la production)

# AMAP d'Ancy-sur-Moselle

## Nos producteurs



### François Chevallier à la ferme de Bagneux

03 87 30 25 80 [chevallier.francois57@orange.fr](mailto:chevallier.francois57@orange.fr)  
Ferme de Bagneux – 57130 Vernéville



### Cathy Boch à la ferme de la Soulevre

03 83 81 92 67 [soulevre@wanadoo.fr](mailto:soulevre@wanadoo.fr)  
Ferme de la Soulevre – 54530 Prény



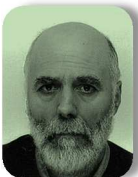
### Olivier Mayer à la ferme de Chantereine

06 95 43 75 56 [amap@chantereine57.fr](mailto:amap@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:c-line2201@hotmail.fr)  
La chèvrerie de Lorry – 57420 Lorry-Mardigny

# AMAP d'Ancy-sur-Moselle

## 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 - Saisons 2015-2016 et 2016-2017

Don à Michel Besançon pour l'achat de fourrage nécessité par une production insuffisante liée à la sécheresse. Don à un maraicher extérieur à l'AMAP pour l'acquisition d'une serre. 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. Présidente : **Sylvie ROLIN** Trésorier : **Dan DORIATH**

Trésorier adjoint : **Fabrice RICHARD**

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 d'Ancy-sur-Moselle

## Notre organisation au sein de l'association Graine d'Ortie

Coordination Générale

**Aurélie Toussaint**

03 87 52 03 05

amap.ancy@gmail.com



Coordinatrice Paniers

Pains Lait Fromages<sup>(\*)</sup>

**Blandine Desjardins - Kaiser**

03 82 33 98 60

blandine.desjardins@wanadoo.fr



Gestion de l'aide à la  
distribution et coordinatrice  
Paniers de viande de porc et  
fromage de chèvre<sup>(\*)</sup>

**Claude Mouchot**

06 23 92 81 49

clau.mouchot@gmail.com



Coordinatrice Paniers  
Légumes & Œufs<sup>(\*)</sup> et  
aide à la ferme

**Marie-Laure Valy**

03 87 30 25 80

marielaure.valy@yahoo.fr



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

Coordinatrice Panier de  
viande de bœuf<sup>(\*)</sup>

**Christelle Allouis**

06 15 93 62 89

amapcolisviande@outlook.fr

cfallouis@hotmail.fr



Coordinatrice Paniers  
Volailles & Miel Fruits<sup>(\*)</sup>

**Christine Courtois**

06 95 39 81 48

c.courtois57@orange.fr



Coordinateurs Paniers  
Equitables<sup>(\*)</sup>

**Pascal et Martine Weber**

(ADM Metz)

03 87 60 13 81

weberloury@numericable.fr



(\*) - 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 d'Ancy-sur-Moselle

## L'engagement des AMAPiens

Saison 2017 / 2018

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

- participer à l'aide à la distribution (au moins 4 fois),
- apporter une aide à la ferme (au moins 2 demi-journées),
- respecter impérativement les horaires de distribution (entre 18h45 et 19h30),
- prévenir les producteurs en cas d'absence à la distribution et le cas échéant à récupérer mon panier chez le producteur dans les 48 heures après quoi, il est perdu.

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

Légumes	Petit		Volailles	Mensuel	
	Moyen			Bimensuel	
	Grand				
Porc	Viande fraîche		Pains Fromages Lait	Pain	
	Charcuterie			Petit	
	Mixte <small>(viande/charcuterie)</small>			Grand	
	Saucisses			1l lait	
Fromage de chèvre			Épicerie équitable		
6 œufs			Miel Fruits		

Nom et prénom :

Adresse postale :

Téléphone :

Mail :

Date

Signature