

AMAP Graine d'ortie

d'Ancy-Dornot

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



Saison 2025 / 2026

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, maraîcher aux Champs Montants

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

rue de l'Eglise - 54470 Vilcey-sur-Trey



**Les paysans boulangers fromagers de ferme de la Soulevre
Laurent Nordemann**

03 83 81 92 67 - soulevre@wanadoo.fr

Ferme de la Soulevre - 54530 Prény



François Mathis, éleveur de volailles à la ferme de Chantereine

06 01 19 20 47 - francois.mathis@chantereine.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



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



**Sébastien et Mathilde Schmitt, éleveurs de porcs à la
ferme des Raillis**

06 71 18 18 53 - gaec-des-raillis@orange.fr

4 rue Boutea - 55500 Nancois-le-Grand



Elodie Vilette, éleveuse de poules à Grosrouvres

06 89 94 91 29 - elodie57330@hotmail.fr

2, rue Derrière - 54470 Grosrouvres



**Loriane et Jonathan Giacoia, producteurs de champignons à
Mars-la-Tour**

06 72 11 03 81 - lechampignonlorrain@gmail.com

89, rue de Verdun - 54 Mars-la-Tour

NOS PRODUCTEURS



Jennifer et Mathieu Rouyer, producteur de lentilles à la ferme du Vert Bois

06 09 67 28 84 - fermeduvertbois@gmail.com
3 place du Château, 54470 Euvezin



Tristan Schmitt, producteur bovin à la ferme d'Alteville

06 84 72 13 59 - fermedalteville@orange.fr
Ferme d'Alteville - 57260 Tarquimpol



Caroline Leroy, productrice de plantes aromatiques et médicinales

06 31 14 10 58 - lecrindessimples@gmail.com
48, rue des Fermes - 54530 Prény



Frédéric Voirin, brasseur de la microbrasserie Mathur

06 76 59 06 19 - voirinfrederic54@gmail.com
1bis rue Fourier d'Hincourt - 54610 Nomény



Laurent Kobler, brasseur de la microbrasserie La Châouette

06 29 08 15 90 - contact@chaouette.fr
24 rue des Vergers - 54380 Saizerais



Daniel Stapurewicz, viticulteur au Domaine la Joyeuse

06 41 66 09 69 - daniel.stapurewicz@orange.fr
3 rue Jeanne d'Arc - 57130 Ars-sur Moselle



Eve Maurice, viticultrice au Domaine des Béliers

06 23 40 24 34 - domaine.beliers@orange.fr
52 route de Gorze - 57130 Ancy-Dornot



Conserves de poissons d'eau douce de Lachaussée

03 29 89 36 02 - esat.lachaussee@apf.asso.fr
3 rue du Château - 55210 Lachaussée

Les productions proposées

Saison 2025 /2026



Paniers Légumes

de juillet à mars

Mathieu, maraicher à Vilcey-sur-Trey propose trois 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 6 œufs à 2,70€

Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers.



Paniers Pains Lait Fromages

toute l'année

Les paysans boulangers fromagers de la Ferme de la Souleuvre proposent des paniers hebdomadaires, composés essentiellement de pains au levain cuits au four à bois et de fromages au lait cru de vache, et du lait. S'y ajoutent, par roulement, de la farine, des pâtes et brioches de la ferme.

- **Petit panier pain - 7 € / semaine**

- 1 pain nature ≈ 500g,
- 1 pain spécial ≈ 500g (complet, graines, fruits, noix...),
- un produit complémentaire (brioche, farine,...)

- **Grand panier pain - 12 € / semaine**

Même base que le petit panier avec des pains de 1 kg

- **Petit panier fromage - 7,50 € / semaine**

- 2 fromages de 250 g chacun(une tomme nature + une tomme épicée)
- ou 500 g de fromage blanc + 300 g de tomme
- ou 300 g de tomme + un camembert, etc...

- **Grand panier fromage - 13 € / semaine**

Même base que le petit panier avec 3 fromages

- **Panier Lait - 1,20 € / litre de lait cru.** Possibilité de s'abonner à plusieurs paniers (litres par semaine). Panier non doublé en distribution quinzomadaire.

Les productions proposées

Saison 2025 /2026

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, pour 25 € (poulet, poularde, pintade, coq, canard)

- Panier mensuel
- Panier bimensuel

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, et de fruits en fonction des récoltes.

Panier Fromage de chèvre

de mars à septembre

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

- un fromage de chèvre frais nature pour 2,40 €
- un fromage de chèvre aromatisé pour 2,60 €
- 250 g de fromage blanc nature pour 2,30 €
- 500 g de fromage blanc nature pour 3,80 €

Panier Épicerie équitable «Artisans du Monde»

toute l'année



Martine et Pascal d'Artisans du Monde Metz proposent un panier bimensuel de découverte de produits provenant du commerce équitable (1 produit par quinzaine, exemple : sucre, chocolat, riz, épices...) panier d'une valeur de 5,50 €.

Panier Champignons

de septembre à juin

Jonathan et Loriane, myciculteurs à Mars-la-Tour, proposent 2 paniers mensuels de champignons : des pleurotes gris (200 g pour 3€) et un mix mystère (250 g pour 5€ d'autres variétés de champignons disponibles suivant la production).

Un panier = quantité pour une personne.

Les productions proposées

Saison 2025 /2026

Lentilles et huiles à la commande

toute l'année



Jennifer et Mathieu, producteurs à Euvezin, proposent en commandes tous les 2 mois des lentilles, de la farine de lentilles, des tartinades salées et sucrées à base de lentilles, de l'huile de tournesol et colza.

Plantes aromatiques et médicinales à la commande

toute l'année



Caroline, herboriste à Prény, propose une fois par trimestre, des infusions, tisanes, aromates, huiles et vinaigres aromatisés, pestos, sirops, confitures, et macérats.

Porc à la commande

toute l'année



Mathilde et Sébastien, éleveurs de porcs à Nançois-le-Grand, proposent des commandes de porc au détail, en 6 livraisons (juillet - septembre - novembre - janvier - mars - mai)

Bœuf et veau à la commande

toute l'année



Tristan et Ghislain, éleveurs de bovins à Tarquimpol, proposent des colis de viande de bœuf et de veau par 3kg, 5kg ou 10kg et au détail, en commande directement sur le site de la ferme d'Alteville (<https://www.fermedalteville.fr/>) 3x/an (février - juin - octobre)

- Colis de bœuf classique à 15 €/kg par 10 kg, à 15,50 €/kg par 5 kg et à 16,50 €/kg par 3 kg.
- Colis de veau par 10 kg à 17,50 €/kg, par 5 kg à 18 €/kg, par 3 kg à 19 €/kg.

Des achats complémentaires aux paniers contractés peuvent être réalisés via les feuilles de "portion" ou via des commandes sur l'interface web <https://camap.amap44.org> (pains, lait, fromages, épicerie Artisans du Monde, miel, confitures, tisanes, jus de pomme, lentilles, huiles, champignons, bières, vins, conserves de poissons, produits à base de plantes aromatiques et médicinales).

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 Volailles

Amélie Monjou

06 23 36 53 96

amelie.monjou@free.fr

Loïc Terrier

06 51 00 22 84

loic.terrier@free.fr



Commandes de viande de porc

Aurélié Toussaint

06 29 36 23 49

aureluctoupiz@gmail.com



Paniers Œufs

Valérie Zilliox

06 33 2075 38

valeriedzierbinski@gmail.com



Commandes de viande de bœuf et veau

Christelle Allouis

06 15 93 62 89

cfallouis@hotmail.fr



Paniers Pains Lait Fromages

Caroline Mathieu

06 30 33 91 88

caroline.mathieu12@gmail.com

Pierre Poinst

06 80 36 74 39



Paniers Fromages de chèvre

& commandes de bières

Françoise Joly

06 81 84 80 31

framboise.joly@orange.fr



Paniers Artisans du Monde Metz & commandes de vin

Pascal et Martine Weber

06 29 33 30 18

weberloury@gmail.com



Paniers Miel Plantes

Olivier Rosenzaft

06 76 14 89 79

chezrosen@neuf.fr



Commandes de Lentilles Huiles

Olivier Meurie

06 74 72 91 75

o57.meurie@orange.fr



Paniers Légumes

Marine Rolin

06 73 89 17 91

marinerolin@outlook.fr



Commandes de champignons

Anne-Sophie Petailat

06 73 35 60 03

annesophiepetailat@gmail.com

Brice Heckel

06 28 56 06 09

briceheckel1gmail.com



Commandes vin de Moselle

Laure Albrecht

06 09 70 77 72

laurealbrecht@hotmail.com



Caisse de Solidarité et 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 le comité de l'Amap.

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, champignons 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 2024-2025

- Don au producteur de porc et mouton, suite à la fièvre catarrhale ovine (FCO)
- Prêt à une maraîchère de Novéant pour l'achat d'une serre

L'ENCAISSEMENT DES CHÈQUES

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

- 1er mois du trimestre : Légumes + Œufs + Miel-plantes
- 2ème mois du trimestre : Volailles + Artisans du Monde + Champignons
- 3ème mois du trimestre : Pains-fromages + Fromages de chèvre

La caisse de solidarité et la cotisation à l'association Graine d'Ortie sont encaissés au cours du 2ème semestre de la saison.

L'APPLICATION CAMAP



L'AMAP Graine d'ortie et les producteurs utilisent l'interface web <https://camap.amap44.org> pour gérer les abonnements des AMAPiens.

Chaque AMAPien dispose d'un compte, ce qui lui permet également de passer des commandes ponctuelles directement pour certaines productions : pains-fromages-lait - lentilles - huiles - miel - épicerie - champignons - produits à base de plantes aromatiques et médicinales - conserves de poissons d'eau douce

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 composée d'un bureau de 7 personnes et d'un comité de gestion de 12 à 15 personnes.

Présidente : **Delphine Payan-Sompayrac**

Trésorier : **Laurent Gebus**

Les autres activités de GO : Clubs nature enfants et ados, conférences, Fête du printemps, Jardin partagé, Jardin pédagogique et biodiversité, balades nature,...

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 2025-2026

Exemplaire à conserver

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, lors des appels à chantiers notamment,
- respecter impérativement les horaires de distribution (18h30-19h15)
- 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 m'inscrire sur camap.amap44.org, application qui permet des commandes régulières ou ponctuelles auprès de producteurs de l'Amap
- autoriser les coordinateurs à diffuser mes coordonnées aux autres AMAPiens (pour une entraide avec un "voisin amapien" en cas d'absence ou d'impossibilité à venir à la distribution, pour un éventuel covoiturage sur un chantier à la ferme, une visite à la ferme)
OUI ☐ - NON ☐
- autoriser les coordinateurs à envoyer des mails récapitulant les paiements trimestriels des commandes Camap ou des achats trimestriels de portions, dans le cadre de la gestion des sommes dues aux producteurs.

J'accepte la diffusion de listes comportant mon nom et le montant dû :

OUI ☐ - NON ☐

En cas de refus, mon paiement sera géré de manière individuelle par le coordinateur

MON INSCRIPTION

Indiquer le nombre de paniers souhaités dans les cases correspondantes

Légumes	petit		Fromages de chèvre	nature	
	moyen			aromatisé	
	grand			FB 250 g	
Produits laitiers - pains	petit pain			FB 500 g	
	grand pain		Oeufs (boite de 6)		
	petit fromage		Miel-plantes		
	grand fromage		Epicerie équitable		
	1 lait		Champignons	Pleurotes	
Volailles	mensuelle			Mix mystère	
	bimensuelle				

MES COORDONNÉES

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

Date :

Signature :



MON ENGAGEMENT D'AMAPIEN

Saison 2025-2026

Exemplaire à remettre à l'AMAP

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, lors des appels à chantiers notamment,
- respecter impérativement les horaires de distribution (18h30-19h15)
- 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 m'inscrire sur camap.amap44.org, application qui permet des commandes régulières ou ponctuelles auprès de producteurs de l'Amap
- autoriser les coordinateurs à diffuser mes coordonnées aux autres AMAPiens (pour une entraide avec un "voisin amapien" en cas d'absence ou d'impossibilité à venir à la distribution, pour un éventuel covoiturage sur un chantier à la ferme, une visite à la ferme)

OUI ☐ - NON ☐

- autoriser les coordinateurs à envoyer des mails récapitulant les paiements trimestriels des commandes Camap ou des achats trimestriels de portions, dans le cadre de la gestion des sommes dues aux producteurs

J'accepte la diffusion de listes comportant mon nom et le montant dû :

OUI ☐ - NON ☐

En cas de refus, mon paiement sera géré de manière individuelle par le coordinateur

MON INSCRIPTION

Indiquer le nombre de paniers souhaités dans les cases correspondantes

Légumes	petit		Fromages de chèvre	nature	
	moyen			aromatisé	
	grand			FB 250 g	
Produits laitiers - pains	petit pain			FB 500 g	
	grand pain		Oeufs (boite de 6)		
	petit fromage		Miel-plantes		
	grand fromage		Epicerie équitable		
	1 lait		Champignons	Pleurotes	
Volailles	mensuelle			Mix mystère	
	bimensuelle				

MES COORDONNÉES

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

Date :

Signature :