



Association pour le Maintien  
d'une Agriculture Paysanne

# BIENVENUE

Vous avez souscrit cette année à un ou plusieurs paniers pré-payés. Les produits sont distribués au rythme des saisons et de la récolte.

Par votre adhésion, vous contribuez à créer un lien direct et équitable avec les producteurs (maraîchers, éleveurs...) pour favoriser une agriculture paysanne et bio.

Votre engagement est solidaire. Vous partagez avec les fermiers les risques liés aux aléas de culture , d'élevage et du climat.

En vous engageant dans une Amap, vous êtes donc beaucoup plus que de simples consommateurs.

Vous contribuez, en tant que consomm'acteurs à promouvoir une agriculture durable, socialement équitable et écologiquement saine.

**Amap Les Paniers de Leopold**

# Les producteurs et la livraison de leurs paniers

Les paysans sélectionnés par notre Amap sont installés dans le Lunévillois ; ils s'engagent à fournir des produits variés, de qualité et Bio. Sont dits « bio » les produits d'une agriculture qui n'admet strictement aucun produit chimique que le sol soit en culture ou pas.

Tous les contrats sont souscrits à l'année et disponibles sur le site de l'Amap, les chèques fournis au début du contrat sont débités au fur et à mesure des livraisons



**LIONEL RAGON**, est votre maraîcher BIO installé à Anthelupt. Chaque semaine de mai à novembre, il vous propose des **légumes de saison**.

Chaque semaine de décembre à février, **Marie et Lionel BERTHOU**, maraîchers BIO installés à Croismare, vous proposent des **légumes d'hiver**.



Le premier mercredi du mois de janvier à mars et de septembre à décembre, **Isabelle AUSSOLEIL**, productrice de **pommes de terre BIO** à Vallois, livre des sacs de 5 ou 10 kgs de différentes variétés.

**Anne GENAY et Thibault TOUSSAINT**, paysans boulangers à Charmois proposent toutes les semaines différentes sortes de **pains** fabriqués à partir des farines bios produites sur la ferme.



**Valérie et Jean-Marc BLENNY** sont producteurs de **lait de VACHE BIO.** à Badonviller. Chaque premier mercredi du mois, ils vous proposent du munster, de la tomme, du fromage blanc ou encore de la crème fraîche.



**Valérie DUROC**, productrice de **lait de CHEVRE BIO** à Bionville. Des fromages frais, affinés ainsi que du fromage blanc et de la tomme, vous sont proposés chaque 3<sup>ème</sup> mercredi entre mars et octobre.

Une fois par mois, **Sonia RIGOT**, éleveuse BIO à Gondrexon, vous livre différents morceaux de **porc**, de **bœuf** ou d'**agneau**. Les commandes se font à l'avance sur [cagette.net](http://cagette.net)



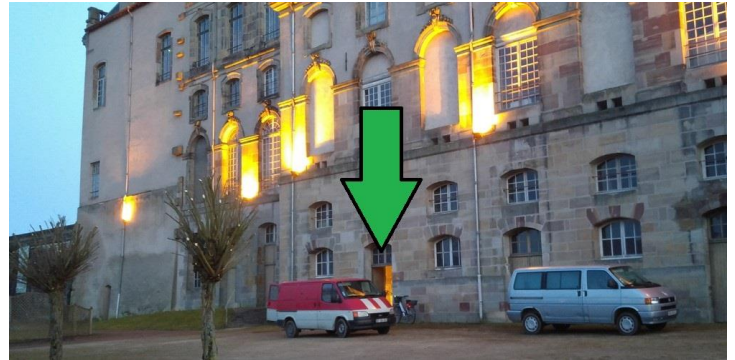
**Anne NEY**, éleveuse de **volailles BIO** à Manonviller, vous livre **chaque quinzaine des œufs** et **chaque mois des volailles**.

# La distribution : la rencontre entre Amapiens et producteurs

## Où et quand ?



Amapiens et producteurs se retrouvent tous les **mercredis**, entre **18h et 19h**, à l'écurie n° 9, dans la **Cour du Rocher**, du **Château de Lunéville**.



Pensez à rapporter les contenants qui sont ensuite réutilisés : bouteilles en verre, barquettes, sachets, filets...

## Que faire en cas d'absence ?

**Pensez à vos proches**, amis ou connaissances de l'Amap pour récupérer votre panier. Pour la période des congés d'été, **un tableau d'échanges** est utilisé au local pour gérer au mieux cette période. Pensez à l'anticiper !

Sachez que les **paniers de légumes non récupérés** seront partagés entre les Amapiens participant à la distribution.

## C'est à mon tour de donner un coup de main à la distribution.

**Une à trois fois par an**, chaque adhérent donne un coup de main à la distribution selon **un planning affiché sur le tableau de l'entrée du local**. A chaque fois, deux adhérents sont mobilisés.

### Comment cela se passe ?

Un membre du collectif est toujours présent pour assurer l'ouverture et la fermeture du local. Vous devez alors arriver un peu avant 18h pour :

- 1 - aider au déchargement des produits** (caisses de légumes, sacs de pommes de terre, glacières avec les fromages ou les poulets...)
- 2 - installer les balances et peser les légumes** à l'avance si nécessaire.
- 3 - distribuer et noter** que l'Amapien a récupéré ses produits. Éventuellement, **relayer les informations** données par le producteur
- 4 - à la fin de la distribution, aider à nettoyer et ranger le local.**

## Le fonctionnement des cartes

Plusieurs contrats comportent un « contrat carte ». Les cartes permettent de commander des produits en plus de ceux fournis dans les paniers de base.

Par exemple, si vous avez un contrat *légumes*, cette carte vous donne accès à des produits que le maraîcher apporte parfois en plus des paniers...

Pensez à créditer votre « carte » en cas d'épuisement. Pour connaître les montants utilisés, votre producteur vous envoie par mail des factures (Lionel RAGON) ou un tableau est consultable le jour de la distribution (cas du fromage)

## Les commandes groupées

D'autres types de produits peuvent être accessibles via des **commandes groupées**, par exemple : jus de pomme bio, Clairette de Die, vin du Toulinois...

Vous pouvez également **adhérer** d'octobre à septembre, au **GASE des Leuques** (groupement d'achat solidaire éthique) qui vous propose directement par mail des commandes régulières d'agrumes, de tisanes, de fromage, de riz, de pâtes, de farine, huile, d'épices, de miel ... Les produits sont récupérés à Ludres par des bénévoles de l'Amap et distribués ensuite au local.



Penser à consulter le tableau à l'entrée du local, il vous donne toutes les infos sur les commandes en cours, les plannings de distribution, les échanges de paniers etc..

## Les temps forts

Des moments de convivialité sont proposés dans l'année comme les « **amapéros** ». Une occasion pour faire découvrir ses talents culinaires.

Des sorties sont organisées pour visiter les exploitations de nos producteurs.

Des chantiers peuvent être proposés pour aider les producteurs (désherbage, cueillette, aménagements divers...)

L'Amap communique sa démarche lors de diverses manifestations à Lunéville comme la Fête des plants, la Fête du potimarron, la Fête des associations.

L'assemblée générale se tient en novembre.

## Le collectif de l'Amap

Chaque amapien est invité à prendre part à la vie de l'association, selon ses compétences et sa disponibilité. Voici un aperçu des amapiens bénévoles qui forment « le collectif » de l'Amap et qui se réunissent une fois par mois pour faire vivre l'association.

N'hésitez pas à les contacter pour faire part de vos remarques, idées, suggestions ...



Véronique



Jean-Paul



Laure



Sébastien



Valérie



Françoise



Michèle



Marie-Odile



Gaëlle



Myriam



Véronique



Christian