



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 producteurs sélectionnés par notre Amap sont tous issus des environs de Lunéville et s'engagent à produire une diversité de légumes, de fromage, de viande, de volaille etc. 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.



**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**, vous pouvez rencontrer **Isabelle AUSSOLEIL**, votre productrice de **pommes de terre BIO** de Vallois.



**Jean-Marc et Valérie BLENNY**, sont producteurs de **lait de VACHE BIO**. A 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.



Chaque mois, **Sonia RIGOT**, éleveuse en conversion **BIO** à Gondrexon, vous livre différents morceaux de **porc**, de **bœuf** ou d'**agneau**.



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



Une newsletter vous est envoyée chaque début de mois pour vous rappeler les dates exactes de distribution.

## 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 *viande*, la carte vous permet de commander des produits supplémentaires transformés ou pas. 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...

Nous vous proposons également **d'adhérer** d'avril à mars, au **GASE des Leuques** (groupement d'achat solidaire éthique) qui vous propose directement par e-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.



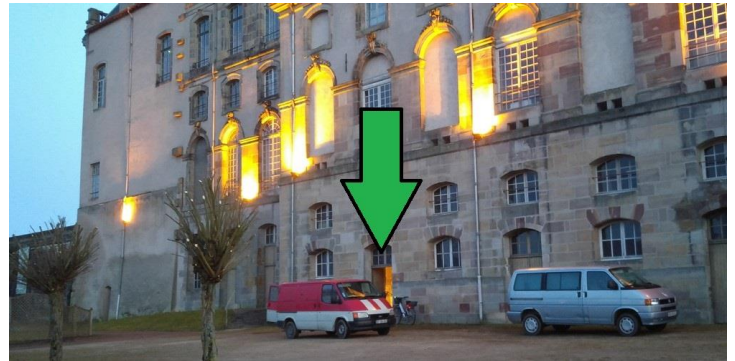
Penser à consulter le tableau à l'entrée du local, il vous donne toutes les infos sur les commandes en cours, les plannings de distribution, les échanges de paniers etc..

# 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 participants à la distribution.

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

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. 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.

## 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.

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'Amap a participé en 2016 aux conférences « Alimenterre ».

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 ...



Isabelle



Jean-Paul



Laure



Sébastien



Valérie



Françoise



Michèle



Marie-Odile



Gaëlle



Myriam



Véronique



Laurence



Véronique



Christian