

AMAP EN PAYS DE FAYENCE

Comment ça marche

La distribution des paniers a lieu tous les Jeudis (ou le mercredi précédent si le jeudi est férié), de **17 h à 18 h 45** au Domaine de Tassy – RD 19 – Tourrettes (cave jouxtant le 1er parking de la Comcom). En cas d'oubli, votre (vos) panier(s) risque(nt) d'être perdu(s) pour vous, le local étant **fermé après 18h45**. Merci de respecter strictement le sens de circulation et le **stationnement** matérialisé .

La cotisation à l'AMAP est de 7,00 € par semestre, soit 14,00 € pour l'année. Votre chèque de cotisation, à l'ordre de l'AMAP en Pays de Fayence, doit être joint à votre contrat de même que les chèques correspondants à vos commandes de paniers ,à l'ordre de chacun des producteurs concernés .

Chaque adhérent (sauf impossibilité) est invité à participer en tant que bénévole à une ou plusieurs distribution(s) par semestre. Inscrivez-vous au tableau qui se trouve dans le local.

L'AMAP fonctionne grâce au travail des bénévoles qui consacrent du temps pour trouver les producteurs, préparer les contrats, organiser la distribution, etc. **Merci de remettre votre contrat rempli dans les délais indiqués.**

Vous choisissez uniquement **les produits qui vous intéressent**, à des dates *les plus régulières possibles* . (Voir modalités spécifiques pour les légumes). Vous vous engagez pour un semestre. Pour chaque type de produit choisi, 2 ou 3 chèques, selon les cas, rédigés à l'ordre du producteur, seront joints à votre contrat. Ils seront remis en banque par le producteur à raison d'un chèque au début de chaque période de deux mois. **Prévoyez donc à l'avance vos commandes de chèquiers.**

En cas de problème de livraison, de demande de report ou de règlement, **adressez-vous uniquement au référent**. Une fois le problème traité, assurez-vous, au local de distribution, que les éventuelles modifications ont bien été reportées sur votre contrat et sur le tableau récapitulatif.

Tous nos producteurs ne sont pas certifiés BIO mais tous produisent en évitant au maximum les intrants chimiques. L'agriculture de proximité, même quand elle n'est pas labellisée BIO, produit de la qualité et contribue au maintien des surfaces agricoles, à la préservation des paysages, aux économies de transport tout en réduisant notre impact écologique .

LES PRODUITS

• **LÉGUMES** : toutes les semaines d'Avril à Décembre . Producteurs : Eliane Phily et Thomas Wimbledon en conversion BIO , Bureau Veritas : 06 35 49 40 87 elianephily@gmail.com . Cécile Messelis « Les jardins de la raînette » à Seillans (BIO Ecocert) : panier à 13€ au printemps ; prix à fixer pour été et automne 2020 . Tous les quinze jours pour les légumes d'hiver de janvier à mars : panier unique à 13€ . Cécile Messélias et Loïs Ressort la ferme des Cairns , Seillans (BIO Alpes Contrôles)
Référente légumes : Danièle Faramia (04-94-76-98-21 daniele.faramia@orange.fr).

• **POULET et ŒUFS**: Agriculture BIO, Ecocert – Toutes les quatre semaines de Janvier à Décembre pour les poulets . Producteur Christian Bermond à Callas (bermondchristian@hotmail.com). ATTENTION : pour le poulet (11,50 € le kg), l'engagement est **obligatoirement d'un ou plusieurs poulets toutes les quatre semaines** . Faites un contrat à 2 adhérents en alternance , si cela est trop pour vous.Règlement au poids par chèque à la livraison .Les œufs, livrés chaque semaine, sont à 2,60 € la boîte de 6.
Référent : Danièle Faramia (04 94 76 98 21 danièle.faramia@orange.fr)

• **FROMAGES : agriculture paysanne de proximité – Tous les 15 jours de Mars à Octobre. Ch. Laurent, Quartier Haut-Village à Châteauneuf (83840), 04 94 76 83 27 chantal.laurent737@orange.fr**

Quatre paniers sont proposés :

- . **FBC** : un panier à 12,40 €, composé de 2 « chèvre » et 2 « brebis.
- . **fbc** : un demi-panier à 6,20 € composé de 1 « chèvre » et 1 « brebis .
- . **T** : une part de tomme de brebis (environ 500 g) à 13,50 €.
- . **t** : une part de tomme de chèvre (environ 400 g) à 12,00 €

Référent : *Martine Dupeuble 06 20 37 28 59 mdupeuble@club-internet.fr*

• **AGNEAU : agriculture paysanne de proximité – Tous les mois, de Janvier à Décembre.**

Jean-Pierre Thimoléon – Ferme de la Barrière - RD 562 – Montauroux - 04 94 76 51-37

Ces produits font l'objet d'un contrat spécifique détaillé . Saucisses et merguez de fin juin à septembre uniquement .

Référent : *Martine Dupeuble - mdupeuble@club-internet.fr - 06 20 37 28 59.*

• **VEAU, BŒUF, SAUCISSON et BIÈRES– Agriculture BIO, contrôle Ecocert**

Une à deux fois par an pour le veau et le bœuf(colis sous vide), tous les 2 ou 3 mois pour la bière.

Stéphane et Valérie Maillard – La Ferrière – Valderoure. 04-93-60-39-73 - ferme.m@live.fr

Référent : *Michel Berthier : 06 60 77 51 76*

• **LAIT DE CHÈVRE ET YAOURTS : tous les quinze jours de mi-Mars à fin Octobre. Odile Christine**

68 chemin des Clots – 83830 Callas – 04 94 76 70 27 - 06 44 98 34 05 - christineodile@outlook.fr

Lait nature (1,80 € le litre), yaourts de chèvre naturels ou aromatisés (vanille, citron ou miel) à 0,70 € l'un.

Demandez le contrat spécifique au local de distribution. **Contact direct producteur.**

• **CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES : Agriculture BIO (Bureau Veritas). Tous les trois mois environ sauf l'été.**

SCEA Le Rouve, Bertrand Allais – Bras – 04-94-69-97-32 - lerouve@wanadoo.fr

Vous serez avertis des commandes en cours.

Référent Céréales : *Danièle Faramia (04-94-76-98-21 daniele.faramia@orange.fr.)*

• **FRUITS et produits transformés d'agriculture BIO (Ecocert) : pommes, poires, jus et purées de fruits, vin, etc. Tous les deux mois environ, de septembre à février . Philippe Billocq - Ferme Saint André – Gandières - 05110 La Saulce - 04.92.54.73.12**

Caisse de pommes et/ou de poires d'environ 13 kg ou plateau d'environ 7,5 kg de pommes ou poires ou d'un mélange des deux. Les jus et purées de fruits, le vin et le cidre sont disponibles une grande partie de l'année.

Vous serez avertis des commandes en cours.

Référent : *Geneviève Pilon - 04 22 14 02 83 - pilon.fabien@hotmail.fr*

• **PORC – Marine Jannin et Misha Houdot - 04300 PIERRERUE - 06-29-45-96-73. Naisseur et engraisseur de porc plein air certifié BIO (Bureau Veritas). 2 fois par an. Produits emballés sous vide.**

Viandes et charcuteries. Prix et conditionnements précisés lors de la diffusion du contrat Porc.

Référent : *Claire Aubert : 04 94 76 29 63 - aubert.claire@wanadoo.fr*

• **CREMES GLACEES et SORBETS – bio (Ecocert) . Faits maison avec les fruits et plantes cultivés par Eliane . « Les sorbets du Jas » 444 chemin de Chambarot . Montauroux .**

elianephily@gmail.com / 06 35 49 4087 . Commandes direct producteur .

125ml : 2.50€ 500ml :7.50€ 1l :14€

• **PAIN au levain naturel cuit au four à bois . Farines bio . Association « Au four et au jardin ».**

Contact direct : Geneviève :06 58 27 08 97

