

Quel est le rôle de l'Amap ?

L'Amap de la Lèze est une association Loi 1901, donc composée de bénévoles agissant pour une agriculture locale respectueuse de l'environnement, garante d'une alimentation saine et de grande qualité gustative.

Cette action passe par les liens de partenariat et les relations humaines de solidarité et de partage qui se créent entre consommateurs et paysans, entre les consommateurs eux mêmes.

Le bon fonctionnement de l'Amap dépend donc de la participation de chacun, selon ses possibilités

- aux distributions et permanences en s'inscrivant à l'avance auprès du bureau
- aux visites de ferme
- au recueil des recettes et à la rédaction du bulletin de liaison
- aux manifestations et rencontres organisées par l'Amap ou auxquelles elle participe
- et à ce que vous imaginerez....

Le bureau

- gère avec les paysans le calendrier des produits proposés.
- rassemble les paiements et les transmet au paysan au fur et à mesure de distributions
- participe au bon déroulement des distributions et permanences
- organise et favorise les relations entre les consommateurs et les paysans (visites, pique-niques, échanges divers etc.).

Cotisation annuelle : **5 € minimum**

(+ cotisation au réseau Alliance : **15€**)

Pour connaître d'autres Amap <http://www.amapreseau-mp.org>

contact@amapreseau-mp.org

Les produits

2009

8 Janvier

5 Février

5 Mars

2 Avril

7 Mai

4 Juin

2 Juillet

Août

3 Septembre

1er Octobre

5 Novembre

3 Décembre

Jeune Porc N°130 – S. Leray
Vache hachée N°131 – S. Leray
Veau N°132 – R. Harter
Saucisses variées N°133 S.Leray
Porc N°134 – R. Harter
Vache à viande N°135 –R. Harter
Veau N°136 – S. Leray
Agneau N°137 – F. Lauffer
Porc N°138 – R. Harter
Saucisses porc N°139 –R. Harter pas de distribution
Vache à viande N°140 – S. Leray
Vache hachée N°141 – S. Leray
Agneau N°142 – F. Lauffer
Veau N°143 – S. Leray
Agneau N°144 – F. Lauffer
Porc N°145 – R. Harter
Saucisses porc N°146 –R. Harter
Demi porcelet N°147 – S. Leray
Boeuf N°148– R. Harter

Chèques à l'ordre du Paysan. N'oubliez pas de noter au dos le numéro de l'animal

Dernière mise à jour Novembre 2008

Informations sur l'association

Venez nous rencontrer aux permanences les jours de livraisons à l'Utopia de Tournefeuille de 19 h à 20 h

AMAP de la Lèze



CONSOMMATEURS ET PAYSANS SOLIDAIRES

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de la Lèze,

Des citoyens deviennent acteurs du devenir de l'agriculture et de leur alimentation :

en renforçant une agriculture paysanne locale de qualité, **pour manger bon et sain**, au juste prix, aujourd'hui et dans l'avenir,

en créant un partenariat innovant avec des fermes pratiquant une **agriculture écologique respectueuse de l'environnement, sans OGM, sans engrais chimiques, ni pesticides de synthèse,**

en favorisant les relations entre citadins et paysans pour une **économie solidaire entre la ville et la campagne.**

AMAP de la LEZE :

<http://www.amapleze.zanzibart.com>



Quelle quantité de viandes dois-je m'engager à commander ?

Les adhérents s'engagent, sur un an. Ils commandent lors de l'adhésion un **minimum** de 4 caissettes/parts de viande, choisies parmi les animaux proposés sur le calendrier.

Puis-je compléter ma commande en cours d'année ?

Oui, dans les mêmes conditions que les adhésions.

La gestion des commandes est assurée par les bénévoles du bureau. C'est une lourde tâche. Il est donc indispensable que chaque adhérent s'efforce de prévoir sa consommation annuelle, les compléments de commandes devant rester exceptionnels.

Comment les paiements et adhésions se font-ils ?

Les caissettes/parts sont payées par chèques libellés à l'ordre du paysan et remis à l'AMAP au moment de l'adhésion ou de la commande supplémentaire.

Les nouvelles adhésions, afin d'éviter les aléas de l'acheminement des chèques par courrier, peuvent être prises le premier jeudi de chaque mois de 19h à 20h à Utopia Tournefeuille et lors des distributions, réunions et manifestations organisées par l'Amap.

N'oubliez pas d'indiquer le numéro de l'animal au dos du chèque.

Les chèques sont-ils encaissés à la commande ?

Non, Les chèques sont transmis aux paysans par l'Amap **un mois avant la date de**

distribution, au moment où le paysan prend rendez-vous avec la salle de découpe.

Comment la distribution de la viande est elle organisée ?

Les paysans, à réception du paiement, envoient un courrier à chaque consommateur, indiquant le numéro d'identification de la bête, la date et le lieu de la livraison. Ils distribuent ensuite la viande sur Toulouse, à un lieu et heure fixé avec l'AMAP au cinéma Utopia de Tournefeuille.

Et si je ne peux pas venir la chercher ?

Un ami, un parent peuvent retirer le colis pour vous en cas d'empêchement. Toute caissette non retirée pourra être donnée à une association humanitaire.

De quoi les caissettes/parts de viande sont-elles composées ?

Toutes les caissettes/parts sont composées de morceaux variés (à bouillir, braiser ou griller), découpés, emballés sous vide, étiquetés et pesés **en salle de découpe agréée.**

Puis-je demander une demi-caissette/part ?

Non, mais il est facile de partager avec des amis soit une caissette/part, le poids étant noté sur chaque morceau emballé séparément, soit l'ensemble des parts/caissettes sur l'année.

La viande est-elle biologique ? Puis-je visiter les fermes ?

Tous les producteurs respectent la « Charte des AMAP » qui correspond à des critères

d'agriculture dite biologique mais n'ont pas forcément le label AB. L'AMAP organise des visites plusieurs fois par an, mais vous pouvez aussi contacter les producteurs et aller les voir directement.

Combien cela coûte t'il ? :

Le prix de référence est **14 € TTC** le kg soit :

- **Porc, Veau, Bœuf, Vache, Genisse:**
caissette de ~ 6 kg = **84 € TTC**
- **Jeune Porc ¼ = 90 € TTC**
- **Porcelet ½ = 75 € TTC**
- **Agneau ¼ = 56 € TTC**
- **Broutard, Mouton ¼ = 70 € TTC**
- **Vache hachée, Veau haché, Saucisse :**
caissette de ~5 kg=**70 € TTC**

N'oubliez pas d'indiquer le numéro de l'animal au dos du chèque

Qui sont et où sont les paysans ?

Sabine **LERAY**

La Ferme d'en les près, Les Durieux
09350 MONTFA
05 61 60 41 75
Veau, bœuf : gascon
Porc : noir gascon

Renate **HARTER**

La Vallée, Chemin de Saint Amans
09 100 ESCOSSE
05 61 67 63 94
Veau, bœuf : gascon
Porcs : Landrace x gascon x duroc

Fabienne **LAUFFER** (Coordination producteurs)

Le Ticol
09130 DURFORT
05 61 69 36 62
Agneaux : maneche (basque)