Lors de réunions, les consommateurs et le producteur se concertent sur les productions de la ferme et le coût de l'engagement financier pour la saison. C'est un système hors économie de marché où le prix du panier est déterminé en prenant en compte les coûts d'exploitation. Le paysan est ainsi assuré de recevoir une juste rémunération de son travail. Les paiements des parts de récolte pour la saison ont lieu lors de l'adhésion et de la signature du contrat, en un, trois ou autant de chèques que la saison compte de mois. Tous les chèques sont à l'ordre du paysan. Pour la saison en cours, par exemple, le prix du panier de légumes est de 9,50€/ semaine auquel il faut ajouter 12 € par an pour l'adhésion à l'association.

A quoi m'engage l'adhésion à l'AMAP ?

Les consommateurs s'engagent par contrat avec le paysan sur la durée d'une saison. Ils participent au fonctionnement et à la vie de L'AMAP. Cet engagement est un acte de solidarité puisque vous partagez les risques dus aux aléas du temps et de la production. Bien sûr, c'est l'équilibre qui est recherché et les « dimensions » du panier ou bien son prix peuvent être ré-équilibrés après discussion et accord entre les consommateurs et le producteur.

Nb : *Les conditions données pour l'abonnement légumes sont les mêmes pour les autres contrats.*

Producteurs partenaires :
Légumes : Françoise David à Saint- Astier
Produits laitiers : Jean Pierre Traverse à Carlux
Petits Fruits rouges: Joseph Naulin à Eglise-Neuve de Vergt
Pommes ,: Serge Castagnérol à Eyliac
Kiwis : Mme Labasse – Gazzini à Preyssignac Vicq
Poulets ,jus de pommes: Véronique Laurent Emélie à Fouleix
Vin : Moïse Labonne à Saint Aubin de Lanquais
Viande : Jules Charmoy à Saint-Aquilin
Miel : Jean-Marc Naillon
Pain : David Dupuy

AMAP de Boulazac

Consommateurs et paysans solidaires

SI VOUS ETES INTERESSE (E) :

Bernadette Latour
Présidente
nanette2@wanadoo.fr

Contact du réseau Amap Dordogne:
amapdordogne@amap-aquitaine.org

Charte Nationale des AMAP
Le terme AMAP est propriété d'Alliance Provence

Pourquoi une AMAP ?

De 1988 à 2006, 40 % des exploitations agricoles ont disparu en Aquitaine, au profit d'une agriculture industrielle et polluante. Les AMAP permettent au contraire une agriculture de qualité, génératrice d'emploi au sein des fermes locales, garantissant au consommateur des produits sains et de grande qualité gustative. La production locale ne couvre que 9 pour cent de la consommation locale quotidienne et cela définit une faible autonomie de notre système alimentaire local.

Quel est le rôle de l'AMAP ?

L'AMAP de Boulazac est gérée par un comité de gestion composé du bureau et de bénévoles qui:

- gèrent les adhésions à l'AMAP et l'éventuelle liste d'attente, accueillent les nouveaux adhérents,
- organisent la distribution avec une permanence et un consommateur- référent auprès de chaque producteur,
- s'assurent avec le paysan du bon déroulement du partenariat,
- rassemblent les paiements et les transmettent au paysan,
- animent le recueil et l'échange de recettes, à venir : la rédaction d'une feuille de liaison,
- organisent et impulsent les relations entre les consommateurs et les paysans (visites, pique-niques, échanges divers, cueillette directe, etc.).
- informent le public et participent à la création de nouvelles AMAP.

Comment la distribution se passe-t-elle ?

La distribution a lieu le jeudi entre 18h30 et 20h à la maison des associations de Boulazac, rue Deschamps, à partir du bd du petit Change. Les produits fraîchement cueillis, sont présentés en cagettes. La composition du panier de la semaine est inscrite sur un tableau, chacun signe la feuille d'émargement, se sert. Chaque semaine à tour de rôle, deux adhérents sont responsables de l'accueil et de la distribution des paniers.

De quoi ce « panier/part de récolte » est-il composé?

Au début de la saison, le producteur propose son calendrier de production. La production peut être discutée et choisie ensemble d'une année sur l'autre. Un « panier » convient à une petite famille et il est constitué de plusieurs espèces et variétés de légumes de saison, d'herbes aromatiques. Tout ce qui est mis en culture pour l'AMAP est récolté et distribué (pas de calibrage, on distribue l'ensemble de la récolte) ce qui évite à la fois les gaspillages et l'incertitude de la commercialisation.

Si je suis seul(e), est-ce que je peux prendre un demi panier / part de récolte ?

Vous pouvez partager vous-même votre part avec une autre personne de votre groupe. Ces partages sont courants et se passent généralement très bien.

Si je ne peux pas venir prendre mon « panier/part de récolte » ?

Ce panier est à vous. Quand vous n'êtes pas là, un autre adhérent, un ami, un parent ou un voisin peut venir le chercher à votre place. Pendant les vacances, c'est le même principe. La pleine saison de production des légumes est en été et en automne

Puis-je visiter la ferme?

Oui, c'est vivement souhaité. A la formation du groupe, une visite est organisée pour faire connaissance avec la ferme, déguster les produits et échanger toutes les informations nécessaires au démarrage de l'A.M.A.P. Durant la saison, d'autres visites peuvent être prévues (repas, pique-niques et ateliers pédagogiques...) c'est l'occasion de se familiariser avec le travail de l'agriculteur selon les saisons.

Combien cela coûte-t-il?