

Plus précisément, qu'est-ce qu'une AMAP ?

Une AMAP est un partenariat entre un groupe de citoyens et un producteur local, qui s'établit par un engagement sur une ou plusieurs saisons autour des productions de la ferme : légumes, viandes, céréales...

Les consommateurs s'engagent à acheter à l'avance des parts de ce qui est produit *sur* la ferme en assurant au paysan un revenu équitable pour son travail, en partageant avec lui les cycles naturels de la terre, des plantes et des animaux, les aléas climatiques, les hauts et les bas des récoltes.

Les paysans s'engagent à mettre en culture et à récolter pour l'AMAP les produits de leur ferme, en pratiquant une agriculture saine de qualité, sans OGM, pesticides, herbicides et engrais de synthèse en préservant les ressources naturelles (sol, eau, biodiversité).

La récolte (ou l'élevage) est partagée entre les adhérents de l'AMAP.

Les AMAP, est-ce nouveau ?

Non, voici plus de 40 ans naissait au Japon le premier « TEIKEI », traduisez : « mettre le visage du fermier sur la nourriture ».

Ce type de partenariat producteur - consommateurs s'est étendu à de nombreux pays d'Europe et en Amérique du Nord. Les canadiens sont des « fermiers de Famille ».

En France, la première AMAP est née en 2001, à Aubagne, initié par Daniel et Denise Vuillon. Depuis de nombreuses AMAP ont été créées sur le territoire par des groupes de citoyens.

Rejoindre ou créer une AMAP

C'est :

- Assurer au paysan une rémunération juste de son travail ;

- Ré-apprendre à se nourrir au fil des saisons de produits sains et gouteux ;

- Echanger, partager en toute confiance et convivialité.

C'est aussi contribuer à sauvegarder l'environnement :

- pas d'engrais, herbicides et pesticides polluants, pas d'OGM ;

- pas de gaspillage, tout est distribué, limitation des emballages,

- maintien d'une agriculture locale, autonome, économe en énergie

- limitation les transports et ses pollutions, et donc la dépendance au pétrole.

Tout ce qui est mis en culture pour l'AMAP est récolté et partagé, il n'y a pas de gaspillage. Le paysan planifie ses mises en cultures selon le nombre de familles qu'il s'engage à nourrir. Les prix sont définis en tenant compte des coûts de production. Il est ainsi assuré de recevoir une juste rémunération de son travail.

Le consommateur est assuré de manger des produits frais, variés, de saison et de grande qualité gustative.

Grâce aux AMAP peut se développer une agriculture maintenant et créant des emplois à la terre.

Comment fonctionnent les AMAP ?

C'est un groupe de citoyens, paysans et mangeurs, qui s'organisent bénévolement pour prendre en charge le fonctionnement de l'AMAP.

En début de saison, les consommateurs discutent avec le paysan du calendrier de production. Ils définissent la périodicité et le lieu de distribution.

Grâce aux rencontres, aux visites à la ferme, aux discussions et échanges conviviaux, se met en place une relation de confiance et de partage qui est le cœur même de ce partenariat

Le réseau régional des AMAPs Midi-Pyrénées.

Les 18 points de la Charte

Les 18 points de la charte des AMAP constituent un document de référence définissant les valeurs, les principes et les engagements qui caractérisent les AMAP en Midi-Pyrénées.

Le rôle du Réseau régional

Le réseau a pour objet de mettre en place les Associations de Maintien de L'Agriculture Paysanne (AMAP) sur le territoire de Midi-Pyrénées.

Il coordonne en ce sens l'action des paysans et mangeurs en AMAP.

Il souhaite contribuer ainsi au développement d'une agriculture nourricière, locale, durable et à la mise en

place d'une économie solidaire entre villes et campagnes.

Il intervient dans le débat public sur l'agriculture et l'environnement pour rappeler l'importance d'une agriculture vivrière, écologique et autonome.

L'adhésion au réseau :

Membres des AMAP et paysans adhèrent au Réseau afin d'assurer collectivement le développement des AMAP en toute indépendance et solidarité.

Contact régional et Haute-Garonne:

assistant@amapreseau-mp.org
Réseau des Amap Midi-Pyrénées,
10 chemin de Jaffary
31200 TOULOUSE

Tel : 05.34.25.15.42

www.amapreseau-mp.org



Version : 8 septembre 2021

Pour contacter les AMAPs :

www.amapapille.fr

AMAPAPILLE :

Légumes,

Anne Jamot : 06 76 33 12 55
Marie-Hélène Prel : 06 75 87 03 45
amap31.balma.amapapille@gmail.com



AMAPABIQUETTE :

Fromages de chèvre,

Nadine Labroue : 06 17 87 04 69
amap31.balma.amapabiquette@gmail.com



AMAPALACOQUE :

Œufs,

Bénédicte Levasseur : 07 61 07 84 18
amap31.balma.amapalacoque@gmail.com



AMAP ô Lait

Produits laitiers, fromages de vache

Bénédicte Levasseur : 07 61 07 84 18
amap31.balma.amapalacoque@gmail.com

www.amap-pichauriol.fr

AMAP Pichauriol :

Porc noir,

Michel Dunand : 09 53 04 90 81
amap31.balma.pichauriol@gmail.com



AMAPAPOULE :

Poulets,

Sylvie Janicot : 06 86 80 02 81
amap31.balma.amapapoules@gmail.com



AMAP des Limousines :

Veau, Bœuf,

Denis Odorico : 06 98 32 60 90
amap31.balma.limousines@gmail.com



En partenariat avec AMAP ça bel à Quint

Agneau,

Meredith Cambuzat : 05 61 24 30 02

Les AMAPs du mercredi à Balma

19h-20h30 (selon AMAP)

Lieu : Le Calvel à Balma

Légumes variés, Œufs, Fromages de chèvre, Veaux, Bœufs, Porcs noirs, Agneaux, Poulets, Pintades, Agrumes, Pommes de terre, ail, échalotte, Légumes secs, Chapons, Charcuterie, Huile d'olive, Huiles, Huiles spéciales, Huitres

CITOYENS ET PAYSANS SOLIDAIRES

POUR UNE AGRICULTURE PAYSANNE LOCALE DONT LA VOCATION EST DE NOURRIR LES HOMMES, DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DES RESSOURCES NATURELLES.

Aujourd'hui exercer le droit de choisir ceux qui nous nourrissent, c'est maintenir et réinstaller des paysans nourriciers et leur permettre de vivre dignement.

Cela devient une exigence, une urgence pour nous tous !

