

Le rôle de l'AMAP

Une AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) est un partenariat innovant avec des fermes pratiquant **une agriculture écologique respectueuse de l'environnement, sans OGM, sans engrais chimiques, ni pesticides de synthèse.**

Elle permet le maintien d'une agriculture paysanne locale de qualité, **pour manger bon et sain**, à un prix équitable, aujourd'hui et dans l'avenir.

Elle favorise les relations entre citadins et paysans pour une économie solidaire entre la ville et la campagne.

Le bon fonctionnement de l'AMAP dépend de la participation de chacun, selon ses possibilités :

- aux distributions 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.

Informations sur l'association

Venez nous rencontrer aux distributions ou pour les questions concernant :

Les adhésions : Patrice Millet
05 49 95 85 38 <mailto:MILLETPa@cc-parthenay.fr>

Les commandes Viandes : André Bonnaud
05 49 77 09 21 <mailto:andre.bonnaud@orange.fr>

Les distributions Légumes : Sandrine Guyonnet
05 49 95 40 37 <mailto:la-garandeliere@wanadoo.fr>

Les produits pour la saison 2009-2010 :

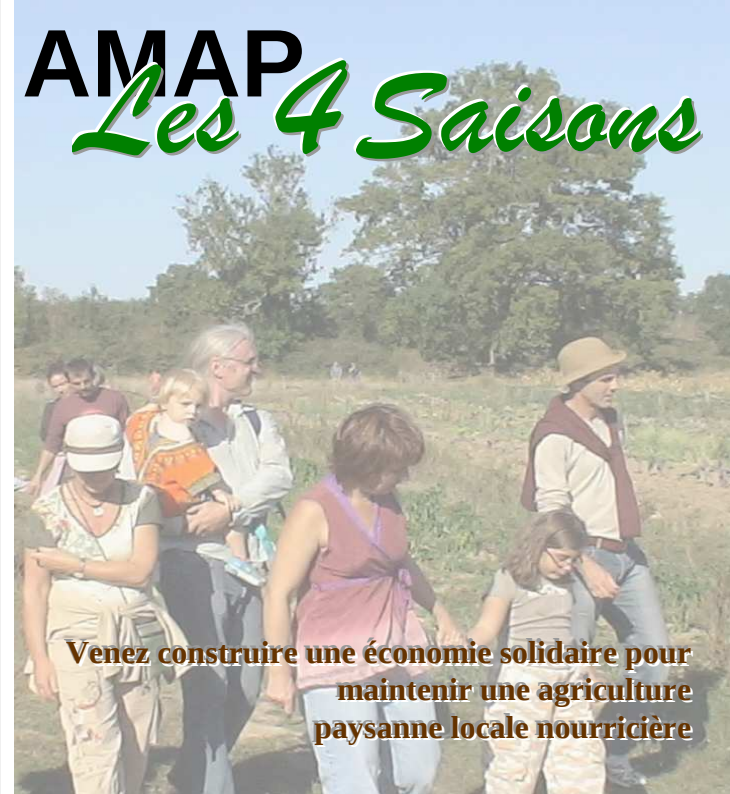
12 et 13 juin	Saucisses de Bayeux Veau Parthenais Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux	N°1 N°2 N°3 N°4
3 et 4 juillet 10 et 11 juillet	Boeuf Parthenais Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Veau Parthenais Mouton Solognot	N°5 N°6 N°7 N°8 N°9
Août pas de livraison		
4 et 5 septembre 11 et 12 septembre	Boeuf Parthenais Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Veau Parthenais Agneau Solognot	N°10 N°11 N°12 N°13 N°14
2 et 3 octobre	Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Agneau Solognot Mouton Solognot	N°15 N°16 N°17 N°18
9 et 10 octobre	Veau Parthenais Saucisses de Bayeux Miel d'automne	N°19 N°20 N°21
6 et 7 novembre	Agneau Solognot Mouton Solognot Veau Parthenais	N°23 N°24 N°25
13 et 14 novembre	Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Merguez de Solognot	N°26 N°27 N°28
4 et 5 décembre 11 et 12 décembre	Boeuf Parthenais Veau Parthenais Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux	N°30 N°31 N°32 N°33
15 et 16 janvier 2010	Saucisses de Bayeux Merguez de Solognot Veau Parthenais	N°34 N°35 N°36
Février pas de livraison		
5 et 6 mars 2010	Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Veau Parthenais Mouton Solognot	N°37 N°38 N°39 N°40
9 et 10 avril 2010	Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Saucisses de Bayeux Merguez de Solognot	N°41 N°42 N°43 N°44
7 et 8 mai 2010	Porc de Bayeux Jarret et filet mignon Bayeux Mouton Solognot	N°46 N°47 N°48

LA FERME DE CECILE

Une alimentation
de qualité
en préservant
l'environnement



AMAP Les 4 Saisons



Venez construire une économie solidaire pour
maintenir une agriculture
paysanne locale nourricière

LA FERME DE CECILE

A la ferme, nous sommes en agriculture biologique depuis 2003 et cultivons la diversité pour favoriser la biodiversité. Chaque activité créée nous permet de pérenniser de nouveaux emplois. C'est pourquoi aujourd'hui, nous vous proposons de la viande et des légumes.

Nos animaux sont élevés en plein air et disposent d'abris. Ils bénéficient des meilleures conditions pour se développer jusqu'à leur entière maturité. Ils ne sont ni engraisés, ni stressés. Nous avons choisi des races connues pour leur excellente qualité gustative : la vache Parthenaise, le porc de Bayeux et le mouton Solognot.

Tous les animaux sont alimentés sur la ferme. Ils se nourrissent d'herbe, de foin, de céréales, de betteraves et de choux cultivés sur nos terres. Ils sont soignés par homéopathie, phytothérapie.

Au potager, nous cultivons une soixantaine de légumes de saison, des plantes aromatiques et des petits fruits. Nous choisissons des variétés pour leur qualité gustative et leur adaptation à notre terroir.

Nous favorisons les insectes et les petits animaux prédateurs des parasites. Pour nourrir notre sol, nous utilisons le compost de la ferme et des engrais verts.

LA FERME DE CECILE

Cécile Fouchereau 05 49 64 23 29
La Rivalière
79420 Vausseroux
lafermedececile@club-internet.fr



Le fonctionnement pour les légumes :

Les adhérents s'engagent sur une demi-saison (printemps/été et/ou automne/hiver) à prendre une part de légumes toutes les semaines.

La part est constituée de légumes diversifiés juste cueillis pour nourrir une famille de 4 personnes (2 adultes et 2 enfants ou 3 adultes) par semaine.

Dans le panier, vous trouverez 8 légumes différents minimum, des condiments et aromates.

La part de légumes est fixée à 24€/semaine.

Lieux et horaires de la distribution :

De 18h30 à 19h30 :

Le **lundi** chez André Bonnaud, 4 rue des Rossignols, 79400 St Maixent L'Ecole

Le **jeudi** à la ferme, La Rivalière, 79420 Vausseroux



Le fonctionnement pour la viande :

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.

Toutes les caissettes/parts sont composées de morceaux variés (à bouillir, braiser ou griller), découpés en frais par un artisan boucher dans un atelier agréé.

Lieux et horaires de la distribution :

Les dates de livraisons figurent sur le planning des produits au verso.

- Le **vendredi : 17h à 18h à Niort**, parking de l'hôtel de la vie associative, rue Joseph Cugnot.

19h à 20h à Clavé, place du bourg.

- Le **samedi : 10h à 12h à la ferme** à Vausseroux.

11h à 12h à Poitiers, 2 ave des Terrasses.



Et, combien ça coûte ?

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

- Porc de Bayeux	- caissette ~ 6 kg = 84 € TTC
- Porcelet de Bayeux	- caissette ~ 7 kg = 98 € TTC
- Mouton Solognot 1/4	- caissette ~ 4 kg = 56 € TTC
- Agneau Solognot 1/2	- caissette ~ 6 kg = 84 € TTC
- Jarret & Filet mignon	- caissette ~ 5 kg = 70 € TTC
- Saucisse	- caissette ~ 5 kg = 70 € TTC
- Merguez	- caissette ~ 5 kg = 70 € TTC
- Vache	- caissette ~ 6 kg = 84 € TTC
- Veau	- caissette ~ 6 kg = 84 € TTC
Miel d'automne	- pot de ~ 1 kg = 7,50 € TTC