



## **Vous avez envie de manger de bons produits locaux et bio et de soutenir l'agriculture paysanne ? Et si l'AMAP était la solution ? Mais une AMAP, qu'est-ce que c'est ?**

Une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) naît de la rencontre d'un groupe de consommateurs, les « amapiens », et de paysans (ou artisans transformateurs) qui établissent entre eux un contrat pour une saison.

L'amapien s'engage pour toute une saison et règle tout (ou une partie) au moment de la signature du contrat.

### **Quels sont les produits proposés à l'AMAP des Trois Vallées ?**

[Les légumes de chez Georges.](#)

[Les produits laitiers \(vache\) de la Maison Rouge.](#)

[Le pain au levain de Blé d'hier pain de demain.](#)

[Les fromages de chèvre de la Chèvrerie de la Dhuy.](#)

[La viande de porc de la ferme des Cheigneux.](#)

[La viande d'agneau de la ferme des Cheigneux.](#)

[La viande de cabri de la ferme des Cheigneux.](#)

### **Dans la pratique, comment on fait ? on paie quoi ? à qui ?**

Pour pouvoir bénéficier de l'AMAP, vous devez d'abord adhérer à l'association (10 € pour une personne seule et 15 € pour un couple).

Ensuite, vous choisissez les contrats que vous souhaitez prendre (au moins un), vous les remplissez avec notre aide et vous faites un ou plusieurs chèques du montant correspondant. Ces chèques seront remis au référent du produit qui se chargera de les remettre au producteur.

Lisez bien attentivement [les contrats](#) et n'hésitez pas à poser des questions au référent. Pour chaque produit, le contrat est un peu différent (par exemple pour les légumes, on s'engage pour un panier dont on ne connaît pas la composition exacte ; a contrario, pour les produits laitiers (mais aussi la viande, les fromages de chèvre, le pain), on doit choisir ce que l'on souhaite prendre pour chaque semaine de la saison. Certains producteurs nous livreront toutes les semaines (légumes, pain), d'autres toutes les deux semaines (produits laitiers et fromage de chèvre) ou de manière plus plus ponctuelle (pour les viandes).

### **Une fois que j'ai fait tout cela, comment je récupère mes produits ?**

Les distributions auront lieu tous les jeudi de 18h à 19h, 11 place des Halles à Condé-en-Brie.

## **Ça commence quand ?**

Dès le jeudi 4 mai 2023.

## **Qu'est-ce qui se passe si je ne peux pas aller chercher mon panier ?**

Vous pouvez envoyer un ami le chercher (ou vous arranger avec un autre amapien), en revanche, il n'est pas possible de se faire rembourser.

## **Comment choisir parmi tous les produits ?**

C'est vrai, ce n'est pas toujours facile. Pour vous faciliter la tâche, nous organisons une dégustation le jeudi 13 avril à 17 h 45. Vous pourrez découvrir les produits laitiers de la Maison Rouge, les fromages de chèvre (et peut être du miel et du pain). Ce sera également le moment où vous pourrez régler votre adhésion et signer les contrats.

## **Pourquoi s'engager ? C'est contraignant...**

C'est vrai, c'est un peu contraignant, mais une AMAP, ce n'est pas juste de la consommation, c'est...

- soutenir financièrement les producteurs locaux en finançant la saison à l'avance (ainsi, le producteur a une avance de trésorerie, ce qui est sécurisant pour lui),
- s'investir dans la vie locale,
- faire des rencontres, etc.

## **Quels sont les engagements des Amapiens ?**

En adhérant à une AMAP, l'amapien prend les responsabilités suivantes :

- S'engager en payant sa part de la récolte à l'avance, en comprenant que cela inclut le partage des risques et des bénéfices avec la ferme, pour la saison à venir.
- Venir chercher son panier au jour et à l'heure dits. Prévenir s'il ne peut prendre son panier (retard, vacances, etc.) et convenir d'un arrangement selon les possibilités qui ont été définies au début de la saison.
- Partager ses idées et ses initiatives avec la ferme et les autres partenaires afin d'améliorer le fonctionnement du projet.

## **Et ceux des paysans ?**

En devenant partenaire d'une AMAP, le paysan prend les responsabilités suivantes :

- Produire une diversité de légumes ou autres denrées pour composer des paniers variés.
- Livrer les produits au jour et à l'heure dits.
- Être ouvert pour expliquer le travail de la ferme à ses partenaires.
- Prendre en compte les remarques et les besoins de ses partenaires. Dans le cas où il ne peut satisfaire à une demande, en expliquer les raisons. Effectuer une évaluation à la fin de la saison.

**N'hésitez pas à nous suivre sur [notre site](#) et notre page [facebook](#).**

Pour toute question, écrivez-nous à [contact@amapdestroisvallees.fr](mailto:contact@amapdestroisvallees.fr)

Si vous souhaitez vous inscrire à la dégustation ou souscrire un contrat, merci de remplir [ce formulaire](#).