



Carpentr' AMAP, c'est : Une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne et de proximité !

Par un engagement contractuel, les consom'acteurs (dits amapiens) deviennent partenaires de paysans certifiés en agriculture biologique.

Cette démarche éthique permet aux paysans partenaires d'assurer, à l'avance, la commercialisation de leur production et aux amapiens d'obtenir l'engagement d'avoir des produits sains et biologiques (fruits, légumes, viande, œufs, pains etc..) à des prix garantis.

ENGAGEMENTS DE L'ADHERENT :

- Chaque consom'acteur adhère à l'AMAP : **Adhésion annuelle de 21 €**
- il s'engage à acheter une part de la récolte ou de la production de nos partenaires Paysans en signant **un ou plusieurs** contrats **de son choix** : par exemple contrat légumes, contrat œufs, contrat volaille, contrat miel....
- l'Amapien participe à la vie de l'association, à minima en étant de permanence pendant la distribution, **2 fois par an**. Il n'est pas seul, une permanence est composée de 2 personnes.

NOS PARTENAIRES PAYSANS, produits proposés, livraisons

- **Lionel CHAZELLE « le mas de Gouredon »** : Fruits d'été au choix : fraises, cerises, abricots, figues, raisins pendant les périodes de production entre avril et septembre et produits transformés (≈ 3 fois dans l'année) : confitures, jus de fruits, huile d'olive, safran
- **Antoine ESTEBAN** : Légumes toute l'année, par contrats de 6 mois, toutes les semaines sauf 4 dans l'année. Possibilité de partager un panier avec un autre Amapien.
- **Denis SURGEY** : Volailles (poulets, pintades et volailles de fin d'année) 1 fois par mois
- **Adrien OUVIER** : Pains et viennoiseries toutes les semaines
- **Marion et Raphaël GIRARD** : Viande d'Agneau quelques fois dans l'année
- **Malvina MALBEC** : Miel et Huile Essentielle Lavandin grosso : 3/4 fois dans l'année
- **Valérie AYME-SEVENIER** : Œufs (à l'unité) toutes les semaines
- **Catherine APTEL et Florence GUENDE** : « **ferme du Rouret** » céréales (farines rouges de blé de variétés anciennes, petit épeautre...), jus, vins, alcools, tous les 3 mois
- **Julien ROMANO** : sève de bouleau , 1 livraison dans l'année
- **Hervé LARGUIER** : fruits hiver (pommes, poires, Kiwis) et jus entre septembre et avril tous les 15 j
- **Les champs d'Aubignas** : produits à base de châtaignes quelques fois dans l'année
- **Elisabeth RENARD et Christian GELLY « La ferme des Gretières »** : olives et écrasés d'olives, 2 à 3 fois par an
- **Laure DUCREY** : hydrolats et huiles essentielles diverses, quelques fois dans l'année
- **GAEC Du prieuré VALDINOIX**: noix, huile, cerneaux, farine et vins.. quelques fois par an
- **Raphael et Perrine MICOL** : viande de veau et bœuf quelques fois dans l'année

COMMENT CELA FONCTIONNE ?

Les livraisons se font **en périodes normales les mercredis de 18 Heures à 19 Heures**, à la Halle du Marché Floral au Marché Gare de Carpentras.

ATTENTION : En périodes de couvre-feu à 19h : de 17h 30 à 18h 30
de couvre-feu à 18h : de 16h 30 à 17h 30

CONVIVIALITE :

Rencontre entre producteurs et consom'acteurs au cours de la distribution, pendant les visites de fermes, au moment de Noël..., pendant l'assemblée générale annuelle.

CONTACT : Carpentr' AMAP Tél. : 06 29 64 30 03

E-mail : amapcarpentras@gmail.com Site : www.carpentramap.org

Facebook : Carpentr'AMAP AMAP de Carpentras