



Les brèves

du réseau Les AMAP de Provence
Octobre 2024

Pensez à diffuser cette lettre d'info dans votre AMAP !
Elle est téléchargeable au format PDF sur le site du réseau :
<https://www.lesamapdeprovence.org/>

Du côté du réseau

Les Ateliers en visioconférence d'Octobre



Jeudi 10 Octobre
de 20h à 21h30
Je rends mon AMAP plus accessible à toutes et tous, vers une sécurité sociale de



Lundi 14 Octobre
de 20h à 21h30 :
Devenir incollable sur les AMAP : je veux en créer une, je veux devenir amapien-ne ?



Jeudi 17 Octobre
de 12h30 à 13h30 :
Ma compta en AMAP : je suis à l'aise et je jongle avec les chiffres.



Jeudi 24 Octobre
de 20h à 21h30 :
Nous questionnons les pratiques au sein de notre AMAP, nous faisons le tour du

l'alimentation
(SSA).

fonctionnement de
l'AMAP et nous
utilisons le
Diag'AMAP.

Inscription

Inscription

Inscription

Inscription

Vers une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA), les possibilités en AMAP

En juillet, les groupes Inter-régionaux "Accessibilité Alimentaire en AMAP" se sont réunis sur une journée pour mener une réflexion sur la place des AMAP dans les initiatives de Sécurité Sociale de l'Alimentation. Si vous souhaitez en savoir d'avantage, il y a :

- [Un atelier le 10 octobre](#) sur l'accessibilité alimentaire en AMAP (voir ci-dessus)
- [Un échange entre AMAP du réseau AURA le 5 novembre](#) sur la SSA et le rôle des AMAP (inscription : <https://amap-aura.org/formation/decryptons-lagriculture-paysanne/>)

Lien vers l'article

INFO - L'éthique et le juridique en AMAP

La place des paysan·nes au sein d'une AMAP

L'implication des paysan·nes dans une AMAP prend plusieurs formes et recoupe des intérêts différents :



- Les paysan·nes contribuent à l'intérêt général par leurs pratiques agricoles et par leur implication dans le projet politique de l'AMAP qui vise une alliance entre paysan·nes et citoyen·nes.
- Un·e paysan·ne peut-être amapien·ne dans l'AMAP avec laquelle il·elle est en partenariat, sans prendre part aux discussions/votes relatifs à son contrat lors de l'AG ou toute autre instance.
- Les paysan·nes partenaire·s d'une AMAP ont des intérêts privés qui sont impactés par les orientations/actions de l'AMAP (nombre d'adhérent·es, diversité des partenariats, etc...)

Les paysan·nes ont des intérêts privés dans l'AMAP tout en contribuant à l'intérêt général.

RISQUES JURIDIQUES : Si les paysan·nes participent majoritairement à la gouvernance d'une AMAP :

- Potentiel conflit d'intérêt entre l'intérêt privé de la ferme et l'intérêt général défendu par le mouvement des AMAP.
- L'AMAP peut être considérée comme une coopérative ou un syndicat professionnel de paysan·nes.

Du côté des AMAP

Fiche outil : j'anime mon AMAP !

Nous vous proposons ce mois-ci de lire ou de relire la fiche outil sur "Comment animer mon AMAP ?", quelles actions, quels outils sont à notre disposition ?

Fiche outil
J'anime mon AMAP



L'AMAP de Mallemort - la solidarité en AMAP

Dans le cadre d'une réflexion sur la solidarité vis-à-vis de leurs paysan·nes, les amapien·nes de Mallemort ont défini les prochains objectifs à mettre en place pour assurer un fonctionnement serein, une meilleure participation de l'ensemble des adhérent·es, des futures visites de fermes et des animations autour des valeurs du modèle AMAP.

Si vous êtes amapien·nes et que vous souhaitez œuvrer sur des thématiques précises, le réseau peut vous accompagner, contactez nous : contact@lesamapdeprovence.org

L'AMAP Le Havresac démarre !

Une toute nouvelle AMAP a reçu sa première livraison mardi 24 septembre à Grasse (06). Il s'agit de l'AMAP Le Havresac, AMAP en entreprise créée dans le cadre du projet REBON et portée par le Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse, la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse, la Prépinière d'entreprises InnovaGrasse et Initiative Terres d'Azur.

Un partenariat solidaire a été créé avec la ferme Grasse à la Terre, située à quelques kilomètres de là.

Pour cette première livraison, 14 paniers ont été livrés à 13h30 sur le lieu de travail des amapien·nes. Le premier mois est un mois d'essai permettant aux amapien·nes de tester les différentes tailles de panier proposées par la ferme.

Nous lui souhaitons la bienvenue au sein du mouvement des AMAP !





Inter-AMAP des AMAP du Nord Vaucluse autour d'une Fresque Agri-Alim

Depuis plusieurs mois déjà, les AMAP du Nord Vaucluse échangent sur un tout nouveau groupe WhatsApp commun. Le lundi 30 septembre a eu lieu la première rencontre en présentiel.

Aurore du PAT (Projet Alimentaire Territorial) du Mont Ventoux est venue animer une fresque de notre alimentation, 17 amapien·nes ont pu échanger leurs réflexions sur ce sujet primordial également au centre du modèle AMAP.

Notre région comporte de nombreux PAT qui ont chacun des compétences variées, n'hésitez pas à vous en rapprocher et organiser des événements communs.



AMAP en Fêtes, les AMAP de PACA se mobilisent

C'est lancé ! Depuis le 16 Septembre, plusieurs AMAP organisent des événements en interne ou pour le grand public.

On continue sur le mois d'Octobre en découvrant :

- L'AMAP Les petits Bouts du Monde de Cavillon, apéro-festif le 4 octobre.
- L'AMAP de la Crau à Salon de Provence, Pizza-Party (avec son paysan boulanger) le 6 octobre.
- L'AMAP des Coquins à Tarascon et Vallabrègues, un apéro Dégustation, le 8 et 11 octobre.
- L'AMAP du Pays-Dignois à Dignes les Bains, une soirée porte-ouverte, le 15 octobre.
- L'AMAP de Bonneveine à Marseille, un Amap'éro le 15 octobre.
- L'AMAP de l'Abeille et de l'Olivier à la Ciotat, un Ciné-Débat autour des films "Razzia sur l'Atlantique" et "Jusqu'à la fin du Monde" le 18 octobre.
- L'AMAP Paniers de l'Issole à la Roquebrussanne, Solidar'Issole, le 26 octobre.

Liste des événements ici

Dernière ligne droite : On prépare nos recettes pour la semaine du goût du 14 au 20 octobre !

Depuis 3 ans, le réseau se lance dans un challenge spécial recettes d'AMAP pour la semaine du goût. Cette année, nous avons une nouvelle fois besoin de vos talents et de vos idées de recettes issues de vos paniers.

Pour participer, il suffit de nous envoyer la **photo de votre panier**, le **descriptif d'une recette** avec la **photo finale du plat** à contact@lesamapdeprovence.org.





Zoom sur Carpentr'AMAP

Cette AMAP Vauclusienne a été créée en 2010 et compte désormais 13 administrateur·trices bénévoles. Depuis plusieurs années, l'AMAP est engagée auprès des 21 paysan·nes.

Fonctionnement de l'AMAP : Le contrat maraîcher n'est pas obligatoire pour avoir accès à tous les autres contrats. Utilisation d'un logiciel de gestion d'AMAP.

Communication : Facebook, Instagram, Mail, Groupe WhatsApp.

Les réflexions de l'AMAP en ce moment : Comment mobiliser autour du contrat maraîcher en baisse depuis quelques temps ? Comment impliquer les amapien·nes dans la vie de l'AMAP ?

Prochaines étapes : Organiser une réunion avec toute l'AMAP pour dynamiser le contrat maraîcher et diffuser plus de recettes de cuisine.

Infos pratiques : Livraison tous les mercredis à la Halle Florale de Carpentras entre 18h et 19h.



Foire bio et locale à Antibes

L'AMAP Bio Antibes a animé un stand pour présenter le mouvement des AMAP, se faire connaître et faire déguster des produits des paysans livrant leur AMAP : fromages, pains, légumes, terrines, etc.

39 contacts ont été pris à cette occasion et deux semaines plus tard, l'AMAP comptait 6 adhésions supplémentaires...

Des Amapien·nes dans une AMAP d'Ile de France

Dans l'AMAP de Châtillon, les adhérent·es apportent leur bidon d'urine au maraîcher qui livre les légumes. Une initiative inédite en Europe **qui permet de fertiliser la terre naturellement, sans pesticides.**



[Lire l'article ici](#)


Du côté des paysan·nes



Paysanne recherche AMAP: Emilie de l'Alchimie des Plantes (Pernes-les-Fontaines 84)

Après avoir suivi une formation en herboristerie et une autre dans l'agriculture spécialisation plantes aromatiques et médicinales, Emilie a concrétisé son rêve : créer sa pépinière, aller de la graine à la plante et partager cette passion avec les autres.

Elle propose, des graines, des plants, des plantes compagnes mellifères, plans potagers... Toute sa production est labellisée (AB), et tous les semis sont réalisés selon le calendrier lunaire, pour des plans plus robustes et en bonne santé.

 En général au printemps une à deux livraisons par AMAP, une de préférence aux environs de fin avril/début mai. Je peux faire plus ou moins 30 km, après cela dépend du volume.

👉 Plus d'information sur la ferme: <http://www.lalchimiedesplantes.com/> ou pour l'établissement d'un contrat: animateur13@lesamapdeprovence.org

Aider nos paysan·nes dans la transmission de leur ferme.

Les paysan·nes sont extrêmement passionné·es. La transmission de leur ferme est souvent un sujet complexe, mêlé d'émotions et de démarches administratives.



Voici quelques pistes à explorer, pour être accompagné·e :

- les ADEAR : en PACA nous avons la chance d'en avoir une pour chaque département,
- Terre de Liens,
- Solidarité Paysan,
- Les Chambres de l'Agriculture,
- Les AgriBio et Bio de PACA.

N'oubliez pas de nous prévenir également, afin que nous puissions accompagner les nouveaux paysan·nes qui reprendront les contrats de l'AMAP.

Catalogue de formation pôle InPact

Catalogue de formations du pôle InPact disponible

Nous l'attendions, il vient tout juste de sortir avec ses 132 formations.



Cycle d'échange entre paysan·nes en AMAP, le lundi 4 Novembre: la Livraison en AMAP

Dialoguer pour établir un autre rapport à l'agriculture et l'alimentation.

- Organiser des livraisons qui facilitent l'échange et l'implication.
- Préparation des paniers, matériel et rôle.
- Pratiques de mutualisation et d'échange.

Inscription

Inspirations, réflexions et partages

"L'injuste prix de notre alimentation"

Quatre organisations (CIVAM, Secours Catholique, Solidarités Paysans et la Fédération Française des Diabétiques) dénoncent dans ce rapport un système qui bloque structurellement la résolution de la

Lien vers le rapport

triple équation de l'accessibilité sociale, de la durabilité de notre alimentation et de la juste rémunération des producteurs.

ON VOTE !! pour l'initiative de Sécurité Sociale de l'Alimentation à Cadenet (84)

[Lien pour voter ICI](#)

Pour aider le collectif local de l'alimentation de Cadenet (le CLAC) et soutenir cette magnifique initiative d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) au travers de livraisons en AMAP, nous vous invitons à voter et partager pour leur permettre d'obtenir de nouveaux financements pour pouvoir poursuivre le projet ! **On compte sur vous !**

A vos agendas

Du 16 septembre au 16 octobre : AMAP en Fêtes !

Le Samedi 5 Octobre de 9h à 22h : fête de l'agriculture paysanne - Le Val - Jardin des Gorguettes

Le Jeudi 10 Octobre de 20h à 21h30 : Atelier en visio "Je rends mon AMAP plus accessible à toutes et tous, vers une sécurité sociale de l'alimentation (SSA)". (Lien d'inscription plus haut)

Le Lundi 14 Octobre de 20h à 21h30 : Atelier en visio "Devenir incollable sur les AMAP : je veux en créer une, je veux devenir amapien-ne ?". (Lien d'inscription plus haut)

Du 14 au 20 Octobre : La semaine du Goût 2024 ! À vos recettes !

Du 15 octobre au 30 novembre : Festival Alimenterre.

Du 15 au 17 octobre : Salon Med'Agri à Avignon.

Le mercredi 16 Octobre : Conseil d'Administration du réseau.

Le Jeudi 17 Octobre de 12h30 à 13h30 : Atelier en visio "Ma compta en AMAP : je suis à l'aise et je jongle avec les chiffres.". (Lien d'inscription plus haut)

Le vendredi 18 octobre à 18h : Projection du film "Jusqu'au Bout du Monde", maison des associations de La Ciotat (entrée gratuite).

Le samedi 19 octobre à Villelaure: satire agricole "PLANTE-ES" à la ferme de la Grande Bastide (réservation: 06 58 46 81 83).

Du 21 au 27 Octobre : Festival Vivant ! L'alimentation en Durance Luberon.

Le Jeudi 24 Octobre de 20h à 21h30 : Atelier en visio "Je questionne les pratiques au sein de mon AMAP, je fais le tour du fonctionnement de l'AMAP, j'utilise le Diag'AMAP.". (Lien d'inscription plus haut)

Le 26 Octobre : Solidar'Issole à la Roquebrussane de 10h à 17h (place de la Loube).

La recette du mois



A l'apéritif : Courge butternut rôtie à la fête et grenade

Pour 4 personnes

- 1 courge butternut (petite c'est plus facile)
- 1 grenade
- 100g de fête
- de l'huile d'olive

- un peu de vinaigre balsamique
- sel, poivre.

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°. Coupez la butternut en tranches d'environ 0,5 cm. vous aurez de petits disques. Vous pouvez enlever la peau de la courge ou non c'est selon votre goût.
- Déposez les disques de courge sur une plaque recouverte de papier cuisson et arrosez d'huile d'olive (avec un pinceau de cuisine c'est encore mieux). Enfournez 20 minutes environ il faut que les disques se tiennent.
- Emiettez la fêta et prélevez les graines de la grenade (gardez le jus). Puis répartir sur les disques de courge tiède avec un filet de vinaigre balsamique.

Bon appétit !!!

Si vous souhaitez agrémenter cette rubrique, vous pouvez nous envoyer vos recettes (avec une photo ça serait super) directement sur : contact@lesamapdeprovence.org

Au plaisir de vous retrouver autour d'un panier ou pour les prochaines brèves !



Les AMAP de Provence
La Maison des Paysans
2 Av. Lt-Colonel Reynaud
13660 Orgon

contact@lesamapdeprovence.org

