



amap



Association pour le maintien d'une agriculture paysanne



Les

producteurs



Tous les producteurs de l'AMAP sont certifiés **BIO**

LES LÉGUMES

de Yann PIERREL et Paul ALEXANDRE
à Thiéfosse et Sapois



Ils cultivent leurs légumes, dont d'anciennes variétés, en plein champ et en serres. Yann est l'un des fondateurs de l'Amap, qu'il fournit depuis 2009.

DISTRIBUTION

→ hebdomadaire

→ toute l'année



LA VIANDE BOVINE

de Pascale et Mathilde MICLO
à Vecoux



Elles élèvent une trentaine de bovins de race vosgienne et livrent à l'AMAP viande de veau et steaks hachés de bœuf surgelés (lots de 5 kg). À l'AMAP depuis 2017.

DISTRIBUTION

→ trimestrielle

→ toute l'année



LES FROMAGES DE VACHE

de Béatrice et Pascal LEUVREY
à Saulxures-sur-Moselotte



Ils produisent des fromages fermiers et du lait cru avec une douzaine de vaches et cinq génisses (vosgiennes et montbéliardes). À l'AMAP depuis 2019.

DISTRIBUTION

→ tous les 15 jours

→ toute l'année





Tous les producteurs de l'AMAP sont certifiés **BIO**



LES PAINS
de Grégory CLAUDEL
à Cornimont

Installé à Lansauchamp, dans son magasin-atelier, il propose différentes sortes de pains, y compris sans gluten. À l'AMAP depuis 2014.



DISTRIBUTION

- hebdomadaire
- toute l'année



LES FROMAGES ET YAOURTS DE BREBIS
de Marc BAUDREY
à Fresse-sur-Moselle

Grâce à un troupeau de 150 brebis (race corse), il fabrique des yaourts et plusieurs variétés de fromages plus ou moins affinés. À l'AMAP depuis 2011.



DISTRIBUTION

- tous les 15 jours
- de février à octobre



LES BIÈRES ET KOMBUCHAS
de La Brasserie de QUAT'SOUS
à Cleurie

Une joyeuse équipe de 5 membres produit de la bière et du kombucha (boisson fermentée, sans alcool et pétillante) de différentes sortes. À l'AMAP depuis 2021.



DISTRIBUTION

- mensuelle, bimestrielle ou semestrielle



Tous les producteurs de l'AMAP sont certifiés **BIO**



LES FROMAGES ET YAOURTS DE CHÈVRE

de Yohanna VLAEMYNCK
à Rupt-sur-Moselle

Elle élève environ 60 chèvres (races locales) et produit des fromages (frais, nature, ail des ours, affinés, cendrés), du fromage blanc battu et des yaourts. À l'AMAP depuis 2024.



DISTRIBUTION

→ tous les 15 jours

→ de mars à octobre



LES FARINES ET GRAINES

de Lidia et Bruno CHEVILLEY
à Chauvirey-le-Châtel (Haute-Saône)

Au Moulin de Maublanc, ils cultivent le blé et le transforment sur place pour produire différentes farines dont certaines à faible teneur en gluten. À l'AMAP depuis 2024.



DISTRIBUTION

→ tous les 2 mois

→ toute l'année



LES PRÉPARATIONS À BASE DE PLANTES

de Justine FLEUROT-MOUGEL
à Cornimont

Elle transforme les plantes et petits fruits, sauvages et cultivés, en pestos, huiles, vinaigres, tisanes, confitures, sirops, aromates et autres produits de bien-être.



DISTRIBUTION

→ ponctuelle

→ toute l'année

LA DISTRIBUTION

quand

- toute l'année
- les vendredis
- de 17^h à 19^h

où

Local de l'AMAP
3^{bis} chemin des Bruyères
88290 THIÉFOSSE



Pas de distribution durant deux semaines à la période de Noël.



Préparation et distribution des produits

Chaque membre de l'AMAP est invité à participer à au moins **une préparation de paniers de légumes** ou à assurer une permanence lors des distributions.

Le référent produit

Chaque contrat pour un type de produit est sous la responsabilité d'un membre bénévole du conseil d'administration de l'AMAP.

Il fait le lien entre le producteur et le titulaire d'un contrat. Il organise le bon déroulement de la distribution des produits dont il a la charge.





Qu'est-ce qu'une AMAP ?



C'est une **Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne**, ayant pour objectif de préserver et développer des fermes de proximité, en agriculture bio, dans le respect des sols, des bêtes et des humains.



Depuis quand existe l'AMAP Les Choucas Gourmands ?



Elle a été créée en 2009 avec un producteur, Yann PIERREL, suite à la volonté d'un groupe de personnes désirant consommer autrement.

Aujourd'hui, forte de neuf producteurs, elle nourrit plus de cent adhérents.



Comment bénéficier des différents produits de l'AMAP ?



1. **Je contacte l'AMAP** par mail ou je viens à une distribution.
2. **Je m'engage** ensuite auprès d'un ou plusieurs producteurs, durant toute sa saison de production, en signant un contrat avec lui.
3. **Les paiements**, que j'aurai remis à la signature du contrat, seront échelonnés tout au long de la saison.



En tant qu'adhérent, quel est mon rôle au sein de l'association ?

Je participe à une préparation de paniers avec un-e autre bénévole, quand je suis disponible, **les vendredis de 14^h à 17^h.**

Je participe aux événements où l'AMAP est présente (foire bio locales, bourses aux plantes, marchés de producteurs...).



Mes différents niveaux d'engagement :

Adhérer et coopérer au fonctionnement d'une AMAP est une **action qui contribue à faire évoluer la société, vers plus de qualité et d'équité.**

La nature n'étant pas une science exacte, **je suis donc solidaire avec le producteur** : nous partageons les risques ensemble. En cas de coup dur, je peux donner un coup de main à la ferme s'il en a besoin.

Je peux aussi aller plus loin en devenant **membre du conseil d'administration** et participer au fonctionnement de l'AMAP.



Comment limiter les emballages ?

Cagette, gros sac de courses, sacoches de vélo... **Je peux aussi remettre à l'AMAP les sachets en papier que j'ai collectés.**



infos & contact

Site internet

www.leschoucasgourmands.org

Tout y est ! Actus, présentation des producteurs, contrats, bulletin d'adhésion à l'AMAP, comptes rendus des AG...



Flashez-moi avec
votre mobile

Courriel

leschoucasgourmands@gmail.com

Le lien régulier entre adhérents et AMAP :
livraisons, infos, actus, évènements...

Adresse

Les Choucas Gourmands
3^{bis} chemin des Bruyères
88290 THIÉFOSSE

Distributions et évènements
ponctuels (soirées conviviales,
animations avec les
producteurs...).

