



Les brèves

du réseau les AMAP de Provence

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



Zoom sur PAYSAMAP, le réseau des Paysan·nes-Conseils

Nous avons toujours dit que "*Paysan, c'est un métier, paysan en AMAP, c'est un métier en plus*". Voilà pourquoi, depuis quelques années, nous avons réuni plusieurs paysan·nes chevronné·es pour accompagner les paysan·nes en AMAP, qu'ils/elles s'installent ou qu'ils/elles soient déjà installés. Grâce à l'obtention d'un FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural), nous allons pouvoir redynamiser ce réseau.

**Vous êtes paysan·nes en AMAP et vous souhaitez échanger sur votre métier, accompagner d'autres paysan·nes ?
Devenez paysan·ne conseil en contactant :**

Mauranne : 06 50 39 32 85

Julie : 07 62 01 63 07

mail : contact@lesamapdeprovence.org

**Pour en savoir plus sur le réseau des paysans-
conseils, c'est ici !**



Retour sur l'atelier sur la "marque AMAP" le 1^{er} Juin

23 personnes ont participé à l'atelier organisé le 1^{er} juin 2024 à Mouans-Sartoux (06).

Au programme :

- Retour sur les enjeux du passage de la marque AMAP simple en marque collective.
- Définition du cadre d'utilisation du terme AMAP et de l'intérêt général (procédure de demande de rescrit fiscal).

A venir : diffusion de la synthèse du livret juridique et de l'outil d'autoévaluation des pratiques en AMAP - Diag'AMAP, des ateliers dans les autres départements...

Rencontres entre salarié-es des réseaux d'AMAP

Les 1^{er} et 2 juillet, nous étions une vingtaine de salarié-es des réseaux d'AMAP à nous retrouver pour échanger sur nos pratiques, traiter de sujets de fond et lancer de nouvelles actions.

Un grand merci à la Cité de l'Agriculture de Marseille pour le lieu et un **ENORME MERCI** aux **SUPERS** amapien-nes qui nous ont accueillis pour la nuit !



Les ateliers de cet été

Jeudi 11 Juillet de 12h30 à 13h30 en visio : J'administre mon AMAP, j'anime mon AG, j'organise nos CA...

Lundi 22 Juillet de 20h à 21h30 en visio : Comment être solidaire avec mes paysan-nes.

Mardi 30 Juillet de 12h30 à 13h30 en visio : J'organise un évènement avec mon AMAP.

[Inscription gratuite, c'est ici](#)



Et concrètement que s'est-il passé en Juin ?

C'est toujours un mois riche et intense, il y a eu en plus de la mobilisation autour des législatives :

- Des réunions des groupes de travail (accessibilité, refonte du site Internet, paysan).
- Les bilans des financements accordés en 2023 et le dépôt de nouveaux.
- La participation aux PAT (Projet Alimentaire Territorial) de Toulon Provence Métropole et du Pays de Grasse.
- La seconde Assemblée Générale du MIRAMAP.



Hommage à Christine Filliat

C'est avec une immense tristesse que nous vous annonçons le décès de Christine FILLIAT, vétérinaire et militante engagée dans son travail auprès des éleveur·euses paysans et soutien de la cause animale à bien des égards. Nous lui devons des argumentaires de soutien technique et sanitaire lorsque le Collectif SAUVE QUI POULE a pointé son bec. Elle a conseillé nos éleveur·euses dans toutes les péripéties contre une administration du désastre (retour sur l'action du politique et ses méfaits) qui a défoncé les objectifs de l'élevage paysan.

L'intégralité de l'hommage, ici.

<https://www.calameo.com/read/0075360798f848c814336>

Par André Lopez et Denis Surgey pour le Collectif Sauve qui Poule et les AMAP de Provence

Le coin des échanges de pratiques en AMAP !



UN PANIER D'ECHANGE à l'AMAP Moulin de Redon (13)

Il arrive que dans notre panier de légumes, il y ait des aliments qu'on aime moins (question de goût). A l'AMAP Moulin de Redon à Auriol (13), il est possible "d'échanger" un légume contre un autre. Pour ne pas que ce panier supplémentaire soit supporté financièrement par la ferme, il a été évident d'augmenter tous les paniers de 1€ pour financer ce panier supplémentaire. A la fin de la livraison ce qu'il reste est réparti entre les bénévoles en charge d'assurer le bon fonctionnement de la livraison du jour.

Du côté des AMAP

Jeudi 25 Juillet de 20h à 21h, Papotons entre AMAP !

Thomas, de l'AMAP de Cavaillon va nous partager l'expérience de son AMAP dans la **mise en place d'un contrat à tarifs différenciés en faveur de leur maraîcher.**

Lien de connexion dans la rubrique "A vos agendas".

Nous recherchons des amapien·nes prêt·es pour nous aider sur des ateliers de conservation du panier, comme la lacto-fermentation

Si vous avez un peu de temps et que vous maîtrisez ce sujet, merci de nous contacter : contact@lesamapdeprovence.org



Les Ressources pour AMAP en fêtes

Découvrez toutes les ressources pour organiser un événement dans le cadre d'AMAP en fêtes et faire parler collectivement des AMAP !

[Découvrir les ressources !](#)



Si vous avez besoin que le réseau vous prête du matériel de communication pour vos événements de la rentrée, n'oubliez pas de nous adresser vos demandes rapidement.

A vos agendas

Le jeudi 11 juillet de 12h30 à 13h30 : Atelier gratuit en visio "J'administre mon AMAP" (voir plus haut).

Le lundi 22 juillet de 20h à 21h30 : Atelier gratuit en visio "Je suis solidaire avec mes paysan·nes" (voir plus haut).

Le mardi 23 Juillet : RDV sur la parcelle "vitrines de couverts" à destination des maraichères et maraichers. (inscription : <https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-evenements/detail-de-levenement/actualites/84-echanges-sur-la-pratique-des-couverts-vegetaux-en-maraichage/>)

Le jeudi 25 juillet : Papotons entre AMAP de 20h à 21h.
Lien de connexion : <https://us06web.zoom.us/j/86246006969>
ID de réunion: 862 4600 6969

Le mardi 30 juillet de 12h30 à 13h30 : Atelier gratuit en visio "J'organise un évènement avec mon AMAP" (voir plus haut).

La recette du mois



La confiture d'Aubergine d'Evelyne (AMAP de la Crau)

- 600g d'Aubergine
- un citron
- 350g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre

Préparation :

- Laver et séchez les aubergines, puis coupez en dés. Mettez le tout dans une bassine à confiture ou dans une cocotte et mélangez avec le jus de citron, le sucre et les épices. Laissez macérer 12 heures en remuant régulièrement.
- Faire cuire 15 minutes à feu vif en remuant constamment. Ecumez en fin de cuisson.
- Mettez le tout en pots préalablement ébouillantés et séchés. Fermez aussitôt et retournez les jusqu'à complet refroidissement.
- Réservez dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

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

Vous êtes le mouvement des AMAP ! Aidez-nous en :

- Nous suivant sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram)
 - En aimant, commentant et partageant nos publications et articles.
 - En parlant du mouvement autour de vous.
 - En partageant nos brèves.
 - En adhérant à une AMAP à côté de chez vous.
-

**Nous vous souhaitons à toutes et tous un bel été !
Nous aurons le plaisir de vous retrouver en Septembre
autour d'un panier ou lors des prochaines brèves car en
août le réseau fait une pause !**



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

contact@lesamapdeprovence.org

