



Les brèves

du réseau les AMAP de Provence

** une nouvelle rubrique s'est glissée dans ces Brèves..*

Edito

**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

Agissons maintenant pour faire évoluer la future LOA

Un projet de Loi d'Orientation Agricole (LOA) est débattu actuellement au parlement et c'est une occasion rare de transformer de façon profonde les politiques agricoles qui n'ont fait l'objet d'aucune orientation politique d'ampleur depuis des décennies (...).

Comme nous le faisons déjà dans nos groupes et fermes en AMAP, agissons pour que cette LOA corresponde à nos espoirs. **Agissez en allant voir les élu-es de vos territoires**, leur expliquer vos préoccupations sur le monde agricole et vos espoirs d'une transformation en profondeur des orientations publiques. Ils et elles peuvent faire évoluer la loi dans le bon sens.

Article complet : [ici](#)

Des conseils et des liens pour agir et des webinaires pour vous accompagner les 22 mai (20h-22h), 27 mai (20h-22h) et 3 juin (18h-20h).

Pour le collectif du MIRAMAP : Evelyne, Ariane, Florent et Mireille

Les cotisations changent en 2025

Cotisation annuelle pour les AMAP : vers plus de solidarité envers le réseau !

Actuellement

- Cotisation annuelle : 10 €

A partir de 2025 : 3 montants

- Forfaitaire minimale : 30 €
- Solidaire : 50 €
- Soutien : 80 € et plus

Cotisation annuelle pour les amapien·ne·s : un petit plus !

Actuellement

- Cotisation annuelle : 11 €

A partir de 2025 :

- Cotisation annuelle : 13 €

Pensez à transmettre l'information à vos amapien·ne·s, notamment en l'incluant lors de votre prochaine AG ou prochain CA.

Si le montant des cotisations se trouve dans vos statuts, il sera nécessaire d'organiser une assemblée générale extraordinaire.

Kit de mobilisation pour les élections européennes pour les AMAP

Le collectif pour une transition citoyenne (dont est membre le MIRAMAP) a rédigé un kit de mobilisation pour les élections européennes. Toutes les AMAP souhaitant s'approprier le sujet le peuvent via les liens ci-dessous :

Commander des affiches et tracts gratuitement : [ici](#)

Kit de mobilisation pour favoriser l'engagement des citoyens pour ce scrutin décisif pour l'agriculture : [ici](#)

Site du collectif pour une transition citoyenne : [ici](#)

AMAP en fêtes 2024



AMAP en fêtes revient pour une nouvelle édition du **16 septembre au 16 octobre** partout à travers la France ! Nous invitons celles et ceux qui le souhaitent à mettre "**revenu paysan et respect de l'environnement**" au menu de leurs événements.

Nous vous proposons **2 formations gratuites en visio** pour découvrir et participer à AMAP en fêtes.

- Le vendredi 21 Juin de 12h30 à 13h30
- Le jeudi 4 Juillet de 18h30 à 19h30

Participer à une formation

Les ateliers de Mai-Juin-Juillet 2024

Nous vous proposons de nouveaux ateliers sur les prochains mois, que ce soit des moments d'échanges, des ateliers juridiques, des réflexions sur la solidarité en AMAP...



Vous retrouverez l'ensemble des problématiques abordées et les dates sur le lien ci-dessous, et dans l'Agenda en fin de Brèves :

Tous les ateliers et dates : [ici](#)

La préservation des terres agricoles de Pertuis - rassemblement du 1^{er} juin



Des dizaines d'autres hectares en périphérie de Pertuis sont menacés d'artificialisation pour des projets de logements et de résidences temporaires. Préservons nos terres agricoles et participons au grand rassemblement populaire **du samedi 1^{er} Juin**.

Lire le communiqué pour le rassemblement du 1^{er} Juin

Le coin des bonnes pratiques !

PRIVILEGIEZ UN MOTEUR DE RECHERCHE RESPONSABLE



Il existe de nombreux moteurs de recherche qui utilisent les revenus générés par la publicité pour rendre le monde plus vert. En choisissant par exemple d'installer l'extension Lilo sur votre navigateur ou Brave, vous transformez chaque recherche en micro don destiné à des associations (comme le MIRAMAP) ou des entreprises solidaires.

Source : Reporterre

Du côté des AMAP

Pensez à vos paysan·ne·s, aidons les à traverser les moments difficiles !

Tout le monde traverse des moments difficiles, donc soyons attentifs et bienveillants. Les paysan·ne·s aussi ont des coups durs et **des aides existent parlez en avec vos paysan·ne·s !**



Des associations comme Solidarité Paysan donnent des conseils et accompagnent, les paysan·ne·s peuvent aussi se tourner vers leur MSA (Sécurité Sociale Agricole) et faire appel à un service de remplacement.

[Lien vers le site de la MSA : service de remplacement](#)

Artisanat et AMAP : quelle place pour les produits transformés ?



Le réseau des AMAP d'Ile de France nous propose une réflexion sur la place des produits transformés en AMAP, pour lire l'article voir ci-dessous :

[Lire l'article complet](#)

A la rencontre de nos paysan·ne·s

Le 18 Mai dernier c'est Théodore, paysan-boulangier à Saint-Zacharie qui a fait visiter son lieu de travail à quelques amapien·ne·s.

Les visites chez nos paysan·ne·s sont des moments de partage unique.

Nous encourageons l'implication des amapien·ne·s dans l'organisation de ces visites de ferme afin de renforcer les liens entre votre paysan·ne et votre groupe.



Du côté des paysan·ne·s

Cycle d'échanges entre paysan·ne·s - Lundi 10/06 : La communication en AMAP



ATELIER | LUNDI 10 JUIN | 12H-13H30

Communication en AMAP

Favoriser la participation et l'appropriation des enjeux agricoles et alimentaires

Mieux communiquer avec ses amapien·nes pour nourrir dialogue et co-responsabilité :

- Mettre en place de bonnes bases pour créer des liens de transparence et de confiance
- Ingrédients pour sensibiliser et pour favoriser la participation

Gratuit sur inscription. Ouvert aux porteur·ses de projets et paysan·nes.

[Pour vous inscrire](#)

**Confédération paysanne du Var -
"Se soigner ou être paysan·ne, nous
ne voulons plus choisir !"**

La Confédération paysanne du Var a publié un communiqué de presse concernant la question des droits à la santé de nos paysan·ne·s, surtout quand une éleveuse du Var en longue maladie se demande comment maintenir sa ferme en vie ? A lire et à partager.

[Lire le communiqué](#)

A vos agendas

Du 22 Mai au 21 Juin : Le Printemps BIO, temps fort national pour informer et sensibiliser le public à l'agriculture biologique. (<https://www.agencebio.org/2024/03/29/printemps-bio-2024-2/>)

Du 31 mai au 2 Juin: Fête des Agricultures à Salon de Provence (<https://www.salondesagriculturesdeprovence.com>)

Le samedi 1^{er} Juin : Atelier Juridique suivi d'une réunion du Collectif LAdP à Mouans Sartoux (06).

Le lundi 3 Juin : Café Friches avec l'ADEAR13 à Saint Rémy de Provence (Pour les porteurs de projets et paysan·ne·s installés).

Le samedi 8 Juin : Fête du Lombric de 17h à 22h à Ensues-la-Redonne (parvis de la médiathèque).

Le jeudi 13 Juin à 18h30 : projection du film "Tu nourriras le monde" au Ciné Palace à Saint Rémy de Provence.

Le samedi 15 Juin : Fête des Paniers Marseillais.

Le samedi 15 Juin : Inauguration du Petit Mas de Crau à Saint-Andiol par Terre de lien (informations : ICI) <https://terredeliens.org/provence-alpes-c%3%B4te-dazur/fermes-de-la-r%3%A9gion-provence-alpes-c%3%B4te-dazur/ferme-du-petit-mas-de-crau/inauguration-de-la-ferme-petit-mas-de-crau-02-05-2024/>

Le dimanche 30 Juin : Fête de l'oignon rose à Menton, sur l'esplanade Palmero à Menton.

La recette du mois



Velouté de courgettes au chèvre et au chorizo

Pour 4 personnes

- 1 courgette moyenne
- 100g de fromage de chèvre
- 4 fines tranches de chorizo
- 2 échalotes
- 1 brin de persil, de coriandre, de marjolaine et une petite feuille de sauge.

Préparation :

- Laver et faites dorer la courgette coupée en morceaux et les échalotes finement ciselées dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, pendant deux minutes. Ajouter la marjolaine et la sauge ciselées.
- Puis couvrir d'eau et faire cuire 10 minutes. Mixer cette préparation à chaud.
- Pendant la cuisson, faites frire les tranches de chorizo 30 secondes par face à feu vif dans une poêle. Laisser reposer sur du papier absorbant.
- Disposer la soupe dans chaque assiette. Y disposer délicatement le fromage de chèvre coupé en fines tranches et le chorizo. Parsemer de persil et coriandre fraîchement ciselés. Et hop, vous n'avez plus qu'à servir.

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

