Je souhaite adhérer à l'AMAP,
Que dois-je faire ?

➥ **Je me rends sur le site :**
amap.porte.free.fr
où je trouve
la Charte des AMAP
le règlement intérieur d'AMAP'porte
un formulaire d'adhésion

➥ **Je contacte l'association par mail :**
amap.porte@gmail.com

➥ **Je contacte par téléphone :**
Sandrine au 02.41.30.81.38
Marie-Pierre au 06.67.96.42.55

Le montant libre de l'adhésion est au minimum de 5€.
Une adhésion de soutien est possible.

La distribution des produits

a lieu tous les vendredi soirs

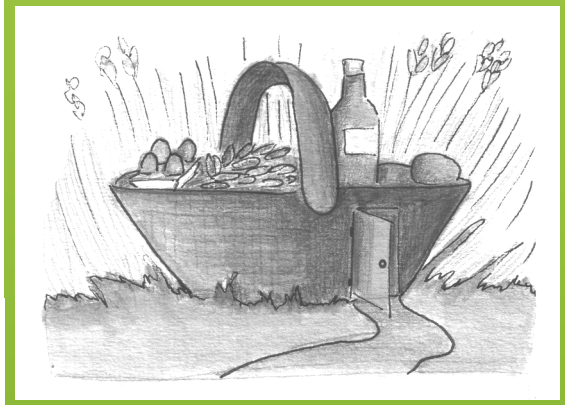
De 18h à 19h30

Au lieu dit Les Petites Noues

À CHEMILLÉ

Illustrations: Nadia Tharreau.

AMAP'PORTE



Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

&

Engagement

Confiance

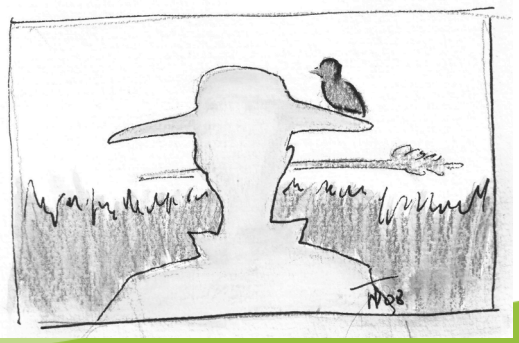
Solidarité

Fonctionnement de l'amap

Les objectifs d'une AMAP sont de pérenniser des exploitations agricoles locales en permettant aux agriculteurs de pratiquer de la vente directe et aux adhérents de devenir des "consom'acteurs".

En adhérant à l'AMAP, on n'est pas seulement acheteur d'un panier de produits locaux : on s'engage auprès d'un ou plusieurs producteurs à acheter, sur une période définie, une partie de la production à un prix juste et équitable.

On partage aussi les risques liés aux aléas de production, et on s'engage à participer à la vie de l'association.



LES PRODUCTEURS :

tous en agriculture biologique ou en cours de conversion

Poissons :
GEI les Pêcheurs de l'Ile d'Yeu

Viande bovine :
Gérald Séchet
VALANJOU

Lapins, huiles :
EARL Mylap
CHEMILLÉ

Agneau :
Line Rochereau
St GEORGES DES GARDES

Légumes :
EARL les Petites Noues
CHEMILLÉ

Fruits rouges :
Au Délice des Petits Fruits
VALANJOU

Pommes, poires :
SCEA Château Gaillard
St LAURENT DU MOTTAY

Volailles :
Stéphane Tartre
CHEMILLÉ

Vins, jus de raisin :
Hervé Bossé
ST GEORGES SUR LAYON

Produits laitiers, farine, pain, viande porcine :
GAEC Bellis Perennis
VALANJOU

Oeufs :
Karine Gourdon
CHEMILLÉ

Galettes de sarrazin :
Sabine Vinouze
VALANJOU

Pâtes fraîches :
Sylvie Rabouin
VALANJOU