

UNE AMAP, COMMENT ÇA MARCHE ?

L'AMAP est un concept de circuit court innovant qui relie un paysan avec des consommateurs, permettant ainsi de développer des réseaux d'approvisionnements locaux et maintenir une économie locale.

L'AMAP tisse des liens entre le monde urbain et rural, donne un sens à sa consommation, encourage la préservation des terres agricoles. Elle honore la connaissance et les savoirs-faire des paysans produisant sur des fermes de petites et moyennes surfaces, en agriculture paysanne et/ou biologique.



PAYSANS ET CONSOMMATEURS S'ENGAGENT POUR :

- UNE NATURE PRESERVEE
- UN PRIX JUSTE ET REMUNERATEUR
- UNE ECONOMIE SOLIDAIRE



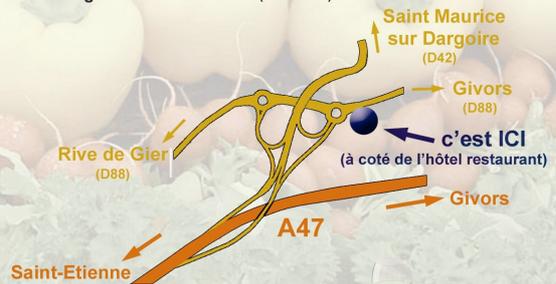
PRODUITS LOCAUX, FRAIS ET DE SAISON

AMAP DU GIER

ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE

LES PRODUITS DE L'AMAP :

Légumes BIO : Ferme Champailier (St Maurice /Dargoire)
Charcuterie/Volaille : Ferme du Moulin des Chartreux (Ste Croix en Jarez)
Fromage de chèvre : Ferme du Moulin des Chartreux (Ste Croix en Jarez)
Fromage de vache BIO : GAEC des Paquerettes (Chateaufeuf)
Yaourts : Ferme des Clavelles (Tartaras)
Fruits : Gilles Granjon et Alexandra Nicolas (Chagnon)
Pain 'conversion BIO' : GAEC de La Revolanche (St Paul en Jarez)
Oeufs BIO : Les Jardins de Valérianne (Rive de Gier)
Viande bovine BIO : Gaec du Murier (St Joseph)
Vin BIO : ferme Déplaudé (Tartaras)
Miel : Richard Morel (Pavezin)
Viande agneau : ferme Chavas (Les Haies)



Distribution des paniers :
chaque vendredi de 18h à 19h30
Au local de La Madeleine
(ancienne école, halte garderie)

Contact :
contact@amapdugier.fr
Site régional :
www.alliancepec-rhonealpes.org