amapp'i
AMAPP DE SOMBERNON

Charte AMAPP'i

Cette charte garantit le respect des valeurs à l'origine de l'association.
Elle établit les critères de sélection de nouveaux producteurs ou nouveaux produits.
Cependant nous aurons toujours à cœur d'étudier chaque situation au cas par cas, de privilégier le dialogue et le bon sens.

DISTANCE

Le lieu de production ou de transformation doit être situé dans un rayon de 50 km de Sombernon.

LABELS

Les produits doivent être labellisés AB ou en cours d'obtention.
Les labels Nature et Progrès et Bio Cohérence sont également acceptés

SOLIDARITE

La priorité sera donnée aux producteurs ou transformateurs
Qui démarrent une exploitation,
Qui pérennisent leur entreprise par un nouveau débouché,
Qui créent ou maintiennent des emplois de proximité et permettent de redynamiser une zone rurale.

REVENTE

Aucun produit non issu de la propre production du producteur ou transformateur ne sera acceptée, sauf exception argumentée et approuvée en CA.

PRODUITS TRANSFORMES

Ce critère de choix reste à étudier au cas par cas, dans la mesure du respect des critères précédemment définis.

CONTRATS

15 contrats maximum pourront être proposés par l'association

PRODUITS

Le même producteur pourra contractualiser pour plusieurs produits s'il n'existe pas d'autre producteurs d'un de ces produits dans le périmètre d'AMAPP'i.

amapp'i
AMAPP DE SOMBERNON

Une association de Maintien d'une agriculture Paysanne de Proximité à Sombernon pour :

Des produits sains et locaux !

Des Paysannes et des paysans engagés !

Des mangeuses et des mangeurs engagés !

Et happ'i !

Les objectifs d'AMAPP'i

- Aider l'installation et le maintien de paysannes et de paysans pratiquant l'agriculture biologique.
- Permettre à des mangeuses et des mangeurs soucieux de leur santé et de consommer des produits locaux, de saison, de qualité tout en étant informés de l'origine et de la façon dont ils sont produits.

Actuellement, AMAPP'i accueille un peu plus d'une centaine d'adhérents et propose une grande variété de produits (une quinzaine de catégories de produits), et permet de faire un lien social entre toutes et tous.

Adhérer à AMAPP'i

Prix de la cotisation annuelle : 10 € (ou adhésion solidaire).
Cette adhésion permet de recevoir toutes les informations de l'association par mail, un accès à **AMAPJ** (plateforme de commande) et donc, un accès aux produits et contrats proposés de votre choix.
L'engagement des adhérent.es est préalable et annuel pour garantir le soutien à l'agriculture paysanne locale via AMAPP'i, quelques soient les aléas rencontrés sur les productions (mauvaise météo, problème technique ou humain ayant un impact sur la production).
Les paysans reçoivent leur rémunération directement.
Distribution le mardi de 18h30 à 19h30 au garage de la salle polyvalente de Sombernon, et une fois par trimestre le samedi matin pour des produits spécifiques (viande de porc).
Des permanences « notamment pour les légumes) sont demandées aux adhérent.es (2 par an) pour que chacune et chacun contribue à l'association.
Une AG : l'association vit grâce aux temps collectifs participatifs ! Réflexions, bilans, idées, dégustations… Mais aussi une direction collégiale et des tutrices et tuteurs pour aider chaque paysanne et paysan.

Envie de participer davantage ?

Vous avez des passions ou des compétences qui peuvent être en lien avec les objectifs AMAPP'i ? N'hésitez pas à vous manifester, même pour une occasion ou un travail bénévole ponctuel !

Nous contacter

Nous contacter : contact@gmail.com
Toutes information sur www.amappi.asso.fr
Des suggestions ? Une direction collégiale tient des permanences à chaque livraison. Venez nous rencontrer !

amappi
AMAPP DE SOMBERNON

Les produits

Produits	Rythme des livraisons contractuelles	Renseignements
Légumes	Hebdo (hiver : ts les 15 jours) ou tous les 15 jours	Un max. de variétés de légumes à chaque livraison
Pain	Hebdo	Diversité des pains à commander en début de mois
Œufs	Hebdo ou tous les 15 jours	Multiple de 6
Fromage de vache / Chèvre / Brebis	Tous les 15 jours d'avril à octobre	Variété de laitages
Champignons	Tous les 15 jours	Variétés en fonction des productions + produits transformés.
Poulets	Tous les mois	Au kilo, à commander avant livraison mensuelle
Viandes de porc / bœuf / agneau	Tous les trimestres	Au kilo, à commander avant livraison trimestrielle
Huiles / farines / pâtes / lentilles	Tous les trimestres environ	À commander avant livraison trimestrielle
Miel / Pollens / pâte à tartiner	Tous les trimestres	À commander avant livraison trimestrielle
Bière / vin /plantes aromatiques	Environ 3 x par an	À commander avant livraison trimestrielle