

I-AMAP-Y!!





Le semestre écoulé a été riche en nouveautés au sein de l'amap : l'aménagement de notre espace de distribution et la fabrication de signalétiques, l'arrivée de nouveaux producteurs (Coop Pains des Bois pour le pain, Sebastien Bessieux pour le fromage de chèvres, John Lejeune pour le pain de mie, et très bientôt la Brasserie du vieux singe pour la bière). Du travail administratif également pour le bureau de l'assocation (nouvelle boite mail, mise à jour des statuts associatifs, comptabilité). Dès la rentrée, nous relancerons d'ailleurs une campagne pour récolter les adhésions de 10€ pour ceux qui n'auraient pas encore réglé leur cotisation 2024.

Du côté des contrats, le semestre écoulé se termine sur un bilan plutôt satisfaisant : 47 adhérent.e.s pour les légumes, 32 pour les œufs, 26 pour les crêpes/galettes, 24 pour le pains, 16 pour le fromages. En moyenne sur l'ensemble du semestre, les quantités livrées par les producteurs sont stables ou en hausse par rapport au semestre précédent pour chacun des producteurs, à l'exception des crêpes et galettes dont les quantités ont lègèrement

Notre AMAP élargit progressivement la gamme des produits proposés. Dès la rentrée, ce seront pas moins de 10 producteurs qui livreront notre AMAP!

Le rentrée approche. Les nouveaux contrats semestriels (qui débutent pour la plupart à partir du 11 septembre), sont en ligne sur AMAPJ. Vous pouvez y adhérer dès à présent!

Jean-Philippe (Président)

Boris (Secrétaire)

Emmanuelle (Trésorière)

LES PRODUCTEURS DE L'AMAP

Fabrice THOMAS-RAMADIER, maraîcher

07 61 10 23 80 / lejardindemarcelleetmelanie@gmail.com
Fabrice propose des paniers de légumes de saison. Les produits proviennent de sa ferme en agriculture biologique située à la Chapelle-Thouarault (35), complétés très ponctuellement de légumes provenant d'autres maraîchers locaux en AB.

Jérome TARDIF, éleveur de bovins

06 81 09 96 33 / sandrine.berthelot@wanadoo.fr

Jérome propose du lait cru de vache AB, en bouteilles d'un litre consignées, issu de sa ferme à la Chapelle-Thouarault (35). Ponctuellement, Jérome propose du beurre.

Orwin HEBERT, paysan-crêpier

06 68 93 45 16 / orwin.hebert@hotmail.fr

Orwin propose des galettes de sarrasin et des crêpes de froment, produites à Mordelles (35), à partir de farine produite sur sa ferme en conversion AB. Les autres ingrédients proviennent de producteurs locaux (notamment le lait de chez Jerome Tardif dans les crêpes). Il propose également de la farine de froment ou de sarrasin en sachets de 1kg et du jus de pomme.

Françoise LOUAPRE, éleveuse de volaille

06 37 31 29 90 / leboutduchemin@orange.fr

Françoise livre des œufs issus de sa ferme située à Laillé (35), certifiés AB. Ponctuellement, elle propose des poulets entiers, des rillettes, terrines et autres produits préparés.

Sebastien BESSIEUX, éléveur de chèvres

06 67 29 35 27 / sebbsx@gmail.com
Sebastien propose des fromages de chèvres, certifiés AB. produits dans sa ferme à Guichen (35).

Pierre ESTRADE, éleveur de porcs et boeufs

06 80 34 35 22 / fermedelacerisaie@hotmail.fr

Pierre propose de manière ponctuelle des colis de viande de porc et de bœuf élévé dans sa ferme de saint-Thurial (35), conditionnés sous vide, certifiés AB.

Didier MASSY, apiculteur

06 10 46 68 64 / didiermassy@aol.com

Didier propose tous les 2 mois environ du miel et des produits confectionnés à base de miel (pains d'épices, bonbons, nougats, etc), certifiés AB. Ses ruchers sont situés dans le sud du département autour de la vallée du Semnon.

La brasserie du Vieux Singe

06 74 78 54 89

Cette brasserie locale, artisanale et biologique, basée à Saint-Jacques de la Lande (35), livre une fois par mois notre amap (4 types de bières en bouteilles de 75 cl)

Coop pains des bois, boulangers

06 46 06 50 61 / coop.pains@proton.me

Ce groupement de 3 boulangers, basé à Thorigné-Fouillard (35) depuis 2022, propose du pain au levain, pétri à la main et cuit au four à bois.

<u>Arsène le Pain, boulanger</u>

John propose du pain de mie, produit à vitré (35), à base de levures de Pannettone, et de farine selectionnées.

La plateforme AMAPJ

https://s8.amapj.fr/p/rennes-i-amap-y/

Véritable coeur du fonctionnement de l'AMAP, cet outil permet de gérer les adhésions, les contrats, les distributions, il est utile à la fois pour les producteurs, les bénévoles et les adhérents.

En tant qu'adhérent, la plateforme vous permet :

- d'adhérer aux contrats réguliers ou en « commande ponctuelle »
- de connaitre quels seront les produits que vous devez recupérer chaque
- de vous inscrire en tant que bénévole pour une prochaine distribution
- de trouver les coordonnées des autres amapiens pour faire un échange éventuel de panier

N'hésitez pas à nous questionner pour toute difficulté ou problème d'accès.

Comment faire en cas d'absence ?

Si vous n'êtes pas disponible exceptionnellement, et ne pouvez envoyer un proche chercher votre panier un mercredi, le système des malles métalliques à cadenas vous permet de venir chercher votre panier plus tard.

A condition de prévenir préalablement Jean-Philippe (06.12.37.02.42) ou Fabrice (07.61.10.23.80) par texto avant 19h le mercredi, les bénévoles de l'AMAP mettront vos produits dans la malle métallique dans un sac kraft. Pour éviter tout pourrissement de légumes oubliés, nous ne mettons dans les malles que les paniers des personnes qui nous ont contactés préalablement.

Cette possibilité est à utiliser avec parcimonie car le volume des malles est limité (7-8 paniers max), et cela a un coût pour l'AMAP (30 centimes par sac kraft). Annuellement, cela représente la plus grosse ligne du budget de l'association (100 € environ). Autre solution : laisser préalablement un sac cabas vide à votre nom dans la malle. C'est plus écologique!

Les permanences de distribution

Il est demandé à chaque amapien de venir donner un coup de main 1 à 2 fois par an pour le bon déroulement des distributions. Les pré-inscriptions se font sur la plateforme AMAPJ. Lors de votre permanence, il faut arriver vers 17h50 pour installer le matériel, préparer les paniers pendant l'heure de distribution, puis ranger les tables vers 19h-19h15.

Les amapéros

Chaque 1er mercredi du mois, pour favoriser la convivialité et la bonne ambiance, un amapéro est organisé pendant le temps de la distribution. Chacun est libre d'amener de quoi manger ou boire et partager un moment convivial!

Au verso, retrouvez le planning détaillé des distributions du prochain semestre



Distributions programmées de septembre 2024 à mars 2025 I-AMAP-Y

	Légumes	Lait	Crêpes/Galettes	Farines	Jus de pomme	Fromages	Oeufs	Bières	Miel	Pains de mie	Pains
	Abonnement	Abonnement		Choix pour Chaque date		Abonnement	Abonnement	Choix pour chaque date	Choix pour chaque date	Choix pour chaque date	Choix pour chaque date
	Fabrice THOMAS- RAMADIER	Jerome TARDIF		Onvin HEBERT		Sebastien BESSIEUX	Françoise LOUÀPRE	Brasserie du vieux- singe	Didier MASSY	John LEJEUNE	Coop pains des bois
11/09/24	1	1	1					1	1*		1*
18/09/24	1	1	1	1	1	1	1				
25/09/24	1	1	1								
02/10/24	1	1	1		1	1	1				
09/10/24	1	1	1								
16/10/24	1	1	1	1	1	1	1	1			
23/10/24											
30/10/24						1	1				
06/11/24	1	1	1	1	1						
13/11/24	1	1	1			1	1	1			
20/11/24	1	1	1		1						
27/11/24	1	1	1			1	1				
04/12/24	1	1	1	1	1						
11/12/24	1	1	1			1	1	1			
18/12/24	1	1	1		1		1				
L 23/12/24	1	1									
01/01/25											
08/01/25	1	1	1	1	1	1	1				
15/01/25	1	1	1					1			
22/01/25	1	1	1		1	1	1				
29/01/25	1	1	1								
05/02/25	1	1	1	1	1	1	1				
12/02/25	1	1						1			
19/02/25	1	1				1	1				
26/02/25	1	1	1		1						
05/03/25	1	1	1	1		1	1				
distributions	23	23	20	7	11	12	13	9			
											1

*: livraison prévue au contrat précédent Livraison Pas de livraison

Les dates de ces 3 contrats seront précisées ultérieurement