

Des **AMAP** à Montpellier

<http://www.alternatives34.ouvaton.org>

Depuis quatre ans, des *amapiens* (consom'acteurs et agriculteurs) se retrouvent toutes les semaines à Montpellier pour partager des produits locaux issus de l'agriculture biologique.

Les **A**ssociations pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne ont pour objectifs d'établir des relations de confiance, de solidarité et de proximité entre *amapiens* (consom'acteurs et agriculteurs) dans le respect de notre environnement.

Les AMAPs cherchent ainsi à préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture paysanne (petite structure), socialement équitable et écologiquement réfléchi. Le projet des AMAPs garantit donc l'origine et la qualité des produits. Afin de limiter les pollutions, les produits sont de saison, au gré des aléas climatiques !

Les *amapiens* se réunissent autour d'un contrat dans lequel chaque consommateur achète en début de saison une part de la production qui lui est livrée périodiquement à un coût constant.

AMAP d'Endevielle (produits laitiers de chèvre) autour de la famille Planque : la ferme d'Endevielle est située près du Vigan. Selon la saison (de février à novembre), le panier se compose de pélardon(s), tomme, fromage blanc, etc. Possibilité de demander à Sylvain d'avoir du lait... Ex de panier (6€) : 3 pélardons, 1 fromage blanc de chèvre. RdV le vendredi (18h30-19h30) aux Arceaux

<http://www.alternatives34.ouvaton.org/doku.php?id=endevielle>



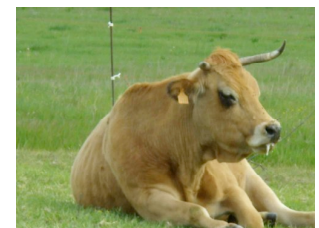
AMAP du Lamalou (légumes) autour de Stéphane Pétrimaux. La ferme du Lamalou est située près du Mas-de-Londres. En hiver, le panier (16€) peut comprendre par exemple : 1 tranche de courge, 2 brocolis, 1 salade, 6 pommes de terre, 6 carottes sablées, 3 oignons, 1 gros bouquet de jeunes blettes, ciboulette (on a parfois du mesclun avec plus d'une vingtaine d'espèces végétales sauvages et cultivées !). RdV le vendredi (18h30-19h30) aux Arceaux

<http://www.amap-lamalou.ouvaton.org/>



AMAP des Vals (produits laitiers de vache) autour de Michel Rampazzi : la ferme de Michel est située à Massillargues-Attuech près d'Anduze. Le panier peut comprendre (à votre choix en début de saison) : Lait cru (1.10 €), Yaourt 400g (1.20 €), Fromage blanc 400g (1.80 €) et tomme de vache (par ex 1/4 4€). RdV le vendredi (18h30-19h30) aux Arceaux

<http://www.alternatives34.ouvaton.org/doku.php?id=Les-Vals>



AMAP Rimbaud-les jardins de Gaïa (légumes) autour de Yohan Peytavi : la ferme de Yohan est située à Pignan (installé depuis 2006). En hiver, le panier (8€) peut comprendre par exemple : 10 pommes de terres, 3-4 oignons, blettes, coriandre ou persil, 1 part de courge. RdV le jeudi (19h00-20h00) au tram2 arrêt Pompignane.

<http://www.alternatives34.ouvaton.org/doku.php?id=Rimbaud>



Si vous voulez nous rencontrer pour en savoir plus et pourquoi pas nous rejoindre dans notre démarche conviviale et solidaire, alors venez nous rencontrer lors des livraisons hebdomadaires !