

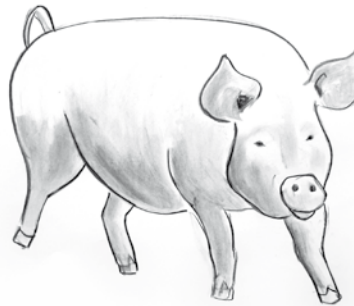
Nos partenaires producteurs

- **Contrat Viande porcine et ovine bio :**
porc et agneau, élevés à Brunelles par Françoise et Bernard Cirou.
Coordinatrice Corinne Blis :
02 37 29 49 84 — corinne.blis@wanadoo.fr
- **Contrat Viande de bœuf bio :** génisse ou bœuf, élevés à Bellou-le-Trichard par Dominique et Patrice Weber.
Coordinatrice Florence Gruhier :
06 32 23 68 16 — gruhier.flo@voila.fr
- **Contrat Viande de veau bio :** Hollstein-Montbéliards de 7,5 mois, nourri au lait et luzerne élevés à St-Germain-de-la-Coudre par Stéphane Weber.
Coordinatrice Michèle Sortais :
02 37 52 26 90 — sortais.michele@wanadoo.fr
- **Contrat Légumes de conservation bio :** pommes-de-terre, carottes, oignons, échalotes, potirons, butternut, huile de colza cultivés à Bretoncelles par Valérie et Christophe Lecuyer, ainsi que les lentilles et haricots secs cultivés à Dancy par Gervais Arrondeau.
Coordinatrice Isabelle Guillon : 02 37 52 35 12
- **Contrat Maraîchage (en conversion bio) :** mescluns, choux-fleur, tomates, panais, salades, courgettes, poireaux... cultivés par Cédric de la Ferme Collective de Moutiers-au-Perche. Coordinateur Ronan Douaud :
02 37 53 93 34 — ronevedm@free.fr
- **Contrat Pain (en conversion bio) :**
gamme de pains au levain élaborée par Fred de la Ferme Collective de Moutiers-au-Perche.
Coordinatrice Elise Avril :
02 37 52 68 46 — parlemonde@yahoo.fr
- **Contrat Poulets, Canards et Oeufs bio :**
élevés à Condé-sur-Huisne par Anne-Laure Duhoux.
Coordinatrice Antoinette Dumaire :
02 37 52 67 52 — invardiere@aol.com
- **Contrat Vin d'Anjou bio :**
vin blanc, rosé et rouge récolté près de Doué-la-Fontaine au Verchers-sur-Layon par Gérard Leroux.
Coordinatrice Isabelle Guillon : 02 37 52 35 12
- **Contrat Produits laitiers de Brebis bio :**
produit et transformé par Sylvain et Jérôme à St-Jean-la-Forêt par La Ferme du Val Primbert.
Coordinatrice Martine Gadin : 02 37 53 30 07
- **Pré-commandes d'Escargots bio :**
élevés à Nogent-le-Rotrou par Didier Vallée.
06 62 91 21 62 — lepreauxescargots@9online.fr



Projets en cours

- Créer une dynamique pédagogique : actions de sensibilisation, redécouverte de variétés de pommes anciennes...
- Echange de recettes



Pour nous rejoindre ou mieux nous connaître

- Rejoignez-nous lors d'une distribution
le mardi de 17h30 à 19h30
« **Le Pré aux Escargots** »
111 rue de la Bretonnerie,
28400 Nogent-le-Rotrou.
- Nous contacter par téléphone, mail ou courrier postal.

Siège social : AMAP des Six Vallées
1 rue des Bouchers
28400 Nogent-le-Rotrou
02 37 29 49 84 — 06 83 96 59 59
corinne.blis@wanadoo.fr
<http://www.amap6vallees.info>



*ou comment des agriculteurs et des consommateurs font
marché commun dans le Perche*



L'Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture **P**aysanne des **S**ix **V**allées est un moyen pour les citoyens du pays nogentais d'être acteurs de leur alimentation et du devenir de l'agriculture :

en renforçant une agriculture paysanne locale de qualité, pour manger bon et sain, au juste prix, aujourd'hui et demain,

en créant un partenariat innovant avec des fermiers pratiquant une agriculture écologique respectueuse de l'environnement, sans OGM, sans engrais ni pesticides chimiques,

en favorisant les relations entre citoyens et paysans pour un échange économique solidaire.



L'AMAP des 6 Vallées fait partie du réseau Inter-Amap de la région Centre.

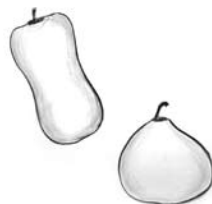
Livraisons hebdomadaires, le mardi
de 17h30 à 19h30 à Nogent-le-Rotrou

**L'AMAP
des Six Vallées
est une alternative
pour une
consommation
équitable et
de qualité.**



Les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, plus couramment désignées sous le nom d'AMAP, sont une forme de partenariat particulier qui s'établit entre un groupe de consommateurs et un producteur et qui se fonde sur un engagement mutuel. L'AMAP relève de la vente directe mais elle présente la spécificité suivante : les consommateurs s'engagent sur une saison complète et paient la récolte à l'avance à un prix considéré comme rémunérateur pour l'agriculteur.

Leur engagement se poursuit dans l'animation de l'association (animation des lieux de distribution, du dispositif d'information, etc.). Ainsi, par rapport à un dispositif classique de vente directe, les AMAP ont pour objectif, outre la fourniture de denrées alimentaires de qualité et sans intermédiaire, de modifier les relations classiques de clientèle en créant un collectif solidaire associant des consommateurs et un producteur.



L'AMAP est donc une association de « consom'acteurs » qui soutient le développement d'une agriculture paysanne par :

- un engagement financier par l'achat à l'avance d'une partie de la récolte sur une période donnée ;
- un engagement solidaire vis-à-vis de l'agriculteur dans les aléas de production susceptibles d'advenir ;
- un engagement associatif par la participation aux distributions, à la gestion des adhésions, à la communication, aux animations et aux ateliers à la ferme.

Les producteurs-partenaires, de leur côté, participent par :

- un engagement économique (fournir des produits régulièrement selon les termes d'un contrat) ;
- un engagement associatif (rôle pédagogique, d'information et d'animation du groupe de consommateurs) ;
- un engagement de transparence (fixation des prix, origine des produits, méthodes agronomiques utilisées, référence à l'agriculture paysanne et biologique).

Adhésion 2010

membre actif : 10 €

membre bienfaiteur : 20 €

Les statuts, le règlement intérieur, le bulletin d'adhésion, les contrats de pré-achat sont disponibles en téléchargement sur notre site internet.

<http://www.amap6vallees.info>

L'Amap en pratique

Le groupe « coordinateurs » élabore avec les agriculteurs le contenu des colis, leur fréquence, leur prix et ce que nous appelons des

contrats de partenariat.

L'adhérent choisit le ou les « contrats de partenariat » auxquels il souhaite souscrire. Il contacte le coordinateur qui répondra à ses questions puis lui remet le contrat et le règlement (toujours à l'ordre du producteur).

Les contrats « viande » sont proposés une fois par trimestre environ.

Pour l'agneau une seule livraison en automne à réserver en mars.

La distribution **des légumes de conservation et légumes secs + huile de Colza et Tournesol**

une fois par mois de septembre à février,

+ Une livraison d'huile en mai.



Le maraîchage : engagement hebdomadaire pour un panier varié suivant la saison. Pré-inscription pour le printemps 2010 auprès du coordinateur.

Le pain : en précommande trimestrielle.



La volaille et les œufs en précommande trimestrielle. Possibilité de commander des dindes, oies et boudin pour Noël en juillet.

Le fromage et yaourt de brebis : en précommande trimestrielle.

Les escargots : en précommande d'une semaine sur l'autre.

Les pommes : le 1^{er} mardi de chaque mois, d'octobre à mars, en précommande

