



... Qu'est-ce qu'une AMAP ? ...

Rejoindre une AMAP, c'est faire le choix d'être partenaire de producteurs locaux et recevoir chaque semaine des produits sains et de saison.

Chaque AMAP est une association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Au-delà de la bio, l'Agriculture Paysanne est pratiquée par des fermes qui agissent en faveur de leur environnement naturel, social et économique.

Comment ça marche ?

Consommer en AMAP c'est plus qu'acheter un panier : la famille amapienne va littéralement partager les récoltes d'une ferme, mais aussi les aléas de sa production, en cas de gel, de sécheresse, ou au contraire de production plus abondante.

Comme pour un abonnement à un journal, les amapiens payent d'avance la part de la récolte qu'ils vont recevoir au cours de la saison. Chaque semaine, ils vont chercher leurs paniers près de chez eux.

Un partenariat producteurs/consommateurs

Pour le producteur, c'est une véritable avance de trésorerie, et un partage des risques avec le consommateur. Mais c'est aussi une reconnaissance de son travail. C'est l'occasion d'échanger directement avec les consommateurs.

En échange, il s'engage à améliorer ses pratiques : il peut se convertir en bio, améliorer son bilan carbone, diversifier ses cultures... Il est transparent sur ses prix et sur la manière dont il produit.

Pour le consommateur, l'intérêt réside dans le lien pérenne qu'il construit avec des fermes fortement implantées sur son territoire, durables et respectueuses de l'environnement.

Participer à une AMAP, ça ne se résume pas à acheter ou vendre des paniers. C'est participer à la vie d'une association. Et dans une association, rien ne se fait sans ses membres.

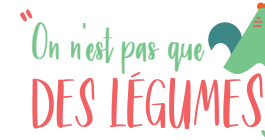
Combien ça coûte ?

Le prix est fixé en fonction de la concurrence, mais d'abord en fonction de ce dont le paysan a besoin pour produire et pour vivre. En général, à qualité égale, un panier AMAP revient un peu moins cher au consommateur que son équivalent dans le commerce.

En 2019, dans la Métropole de Lyon on compte 42 AMAP, soit 2604 foyers et 88 paysans.



LES PANIERS D'IRIGNY



Les Paniers d'Irigny est une association créée en 2012 en tant qu'AMAP mais qui depuis 2018 intègre aussi un Groupement d'Achat Solidaire (GAS).

... Objectifs ...

Pour l'AMAP

Mettre en relation les adhérent(e)s de l'association avec des paysans locaux ayant une pratique d'agriculture familiale labellisée Bio ou équivalente. Pour les agriculteurs, il s'agit d'une sécurisation de leur activité en favorisant des circuits de distribution courts et directs. C'est à travers les contrats que l'engagement se matérialise entre le paysan et l'amapien. En signant leur contrat, l'adhérent(e) s'engage à payer à l'avance une partie de la production et le paysan s'engage à lui livrer des produits sains, de saison et frais sous forme de panier imposé ou à la commande pour une période définie (octobre/mars, avril/septembre).

Pour le GAS

Promouvoir une autre façon de consommer, en circuit court, en privilégiant les produits bio et éthiques pour favoriser ainsi l'accès direct à des produits frais, sains et locaux. Les référents font appel aux adhérents pour des commandes spécifiques.

... Les Paniers d'Irigny ...



Adhésion : L'adhésion aux Paniers d'Irigny est de 22€, dont 15€ servant à soutenir le réseau des AMAP. L'adhérent s'engage à être présent pour les livraisons 2 à 3 fois par an ou à aider autrement dans la limite de ses compétences.



Distribution : Salle des Bertières, route de Brignais à IRIGNY
Horaires : Les mercredis de 19h30 à 20h30



Mail : paniersirigny@gmail.com
Site : <http://paniersirigny.fr>

Notre association est gérée par le CA : les membres du bureau et les référents















































Présidente : Belén GARCÍA JIMÉNEZ - Vice-Président : Jean François BAUDIN

Secrétaire et secrétaire adjointe : Sébastien LÉONARD et Pascale MONTI - Trésorière : Karine ROYBIN

Communication : Mélanie GAYRARD et La Mauvaise Graine (Martine SPITZ).

•• Nos paysans et nos artisans saison 2020/2021 ••

●● Les producteurs de l'AMAP ●● Les producteurs du GAS

	LÉGUMES EARL GONTEL Ampuis (69)	 	DESCRIPTION : Légumes, pommes de terre, plantes aromatiques, conserves. Composition des paniers très variée même en hiver.	QUAND : Toutes les semaines RÉFÉRENT : Nadia GERBER		POISSON PISCICULTURE LE MOULIN DE LA CHARME Puy-Guillaume (63)		DESCRIPTION : Poisson de rivière (truite fario, truite arc en ciel, saumon fontaine) et quelques produits transformés : filets fumés et rillettes.	QUAND : Tous les 2 mois RÉFÉRENT : Alexandra LEMAIRE
	FRUITS GAEC JACQUET DES PRESLES Irigny (69)	 	DESCRIPTION : Fruits de saison, compotes, confitures, jus de fruits, sirops, coulis, cidre etc.	QUAND : Hebdomadaire en été, tous les 15 j. en hiver RÉFÉRENT : Élodie VIVIEN		AGRUMES AU JARDIN DE LA TESTA S ^e -Lucie-de- Porto-Vecchio (2A)		DESCRIPTION : Clémentines, oranges, pomelos et citrons. Paniers de 5 à 10 kg d'un seul agrume par livraison et citrons disponibles à la commande par tranche de 1kg.	QUAND : 6/8 livraisons en hiver RÉFÉRENT : Jean-François BAUDIN
	CHARCUTERIE, FROMAGES, ŒUFS GAEC DES PÂQUERETTES Châteauneuf (42)		DESCRIPTION : Produits laitiers à base de lait de vache : fromages secs (tomme, rigottes), yaourts (nature, aux fruits, à la vanille), fromages blancs, viande de porc : saucissons, saucisses, merguez, rôtis, ainsi que des œufs.	QUAND : Tous les 15 j. RÉFÉRENT : Caroline MAGAND		POULET FERME P4 Chazelle-sur-Lyon (42)		DESCRIPTION : Poulets entiers ou en découpes.	QUAND : Tous les 2 mois RÉFÉRENT : Mélanie GAYRARD
	PAINS GAEC DE LA VIRY Saint Joseph (42)		DESCRIPTION : Paysan boulanger, pains avec des variétés anciennes : El Dorado, amidonnier, seigle, lin, mais aussi pâtes, farine et chaussons aux fruits de saison.	QUAND : Tous les 15 j. RÉFÉRENT : Monique BERMOND		FROMAGE DE CHÈVRE LA FERME DES RUMINETTES S ^t -Martin-la-Plaine (42)		DESCRIPTION : Fromages blancs et secs, fromages apéro assaisonnés. Viande d'agneau et cabri en groupement d'achat.	QUAND : Tous les 15 j. RÉFÉRENT : Tessedre LEPELIER
	VIN LES DÉPLAUDE Tartaras (42)	 	DESCRIPTION : Vins rouges, blancs et rosés. IGP collines Rhodaniennes.	QUAND : 2/3 fois par an RÉFÉRENT : Pascale MONTI		CANARD TERRE D'ADOUR Donzacq (40)		DESCRIPTION : Tous les produits autour du canard : foies gras, magrets, confits, cuisses, gésiers, etc.	QUAND : 1 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA
	MIEL RUCHERS DES COTEAUX Orliénas (69)	 	DESCRIPTION : Miel d'acacia, de châtaigniers, de montagne et de tilleul, varie selon les années.	QUAND : 3/4 fois par an RÉFÉRENT : Karine ROYBIN		SAVONS SAVONNERIE DU PILAT Pelussin (42)		DESCRIPTION : Savons artisanaux, shampoings solides, saponification à froid avec 100% des ingrédients végétaux certifiés biologiques.	QUAND : 3/4 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA
	LENTILLES GAEC MARAS Serpaize (38)		DESCRIPTION : Lentilles, farine de lentilles, huile de colza, huile de tournesol, huile de cameline.	QUAND : 2/3 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA		GLACES L'ÉTABLE GLACÉE Souzy (69)		DESCRIPTION : Crèmes glacées et sorbets au yaourt.	QUAND : 2 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA
	CAFÉ LABEL(LE) BRÛLERIE Villeurbanne (69)	 	DESCRIPTION : Cafés d'Éthiopie, du Pérou, du Guatemala et de Colombie, en grains ou moulu, torréfiés toutes les semaines.	QUAND : Tous les 2 mois RÉFÉRENT : Belén GARCÍA		PRODUITS AB ET ÉTHIQUES ARTISANS DU MONDE		DESCRIPTION : Épicerie Bio et éthique pour compléter notre gamme de produits : épices, condiments, sucre, céréales, huile et lait de coco, chocolat, biscuits, fruits secs, pâte à tartiner, thés etc.	QUAND : 3 fois par an RÉFÉRENT : Prescillia POZARD
	CHÂTAIGNES À PORTÉE DE MAINS Vals-les-Bains (07)		DESCRIPTION : Purée de châtaignes, crème de marron, marrons au naturel. Fruits déshydratés, cuir de fruits. Transformation de fruits restés sur les arbres.	QUAND : 2/3 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA		BIÈRES BUSARD FERME DE LA QUINTILLIÈRE S ^t Maurice sur Dargoire (69)		DESCRIPTION : Paysan Brasseur. Bière blanche, blonde, ambrée, spéciales...	QUAND : 3/4 fois par an RÉFÉRENT : Tessedre LEPELIER
	HUILE D'OLIVE ALMAZARA SAN CRISTOBAL Région d'Alicante - Espagne		DESCRIPTION : Huile d'olive vierge extra : Oro verde, Oro et de l'huile d'olive aromatisée à l'orange ou au romarin.	QUAND : 2 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA		NOIX FERME DU CHÂTEAU DE VARACIEUX Varacieux (38)		DESCRIPTION : Noix, huile et farine de noix.	QUAND : 2 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCIA
	BOEUF, VEAU GAEC DU MÛRIER S ^t -Joseph (42)		DESCRIPTION : Cagettes de bœuf frais (salers), cagettes de veau. Pièces congelées : côtes, entrecôtes, steaks hachés.	QUAND : 5/6 fois par an RÉFÉRENT : Belén GARCÍA					