



... Mieux consommer, c'est aussi s'organiser autrement ...

Voici les règles d'or pour être un bon amapien :

- 1 La livraison se **commence à 19h30 et se termine à 20h30**. J'arrive à l'heure et je pense aux paysans qui ont encore de la route avant d'arriver chez eux.
- 2 Si malgré tout je suis en retard, **je préviens un référent** ou bien je m'arrange pour qu'un autre amapien récupère mon panier.
- 3 Si je ne suis pas très chargé, je peux **me garer un peu plus loin**.
- 4 Pour **reporter un panier**, je prends de l'avance. **J'envoie un mail au plus tard le lundi midi** avant la livraison.
- 5 Quand j'envoie un mail je **précise dans l'objet**, le produit sur lequel je veux des informations : **LÉGUMES, POULET, FRUITS...**
- 6 J'envoie un mail par produit sur **la boîte Gmail** (et non via clic amap).



... 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.

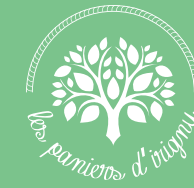
Pour le **consommateur**, l'intérêt réside dans le lien pérenne avec la ferme qui est fortement implantée dans son territoire, durable et respectueuse de l'environnement.

Participer à une AMAP, ce n'est pas 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

On n'est pas que   
**DES LÉGUMES**

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 : Frédérique NATU - Trésorier : Hervé RICHE  
Communication : Mélanie GAYRARD et La Mauvaise Graine (Martine SPITZ).

## •• Nos paysans et nos artisans saison 2023/2024 ••

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

 <p><b>LÉGUMES</b> EARL GONTEL Ampuis (69)</p>	  <p><b>DESCRIPTION :</b> Légumes, pommes de terre, plantes aromatiques, conserves. Composition des paniers très variée même en hiver.</p>	<p><b>QUAND :</b> Toutes les semaines <b>RÉFÉRENTE :</b> Nadia GERBER</p>	 <p><b>BISCUITS</b> LA BISCUITERIE DU VERGER La Grande-Croix (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Biscuits artisanales faites avec des ingrédients BIO. Macarons, amandins, sablés salés et sucrés et cookies entre autres gourmandises.</p>	<p><b>QUAND :</b> 1 fois par mois <b>RÉFÉRENTE :</b> Nadia GERBER</p>	 <p><b>CANARD</b> TERRE D'ADOUR Donzacq (40)</p>	<p><b>DESCRIPTION :</b> Tous les produits autour du canard : foies gras, magrets, confits, cuisses, gésiers, etc.</p>	<p><b>QUAND :</b> 1 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCÍA</p>
 <p><b>FRUITS</b> GAEC JACQUET DES PRESLES Irigny (69)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Fruits de saison, compotes, confitures, jus de fruits, sirops, coulis, cidre etc.</p>	<p><b>QUAND :</b> Hebdomadaire en été, tous les 15 j. en hiver <b>RÉFÉRENTE :</b> Sabrina GAILLARD</p>	 <p><b>VIN</b> LES DÉPLAUDE Tartaras (42)</p>	  <p><b>DESCRIPTION :</b> Vins rouges, blancs et rosés. IGP collines Rhodaniennes.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2/3 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Monique BERMOND</p>	 <p><b>SAVONS</b> SAVONNERIE DU PILAT Pelussin (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Savons artisanaux, shampoings solides, saponification à froid avec 100% des ingrédients végétaux certifiés biologiques.</p>	<p><b>QUAND :</b> 3/4 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Soizic BARABAS</p>
 <p><b>CHARCUTERIE, FROMAGES, ŒUFS</b> GAEC DES PÂQUERETTES Châteauneuf (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> 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.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 15 j. <b>RÉFÉRENTE :</b> Caroline MAGAND</p>	 <p><b>MIEL</b> RUCHERS DES COTEAUX Orliénas (69)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Miel d'acacia, de châtaigniers, de montagne et de tilleul, varie selon les années.</p>	<p><b>QUAND :</b> 3/4 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Karine ROYBIN</p>	 <p><b>GLACES</b> L'ÉTABLE GLACÉE Souzy (69)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Crèmes glacées et sorbets au yaourt.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCÍA</p>
 <p><b>PAINS</b> GAEC DE LA VIRY Saint Joseph (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Paysan boulanger, pains avec des variétés anciennes : El Dorado, amidonnier, seigle, lin, mais aussi pâtes, farine et chaussons aux fruits de saison.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 15 j. <b>RÉFÉRENTE :</b> Monique BERMOND</p>	 <p><b>LENTILLES</b> GAEC MARAS Serpaize (38)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Lentilles, farine de lentilles, huile de colza, huile de tournesol, huile de cameline.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2/3 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCÍA</p>	 <p><b>PRODUITS AB ET ÉTHIQUES</b> ARTISANS DU MONDE</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> 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.</p>	<p><b>QUAND :</b> 3 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Geneviève GIRAUDIER</p>
 <p><b>POISSON</b> PISCICULTURE LE MOULIN DE LA CHARME Puy-Guillaume (63)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Poisson de rivière (truite fario, truite arc en ciel, saumon fontaine) et quelques produits transformés : filets fumés et rillettes.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 2 mois <b>RÉFÉRENTE :</b> Alexandra LEMAIRE</p>	 <p><b>CAFÉ</b> LABEL(LE) BRÛLERIE Villeurbanne (69)</p>	  <p><b>DESCRIPTION :</b> Cafés d'Éthiopie, du Pérou, du Guatemala et de Colombie, en grains ou moulu, torréfiés toutes les semaines.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 2 mois <b>RÉFÉRENTE :</b> Frédérique HOSTIN</p>	 <p><b>BIÈRES BUSARD</b> FERME DE LA QUINTILLIÈRE S<sup>r</sup> Maurice sur Dargoire (69)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Paysan Brasseur.</p>	<p><b>QUAND :</b> 3/4 fois par an <b>RÉFÉRENT :</b> Tessedre LEPELIER</p>
 <p><b>AGRUMES</b> AU JARDIN DE LA TESTA S<sup>te</sup>-Lucie-de- Porto-Vecchio (2A)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> 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.</p>	<p><b>QUAND :</b> 6/8 livraisons en hiver <b>RÉFÉRENTS :</b> Nathalie et Olivier FARENEAU</p>	 <p><b>CHÂTAIGNES</b> L'ART DES CHÂTAIGNES Chirols (07)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Purée de châtaignes, crème de marron, marrons au naturel.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2/3 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Marie-Claire PRIME</p>	 <p><b>NOIX</b> FERME DU CHÂTEAU DE VARACIEUX Varacieux (38)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Noix, huile et farine de noix.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Marie-Claire PRIME</p>
 <p><b>FROMAGE</b> DE CHÈVRE LA FERME DES RUMINETTES S<sup>t</sup>-Martin-la-Plaine (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Fromages blancs et secs, fromages apéro assaisonnés. Viande d'agneau et cabri en groupement d'achat.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 15 j. <b>RÉFÉRENT :</b> Tessedre LEPELIER</p>	 <p><b>HUILE D'OLIVE</b> ALMAZARA SAN CRISTOBAL Région d'Alicante - Espagne</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Huile d'olive vierge extra : Oro verde, Oro et de l'huile d'olive aromatisée à l'orange ou au romarin.</p>	<p><b>QUAND :</b> 2 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCÍA</p>	 <p><b>TISANES</b> RACINES ET PLANTES Saint Genis-Laval (69)</p>	<p><b>DESCRIPTION :</b> Production, cueillette et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Infusions, sirops, confitures, pesto et pâte végétal en fonction des saisons.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 2 mois <b>RÉFÉRENTE :</b> Frédérique HOSTIN</p>
 <p><b>SPIRULINE</b> SPIRALINE Vourles (69)</p>	<p><b>DESCRIPTION :</b> Spiruline en brindilles.</p>	<p><b>QUAND :</b> Tous les 2 mois <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCIA</p>	 <p><b>STEAKS, FARINE</b> GAEC DU MÛRIER S<sup>t</sup>-Joseph (42)</p>	 <p><b>DESCRIPTION :</b> Colis de steaks hachés congelés de 3 ou 6 kg. Farine BIO.</p>	<p><b>QUAND :</b> 5/6 fois par an <b>RÉFÉRENTE :</b> Belén GARCÍA</p>			