



... 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.

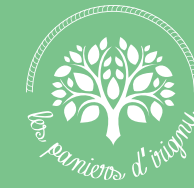
Pour le **consommateur**, l'intérêt réside dans le lien pérenne avec la ferme qui est fortement implantée dans son territoire, durable et respectueuse de l'environnement.

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

•• Nos paysans et nos artisans saison 2024/2025 ••

●● 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
RÉFÉRENTE :
Nadia GERBER



POULET
FERME P4
Chazelle-sur-Lyon (42)



DESCRIPTION :
Poulets entiers ou en découpes.

QUAND :
Tous les 2 mois
RÉFÉRENT :
Mélanie GAYRARD



STEAKS, FARINE
GAEC DU MÛRIER
S^t-Joseph (42)



DESCRIPTION :
Colis de steaks hachés congelés de 3 ou 6 kg. Farine BIO.

QUAND :
5/6 fois par an
RÉFÉRENTE :
Belén GARCÍA



FRUITS
GAEC JACQUET
DES PRESLES
Irigny (69)



DESCRIPTION :
Fruits de saison, compotes, confitures, yaourts (nature, aux fruits, à la vanille), jus de fruits, sirops, coulis, cidre etc.

QUAND :
Hebdomadaire en été, tous les 15 j. en hiver
RÉFÉRENTE :
Sabrina GAILLARD



VIN
LES DÉPLAUDE
Tartaras (42)



DESCRIPTION :
Vins rouges, blancs et rosés. IGP collines Rhodaniennes.

QUAND :
2/3 fois par an
RÉFÉRENTE :
Monique BERMOND



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
RÉFÉRENTE :
Belén GARCÍA



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.
RÉFÉRENTE :
Sabine PRUD'HOMME



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
RÉFÉRENTE :
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
RÉFÉRENTE :
Soizic BARABAS



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.
RÉFÉRENTE :
Monique BERMOND



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
RÉFÉRENTE :
Belén GARCÍA



BIÈRES BUSARD
FERME DE LA
QUINTILLIÈRE
S^t Maurice sur Dargoire (69)



DESCRIPTION :
Paysan Brasseur.

QUAND :
3/4 fois par an
RÉFÉRENT :
Tessedre LEPELIER



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
RÉFÉRENTE :
Nadine BRIÈRE



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
RÉFÉRENTE :
Frédérique HOSTIN



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
RÉFÉRENTE :
Geneviève GIRAUDIER



AGRUMES
AU JARDIN
DE LA TESTA
S^{te}-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
RÉFÉRENTS :
Nathalie et Olivier FARENEAU



CHÂTAIGNES
L'ART DES
CHÂTAIGNES
Chirols (07)



DESCRIPTION :
Purée de châtaignes, crème de marron, marrons au naturel.

QUAND :
2/3 fois par an
RÉFÉRENTE :
Marie-Claire PRIME



NOIX
FERME DU CHÂTEAU
DE VARACIEUX
Varacieux (38)



DESCRIPTION :
Noix, huile et farine de noix.

QUAND :
2 fois par an
RÉFÉRENTE :
Marie-Claire PRIME



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 :
Nadia GERBER



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
RÉFÉRENTE :
Belén GARCÍA