

# Le Panier à Salades

2020

Groupe AMAP de consommateurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)



LIVRET D'ACCUEIL

# QU'EST-CE QU'UNE AMAP ?

**Né conjointement en Europe et au Japon au début des années 70, le phénomène des AMAP va rapidement s'exporter aux États-Unis et s'y développer avant de faire son retour en France avec succès au début des années 2000.**

Une AMAP - Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne – a une double vocation. La première, citoyenne, est de participer à la sauvegarde de l'agriculture paysanne en favorisant les liens directs, le commerce équitable et la solidarité entre paysans et consommateurs. La seconde, plus concrète, est de vous permettre d'accéder - au meilleur prix -, à des produits frais, diversifiés, de saison et de qualité puisqu'issus d'une agriculture raisonnée et plus respectueuse de l'environnement. Conformément à la charte des AMAP, nos partenaires s'engagent en effet à nous fournir des produits cultivés sans pesticides, sans engrais chimiques et sans organismes génétiquement modifiés (OGM).

Enfin, en privilégiant des circuits de distribution courts et rationnels (production locale donc transports limités), les AMAP favorisent une gestion responsable des ressources, participent à la lutte contre les risques de l'agriculture industrielle et aident à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

En 2010, réunis autour de ces valeurs, quelques Draveillois décident de sauter le pas et de créer leur propre AMAP : **Le Panier à Salades** est né. En l'espace de quelques mois, le nombre des adhérents va passer d'une quinzaine à plus d'une centaine, prouvant à la fois le bien-fondé du principe des AMAP et l'intérêt des habitants de notre ville pour cette formule saine et humaniste.

Aujourd'hui, au travers de ses différents groupes de travail (exclusivement constitués de bénévoles), **Le Panier à Salades** fait partie des associations les plus dynamiques de Draveil, investie dans plusieurs projets auprès d'agriculteurs de la région ainsi qu'auprès des élus locaux.

# AMAPIEN : DES DROITS ET DES DEVOIRS

En tant que nouvel adhérent du **Panier à Salades** de Draveil, vous allez pouvoir profiter rapidement des contacts privilégiés que nous avons noués avec plusieurs producteurs de la région.

Une fois votre contrat signé en direct avec le producteur, celui-ci s'engage à vous fournir régulièrement lors des "Livraisons", une certaine quantité de produits frais et de qualité "Le Panier" et ceci pendant une durée précise, "la Saison".

De votre côté, au même titre que tous les autres adhérents, il vous appartient également de respecter quelques engagements. Le premier d'entre eux est d'acheter à l'avance votre part de la récolte, autrement dit accepter de partager avec votre producteur les caprices de la nature. En effet, parce que le temps est imprévisible ou parce que les insectes n'aiment rien de plus que les cultures non traitées, certaines récoltes seront plus ou moins généreuses et chaque Panier plus ou moins rempli ! Chacun doit le comprendre, l'accepter et faire preuve de solidarité dans les périodes

difficiles. Ensuite, il vous appartient de venir chercher votre Panier au jour et à l'heure prévus et de prévenir les responsables de la Livraison en cas d'empêchement (retard, vacances...) à l'adresse mail :

livraison@lepanierasalades.org ou au : **07 83 47 57 01** (uniquement entre 19 et 20 heures le vendredi). Vous avez aussi la possibilité de mettre en vente votre panier, pour cela, il vous suffit de vous inscrire à l'accueil.

Enfin, le fonctionnement du **Panier à Salades** étant basé sur le principe du bénévolat, vous vous engagez à participer au moins 6 fois dans la saison à une *Livraison* (installation, distribution, démontage) et à venir au moins 1 fois chez l'un des partenaires producteur, dont vous avez souscrit un contrat, pour participer à des ateliers de désherbage ou de ramassage de fruits ou de légumes...

Et si vous ressentez l'envie de vous investir un peu plus dans le fonctionnement du **Panier à Salades**, sachez que les différents groupes de bénévoles seront heureux de vous accueillir !



# NOS PRODUCTEURS

Plus que des paysans, des partenaires...

## **Aline Boulet et Jérôme Véronique** (Maraîcher)

La ferme des Plaines est située à Ondreville-sur-Essonne aux confins de l'Essonne et du Loiret.

• Date d'installation : 2016

- Nombre d'employés : 4 dont 2 en cours de formation
- Surface totale de l'exploitation : 5 hectares dont 2 en rotation
  - Surface cultivée : entre 2 et 3 hectares,
- Écoulement de la production : AMAP (4 partenaires), vente directe sur l'exploitation par la "boutique"

Jérôme et sa compagne Aline sont arrivés dans cette ferme familiale en septembre 2016 afin de développer une exploitation de maraîchage biologique diversifiée. Jérôme est maraîcher biologique depuis 8 ans et après avoir été chef de culture sur plusieurs exploitations (Jardins de Courances, Jardins de Cognac etc.), il a décidé de créer sa propre exploitation pour y développer sa conception d'un jardin productif, biologique et esthétique. Une haie à pousse contrôlée entoure le terrain et suit tous les principes de protection des cultures contre les vents, le gel et les parasites. Certains arbres resteront bas, en taillis, pour éviter que les vents ne s'engouffrent en tourbillons, d'autres plantés tous les 6 mètres, formeront une haie haute. Et entre les arbres et arbustes, des dizaines de variétés d'herbes aromatiques et médicinales, ainsi que des tournesols géants, de la bourrache, de la mauve et d'autres plantes favorisent la pollinisation des cultures

Vous pouvez consulter sur votre site le Certificat ECOCERT délivré le 09/08/2017 à Jérôme VÉRONIQUE.

***Au fil du temps, le Panier à Salades a noué des relations privilégiées avec ses producteurs, au point qu'ils sont devenus aujourd'hui de véritables partenaires avec lesquels nous partageons, en plus de la qualité de leurs produits, les joies et les peines tout au long de l'année.***



## **Pierre-Marie Fahy** (Producteur de fruit)

Mon parcours d'apprentissage professionnel débute par un BEP Viticulture (Enologie de 2007 à 2009). Je réussis le concours de taille des Vignerons de Champagne avec mention. Ensuite de 2009 à 2011, je prépare un BAC PRO CGEA PV (Conduite et Gestion d'Exploitation Agricole Production Végétale) en apprentissage dans une exploitation agricole.

Mon Bac Pro en poche je poursuis mes études de 2011 à 2013 par un BTS APV (Agronomie Production Végétale) toujours dans la même exploitation et en apprentissage. De 2013 à 2014 je passe avec succès un Certificat de Spécialisation en Mécanique Agricole toujours dans la même exploitation et toujours en apprentissage.

En novembre 2014, je m'installe sur une première exploitation arboricole spécialisée dans la transformation de cidre et jus de pomme. L'expérience dure 4 ans, on se sépare en janvier 2018. Pendant cette période j'étais doublement actif et j'alternais avec l'exploitation où j'avais fait mes études.

Le 30 octobre 2018 mon entreprise est enregistrée sous le nom "Les Vergers de la Brie et du Montois" (Production fruitière) au 20 rue de Laval à 77120 Mauperthuis. En Novembre 2018 je reprends l'exploitation de Bernard Vincent et monte mon atelier "Jus de Pomme".

Maintenant il n'y a plus qu'à...

## **Laurence et Nikos Bitbol** (Huile d'olives)

Dérogeant - et pour cause ! - aux principes de l'AMAP, l'exploitation de Laurence Bitbol et de son mari est située à Zakynthos, sur une île grecque. Il faut 6 à 7 kilos d'olives pour obtenir 1 litre d'huile, tandis qu'un olivier peut produire 80 à 100 kg d'olives par récolte.

« Depuis 2010, nous engageons 5 personnes, pendant la période de la cueillette et 2 personnes avant chaque départ pour nous aider à remplir les bidons d'huile ainsi que les paquets d'olives. Notre huile rejoint l'Italie en bateau puis part d'Ancona en camion. Nous plaçons nos deux palettes dans ce camion qui en contient 48 et celui-ci va parcourir 1350 km. Nos livraisons ayant lieu tous les six mois, cela revient à dire que nous ne faisons que 225 km/mois (et même moins si l'on divise par le nombre de palettes). Ce qui évidemment réduit énormément nos rejets de CO<sup>2</sup>. »



## **Philippe Boscardin** (Fromages de chèvres)

Après avoir longtemps travaillé sur le plateau de la Ferte Aalais, Philippe et sa compagne Bernadette ont été contraints de partir. Il leur faut 1 litre de lait pour fabriquer 1 fromage de chèvre soit 100 litres de lait pour réaliser les 100 fromages journaliers qui correspondent à la production à réaliser pour atteindre l'équilibre financier souhaité.



## **Aurélien Colas** (Volailles et viande)

Nous sommes aujourd'hui 3 associés et une employée. La ferme s'étend sur 170 ha destinés principalement à l'alimentation de nos animaux ; environ 130 ha en pâturages servent à nourrir les bovins de race Limousine ainsi que les brebis de race Charmoise, le reste est cultivé en divers céréales pour les volailles et les quelques porcs que nous engraissons. Depuis notre installation, nous avons fait le choix d'une agriculture biologique. Ce mode de production répond entièrement à nos convictions, soucieux de vous proposer des produits de qualités, sains, savoureux et respectueux de l'environnement.

Vous pouvez consulter sur notre site l'attestation BIO délivrée le 23/10/2014 à la GAEC DES PRAIRIES ANGEVINES d'Aurélien COLAS.



## **Camille et Thierry Sergent** (Miel)

La Miellerie du Gâtinais est une entreprise apicole gérée par Thierry - apiculteur professionnel - Camille SERGENT, apicultrice passionnée de plantes et d'insectes. Installée à Boutigny sur Essonne, au sein du Parc Naturel du Gâtinais Français, elle a ouvert ses portes au public en mars 2008.

La Miellerie gère un cheptel de plusieurs centaines de ruches et produit du miel de qualité, du pollen frais, de la propolis et de la gelée royale.



## **Bruno et Katia Fleury** (Minotier et boulangère)

Bruno FLEURY est exploitant agricole depuis 16 ans. Sa ferme se situe à Saint-Mars Vieux Maisons (77320), il est spécialisé dans la culture de céréales (à l'exception du riz), de légumineuses et de graines oléagineuses. Il fait ses farines dans sa ferme et sa femme Katia confécionne les différents pains dans son fournil.

Vous pouvez consulter le Certificat ECOCERT délivré le 14/06/2017 à Bruno Fleury.



## **Camille et Nicolas GRYPONPREZ** (Fromage type Brie et Coulommier et Produits laitiers).

Nicolas et Camille ont relevé le défi de reprendre cette ferme laitière labellisée en agriculture biologique, et de devenir ainsi éleveurs fromagers fermiers ! Ils ont à cœur de vous accueillir dans leur ferme qui se veut ouverte et chaleureuse (possibilité de les retrouver pendant la traite !).

La Ferme Sainte Colombe se situe à Saint-Mars Vieux Maisons (77320) dans la petite région traditionnelle de la Brie laitière. Ils ont 30 ha de céréales, et 70 ha de pâtures pour le troupeau de vaches laitières.

Productions de la ferme : tout commence par une bonne pâture, et du bon foin : les 35 vaches laitières de race Montbéliardes donnent un lait AB qu'ils transforment en fromages de Brie et produits laitiers (fromage blanc, faisselles, crème et lait cru).

Vous pouvez consulter sur votre site l'attestation BIO délivrée le 28/12/2016 à Fromagerie Fermière BIO Sainte-Colombe de Camille et Nicolas GRYPONPREZ.



# LES GROUPES DE TRAVAIL DU PANIER À SALADES



## Groupe PRODUCTEURS

Le groupe *Producteurs* est l'intermédiaire entre les adhérents et les producteurs. Il recherche les futurs partenaires-producteurs et participe à l'élaboration des contrats.

## Groupe Accueil-Livraison

Le groupe Accueil-Livraison organise les livraisons, gère le planning. Il accueille et informe les adhérents lors des livraisons. Il pilote également les visites chez nos partenaires-producteurs.

## Groupe COMMUNICATION

Le groupe *Communication* supervise toutes les publications qui sont éditées par l'association, gère le site web et assure les parutions régulières destinées aux adhérents et aux institutionnels.

## Groupe ANIMATION

Le groupe *Animation* assure l'organisation de toutes les manifestations auxquelles l'association participe dans la joie et la bonne humeur.

Rejoignez l'un des groupes et participez activement à la vie du **Panier à Salades** ! Pour nous contacter :

- [contact@lepanierasalades.org](mailto:contact@lepanierasalades.org)
- [producteurs@lepanierasalades.org](mailto:producteurs@lepanierasalades.org)
- [livraison@lepanierasalades.org](mailto:livraison@lepanierasalades.org)
- [communication@lepanierasalades.org](mailto:communication@lepanierasalades.org)



# LES LIVRAISONS

Assurées par chaque adhérent de l'AMAP à tour de rôle, elles ont lieu tous les vendredis à la buvette du Port de l'Île des Loisirs à Draveil. Vous avez la possibilité de vous garer sur les parkings notés en bleu sur le plan.

De 19 à 20 heures, vous pouvez venir retirer votre panier, participer à une livraison ou échanger avec nous.

- Si vous êtes pris dans les embouteillages ou les transports, appelez au **07 83 47 57 01** (uniquement entre 19 et 20 heures le vendredi), nous nous mettrons d'accord pour garder votre panier.
- Vous êtes en vacances et ne pouvez récupérer votre panier, un intermittent vous le rachète, il suffit de le prévoir la semaine précédente et d'inscrire votre panier sur le carnet prévu à cet effet.



## Le Panier à Salades

Maison de la Culture et du Patrimoine  
5 place de la République – 91210 Draveil

contact@lepanierasalades.org - [www.lepanierasalades.org](http://www.lepanierasalades.org)