

Les découpes : saison 2019-2020

Mise à jour du 12 mai 2019

20 mars	VACHE
17 avril	PORC
29 mai	VACHE
26 juin	PORC
24 juillet	PORC
août	<i>Pas de livraison</i>
18 septembre	PORC
16 octobre	PORC
20 novembre	PORC
18 décembre	PORC
22 janvier	PORC
19 février	PORC

Cotisations annuelles :

Adhésion 5€ pour l'AMAP Pichauriol.

20€ par chèque à l'ordre du Réseau Des AMAP Midi-Pyrénées (possibilité d'une adhésion réduite selon situation)

En cas de participation à plusieurs AMAP, **une seule cotisation** au Réseau MP est perçue.

Pour connaître d'autres AMAP:
Le réseau des AMAPs de Midi-Pyrénées
05 34 25 15 42

www.amapreseau-mp.org

Quel est le rôle de l'AMAP ?

Une AMAP est une association, composée de bénévoles agissant pour la sauvegarde d'une agriculture durable et locale, respectueuse de l'environnement, garante d'une alimentation saine et de grande qualité gustative.

Cette action passe par les liens de partenariat et les relations humaines de solidarité et de partage qui se créent entre consommateurs et éleveurs et entre les consommateurs eux mêmes.

Le bon fonctionnement de l'AMAP dépend de la participation de ses adhérents :

- aux distributions et permanences,
- aux visites de la ferme,
- au recueil des recettes,
- à la rédaction du bulletin de liaison,
- aux manifestations et rencontres organisées par l'AMAP ou auxquelles elle participe,
- et à ce que vous imaginerez....

Le comité de pilotage

- gère avec le paysan le calendrier des produits proposés,
- rassemble les chèques d'engagement et les transmet au paysan au fur et à mesure des distributions,
- participe au bon déroulement des distributions et permanences,
- organise et favorise les relations entre les consommateurs et l'éleveur (visites, pique-niques, échanges divers, etc.).

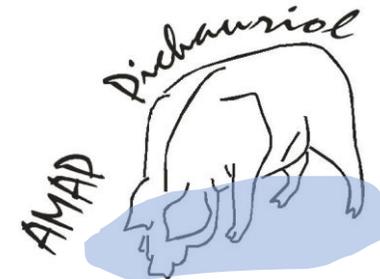
Pour toute information s'adresser à :

Nouvelles Adhésions : Michel : 06 75 25 33 21

Contact association : Michel : 06 75 25 33 21
Marie Line : 05 61 35 91 02

Et par courriel à l'adresse suivante :

amap31.balma.pichauriol@gmail.com



AMAP PICHAURIOL

Lieu de distribution : BALMA

CONSOMMATEURS ET PAYSANS SOLIDAIRES

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

Des citoyens deviennent acteurs du devenir de l'agriculture et de leur alimentation :

❖ en renforçant une agriculture paysanne locale de qualité, libérée des contraintes du productivisme, **pour manger bon et sain**, au juste prix, aujourd'hui et dans l'avenir,

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

❖ en favorisant les relations entre citoyens et paysans pour une **économie solidaire entre la ville et la campagne**.

www.amap-pichauriol.fr

Comment ça marche ?

Les adhérents s'engagent sur une année à un achat minimum d'une part de production (soit 4 caissettes d'environ 6 kg de viande de 99 €) soit un total annuel de 396 €. Les demi parts sont possibles.

Le choix de viande pour chaque caisse est réalisé à partir d'un calendrier prévisionnel d'abattage (p5) fournit par l'éleveur en début de saison.

Cet engagement minimum peut être complété par des commandes supplémentaires arrêtées 15 jours avant la distribution.

Des dégustations de viandes sont proposées avant l'engagement.

Comment se font les adhésions ?

Les adhésions et renouvellements se font en fin de saison précédente (février), mais sont possibles pour cette saison en cours d'année. L'adhérent s'engage à rencontrer l'éleveur à la ferme, lors d'une visite ou d'une manifestation organisée par l'AMAP.



Comment se font les paiements ?

Les caissettes sont payées par chèques libellés à l'ordre du l'éleveur, et remis au

trésorier de l'AMAP au moment de l'adhésion ou de la commande supplémentaire.

Les chèques sont encaissés par l'éleveur environ une semaine après la distribution.

La qualité de la viande ?

La viande est biologique certifiée par AGROCERT. Les animaux sont nés sur la ferme et nourris avec les aliments bio produits pour l'essentiel sur l'exploitation.

Les visites chez l'éleveur sont l'occasion pour chacun de mieux connaître le mode d'élevage, les particularités de l'exploitation.



Que trouve-t-on dans les caissettes ?

Les caissettes sont composées de morceaux variés à bouillir, braiser ou griller, découpés, emballés sous vide, étiquetés et pesés en salle de découpe agréée.

Comment s'organise la distribution ?

Accueillie par les responsables de la distribution, Isabel apporte les caissettes de 19h à 20h à **BALMA** salle du Calvel le jour de la découpe (une fois par mois).

Qui sont nos éleveurs ?

Benoît et Isabel DUBOIS

Lieudit Masset

09700 BRIE

Tél. 05 61 67 35 92 ou 06 17 76 10 17

duboisisabel.wix.com/lafermesegare



Quels animaux sont élevés ?

Isabel & Benoit ont décidé d'arrêter leur production de bovins et de se concentrer sur celle de porcs noirs. Il reste néanmoins quelques vaches pour cette saison.

• **PORC NOIR GASCON**

De type ibérique, le porc noir a son origine dans le piémont Pyrénéen et représente le type de porc le plus ancien connu en France. Race tardive, sa croissance est lente, 100 kg à 1 an. Il est abattu vers 1 an ½.



• **VACHE**

De race Gasconne, elle a contribué à produire des petits veaux et velles. Arrivée au terme de sa vie de reproductrice, elle est « réformée » et consommée pour sa viande de qualité.

