

AMAP : consommez bien, consommez "beauvaisien" !

Deux AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) proposent des paniers aux Beauvaisiens : l'AMAP Mon Bio Chou et l'AMAP de Beauvais. Une démarche qui s'inscrit dans la même philosophie que la création de fermes urbaines telle que voulue par la Ville.



Organisées en association, l'AMAP de Beauvais et l'AMAP Mon Bio Chou s'engagent à favoriser l'agriculture paysanne et biologique et s'attachent "à soutenir et à développer une production locale, économiquement viable, socialement équitable et écologiquement soutenable, à faible impact environnemental, créatrice d'activité économique et d'emploi, de lien social et de dynamique territoriale".

Concrètement, les adhérents s'engagent à respecter la charte des AMAP et achètent un ou plusieurs paniers, dont la fréquence de distribution est variable suivant les produits.

Le fonctionnement d'une AMAP repose sur un contrat solidaire, fondé sur l'engagement financier des consommateurs, qui paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie (6 mois en général). Ce système fonctionne sur le principe de la confiance, de la responsabilité et de la solidarité entre des consom'acteurs et des producteurs.

AMAP de Beauvais

Distribution des paniers tous les jeudis de 18h30 à 19h30
98, rue Notre-Dame-du-Thil à Beauvais.

Les paysan(ne)s producteurs

Les légumes	Ludovic Sanglier
Le pain	Émilie Gresset
Les œufs et le bœuf	Marie-Aline Vinckier
Les produits laitiers	Jean-Marie Beaudoin
La viande de porc et le cidre	Sylvie Dezutter
Les pommes et les jus	Vincent Malgras
Le miel	Antoine Bequet
Le veau	Clarisse Fremaux
Les lentilles, l'huile et la rhubarbe	François Mellon

►► Renseignements sur www.amapbeauvais.info

AMAP Mon Bio Chou

Distribution des paniers tous les mardis de 18h45 à 19h30
Centre socio-culturel George-Desmarquest à Voisinlieu..

Les paysan(ne)s producteurs

Les légumes	Ferme Dreumont (Grémévilliers)
Les pains	Émilie Gresset
Les pains, viennoiseries, quiches	Le Fournil d'Hervé
Le fromage au lait de vache	Jean-Marie Beaudoin
Le fromage au lait de chèvre	Lydie Brochet
Le miel	Antoine Bequet
Les pommes et les jus	Vincent Malgras
Les œufs	Marie-Aline Vinckier
Les tisanes	Le Jardin d'Even - Sylvie Nève
Les savons	Sav'onissime - Elsa Domingues-Adenis
La viande de bœuf, de veau et d'agneau	Olivier Desmarest -
Les légumes secs et farines	Edwin Delasalle

►► Renseignements sur <http://monbiochou.wordpress.com/>