

Présentation

AMAP signifie Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Une AMAP pour vous...

Consommer une alimentation de qualité et accessible puisque sans intermédiaire, et entretenir une relation solidaire entre consommateurs, bénévoles et producteurs, voilà quelques uns des principes fondamentaux de l'AMAP.

Mais pas que ...

Préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité représente également l'un des engagements essentiels de l'AMAP. Ceci dans une logique d'agriculture durable auprès des producteurs locaux.

Sans oublier que...

Maintenir une agriculture locale, c'est également préserver la nature en diminuant les transports et les emballages nuisibles pour l'environnement.

La recherche de produits de qualité dans son assiette est la première motivation de tout consommateur.

Garnir son assiette en se procurant les denrées auprès d'une AMAP, c'est en plus y jouer un rôle social, éthique et économique.

Mode d'emploi

Obtenir des informations :

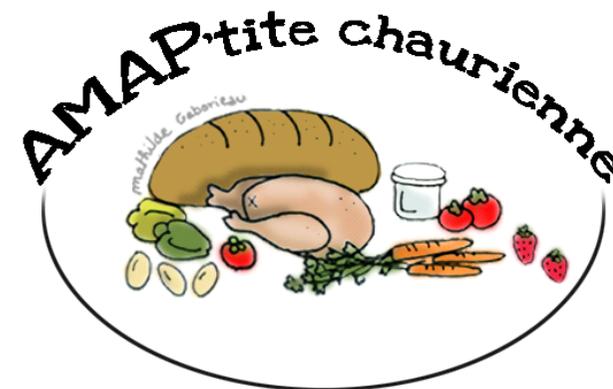
- * En consultant notre blog : <http://titechaurienne.canalblog.com/>
- * En nous contactant par mail : amaptitechaurienne@gmail.com
- * En venant nous rencontrer lors de la distribution le mardi de 17h30 à 19h15, au lycée agricole P.P. Riquet de Castelnaudary.

Dès lors, produits, commandes, contrats... n'auront plus de secrets pour vous !

Devenir membre :

- * En adhérant à l'AMAP.
- * En prenant contact avec le producteur ou son référent selon le(s) produit(s) que vous aurez choisi(s) et la périodicité des distributions :
 - sous forme de **contrat** en fonction des modalités arrêtées, avec règlement lors de la signature.
 - sous forme d'**achats groupés** avec pré-paiement au moment de la commande.

Êtes-vous prêt à devenir un consom'acteur ?



***Manger bio,
Manger local !***

Implantée depuis 2009 sur Castelnaudary, l'AMAP-tite chaurienne a été déclarée Association loi de 1901 en 2014. Elle regroupe des consommateurs et des producteurs du Lauragais principalement, mais aussi de l'Aude et de l'Ariège.

Que vous souhaitiez découvrir notre AMAP ou mieux la connaître, ce petit pense-bête a pour objectif de vous guider dans votre démarche.

Nous vous en souhaitons une bonne lecture !

Nos producteurs



Produits sous contrat :

Ludovic DAURIAC à Mireval Lauragais

Légumes diversifiés de saison

06 71 76 81 41 / ludovicxp1@hotmail.fr

Référente : Dominique Combes-Hochet 04 68 23 95 09 / domi.combes@live.fr

Earl « Lait-Co-Pain » à Labécède Lauragais

Pains divers

07 71 77 05 17 / laitcopain@gmail.com

Référente : Stéphanie Doudies 06 48 02 44 17 / sdoudies@gmail.com

GAEC La ferme des Feda Galina à Fanjeaux

Œufs, poulets

06 64 39 36 42 / guillaumevetois@gmail.com

Référente : Emmanuelle Massart 07 82 93 37 80 / emma_massart@hotmail.com

Produits en achats groupés :

Ces produits ont une saisonnalité différente et peuvent être proposés de manière mensuelle, bi-mensuelle, trimestrielle...

Ferme Las Tapios à Montolieu

Produits laitiers de brebis (fromages, yaourt et faisselle)

Perrine Gay et Pierre-Louis Degré 06 86 04 22 05

Référentes : Laura Daubin 06 75 28 23 04 et Clara Nallar 06 82 96 02 14

Domaine Le Crouzet à Fraïsse-Cabardès

Vins, jus de raisin

Référente : Caroline Répécaud 06 48 79 57 39 / carolinerepecaud@hotmail.fr

GAEC La ferme des Feda Galina à Fanjeaux

Viande d'agneau

06 64 39 36 42 / guillaumevetois@gmail.com

Domaine du Fromental à Villardonnell

Charcuterie de porc noir gascon

Charlotte et M-P Burri www.domainedufromental.com

Référente : Nathalie 06 60 89 28 41 / nathaliepelegrin@sfr.fr



GAEC Domaine de Barsa à Cazalrenoux

Produits laitiers de vache (beurre, crème, lait, fromage blanc)*

Référente : Marie Nayet 06 95 84 03 84 / ryhmaryh@gmail.com

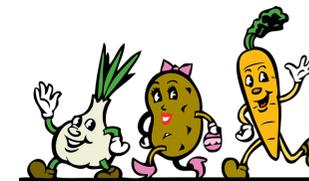
Ferme Raynès à Plaigne

Fromages de chèvre*

Bleuène MADELAINE

Référente : Nathalie 06 60 89 28 41 / nathaliepelegrin@sfr.fr

* produits également disponibles en achats groupés



Les Ares Verts à Montolieu

Pommes, jus et compotes, pâtés végétaux

Famille Bonnin Manalt 06 64 90 71 13 / lesaresverts@gmail.com

Référente : Stéphanie Doudies 06 48 02 44 17 / sdoudies@gmail.com

Yvon GREGOIRE à Molandier

Huile de tournesol, farine de blé, pois chiches, lentilles

Référente : Caroline Répécaud 06 48 79 57 39 / carolinerepecaud@hotmail.fr

Les Viviers Cathares à Montbel (09)

Poissons frais et fumés (truite, saumon), conserves

Référentes : Séverine Plagnes 06 12 08 55 21 / lucioline@aliceadsl.fr

et Laurence Combes 06 03 50 00 85 / laurence@audescapades.com

Coopérative BioEspuña

Agrumes, avocats, mangues, fruits secs, huile d'olive, vinaigres de fruits

Julie HUGUES DIT CILES julie@bioespuna.eu / www.bioespuna.eu