



# Les brèves

du réseau des AMAP de Provence

## Edito

**Pensez à diffuser cette lettre d'info dans votre AMAP !**

### Pour AGIR, nous avons besoin de VOUS !

Votre adhésion au **Réseau Les AMAP de Provence** est bienvenue, puisqu'elle nous permet de :

- renforcer la représentation du mouvement des AMAP,
- être au plus près des préoccupations des AMAP au quotidien,
- développer les AMAP (essaimage et pérennisation),
- soutenir l'installation de nouveaux paysans grâce à l'appui du réseau PAYSAMAP,
- accompagner et soutenir les paysans en AMAP (cycles d'échanges, ateliers),
- accompagner les relations entre un paysan et son groupe d'amapiens, via la CAgETte (Commission Agricole et Ethique).

Pour adhérer ou faire un don, rendez-vous sur **le compte HelloAsso** du réseau Les AMAP de Provence et sélectionnez la campagne correspondant.

**MERCI A VOUS !**

## Du côté du réseau

### Visite de ferme en famille

**DIMANCHE 5 NOVEMBRE DE 11h à 14h à Saint-Vallier-de-Thiery (06)**

**Visite d'une AMAP : dans le cadre du mois de l'ESS (Économie Sociale et Solidaire) organisé par la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse, venez découvrir ses valeurs et son fonctionnement !**

Rencontre autour de solutions locales pour l'accès à une alimentation durable avec les membres de l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Saint Vallier, les paysans livrant l'AMAP et le réseau régional Les AMAP de Provence.

La visite se termine sur un repas partagé, apportez vos spécialités de saison !

**Lieu :** Ferme de la Fubi, chemin de la Fubi à Saint-Vallier-de-Thiery (un fléchage sera mis en place - covoiturage encouragé !)

**Date et horaire :** Dimanche 5 novembre de 11h à 14h.

**Inscription gratuite obligatoire :**  
<https://framaforms.org/dimanche-5-novembre-2023-de-11h-a-14h-visite-dune-amap-venez-decouvrir-ses-valeurs-et-son-1695889279>

## **Une journée à la ferme**

Nous avons le plaisir de vous inviter à une expérience inédite au cœur de la Provence !

**Quand ?** Le dimanche 12 novembre, de 9h à 17h.

**Où ?** Au Domaine Roustan, 30 avenue Louis Pasteur, 13580 La Fare les Oliviers.

### **Au Programme :**

Une immersion totale dans les mystères de la vinification et la production d'huile d'olive, guidée par Sylvaine Roustan elle-même.

Des ateliers autour des oliviers avec L'Association des Compagnons de l'Olivier (ACOPA) qui co-organise cette journée.

Des ateliers amusants : fabrication d'aïoli, tapenade, dégustations à l'aveugle, quizz, conférences...

Des pas de danse au rythme du groupe Lei Dindouleto dou Roucas de Vitrolles.

## **Découvrez les secrets du Domaine Roustan !**



### **Bon à Savoir :**

La participation à cette journée est GRATUITE. Cependant, pour garantir une expérience optimale, nous vous conseillons de vous inscrire à l'avance [ici](#)

Une restauration sera disponible sur place, avec une participation aux frais.

### **Pourquoi venir ?**

C'est l'opportunité parfaite de savourer la culture provençale, de goûter à des délices locaux, de danser, et d'en apprendre davantage sur les traditions qui font la richesse de notre région.

Au plaisir de vous accueillir au Domaine Roustan pour une journée inoubliable !

Inscription gratuite: **06 63 61 11 86**  
[\*\*contact@domaineroustan.fr\*\*](mailto:contact@domaineroustan.fr)

**Prochain séminaire InPact PACA  
le mardi 21 Novembre à VOLX**

**(04) de 10h à 16h**

**Agriculteur.trices, citoyen.nes et salarié.es membres du pôle InPACT PACA, vous êtes conviés à un séminaire pour travailler sur notre action collective.**

Les structures "alternatives" agricoles se réunissent au sein d'InPACT pour lutter collectivement contre les trop nombreuses actions et politiques qui mettent en péril nos sols, nos ressources, le climat, les travailleuses et travailleurs de la terre. Aujourd'hui c'est le retour du glyphosate, demain ce sera celui des OGM. La région investit des millions dans l'irrigation sans agir significativement sur la ressource en eau, etc.

**Il est toujours urgent de faire front commun localement et régionalement pour développer l'agriculture que nous voulons !**

Lors de ce temps de rencontre, il s'agira de renforcer nos synergies par l'interconnaissance des structures membres d'InPACT PACA (régionales et départementales) et de se projeter dans l'action que nous souhaitons mettre en œuvre au sein du pôle InPACT PACA.

Au programme : jeux et animations d'interconnaissance, ateliers d'échanges et de travail sur les thématiques identifiées et priorisées lors de la matinée du séminaire. Parmi les thématiques qui pourraient être abordées par exemple : comment travailler en partenariat avec les collectivités locales ? Comment travailler avec l'enseignement agricole ? Comment protéger et gérer la ressource en eau ? Que faire face au développement de l'agrivoltaïsme ? Comment agir pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité ? etc, toutes les propositions sont les bienvenues.

Le 21 novembre, venez contribuer à la définition du pôle InPACT de demain, de ses actions et collaborations entre membres !

**Inscrivez-vous avant le mardi 7 novembre par email :**

**contact@inpact-paca.org.**  
**Proposition de co-voiturage de Cavillon:**  
[https://www.covoitribu.fr/poll/53750\\_M6GfrWANAUmqu0](https://www.covoitribu.fr/poll/53750_M6GfrWANAUmqu0)

## **Les Semaines du goût du 9 au 22 Octobre**

MERCI A TOUTES  
ET TOUS POUR  
VOTRE  
PARTICIPATION A  
CES DEUX  
SEMAINES DU  
GOÛT  
2023

*RDV en  
2024!!!*

1 JOUR  
1 AMAP  
1 PANIER  
1 RECETTE



Les Paniers Bio  
Doublement Solidaires

### **Campagne de dons pour financer des Paniers Solidaires en AMAP**

**Pour une démocratie alimentaire, que toutes et tous puissent avoir accès à une alimentation choisie et durable.**

Certaines familles de la région PACA ont des difficultés à accéder à des

aliments frais, locaux, provenant directement d'une agriculture respectueuse du Vivant. Depuis 2021, le réseau des AMAP de Provence a décidé d'agir concrètement en créant des "Paniers Bio Doublement Solidaires". Sur le principe des AMAP (solidarité avec le/la maraîcher.e), des paniers de légumes bio de saison, cultivés par un.e maraîcher.e local.e sont distribués chaque semaine à des familles ayant de faibles revenus pour un montant fixe symbolique.

**Aidez-nous :**

<https://www.helloasso.com/associations/les-amap-de-provence/collectes/de-la-solidarite-dans-nos-paniers>

## Le coin des bonnes pratiques

!



### FAIRE SON COMPOST

Pour réduire vos déchets naturellement tout en nourrissant vos plantes sans produits chimiques de synthèse, l'idéal est d'installer chez vous un compost. Super simple d'utilisation, vous réduirez drastiquement la taille de vos poubelles. Epluchures de fruits, de légumes, votre café, papier absorbant, thé, coquilles d'œuf... soit la plupart de vos ordures ménagères. En appartement c'est aussi possible grâce au lombricomposteur à installer dans votre cuisine ou sur votre balcon.

Source : Ademe

## Du côté des AMAP

### Comment s'est passé votre événement AMAP en fêtes ?

L'édition 2023 d'AMAP en fêtes s'achève... Merci à vous d'avoir organisé des événements un peu partout en France et fait rayonner les valeurs des AMAP dans vos territoires !

#### 134 événements ont été inscrits sur la carte d'AMAP en fêtes.

Chaque année, l'équipe d'organisation fait le bilan pour récolter vos idées, envies et besoins. Merci de remplir ce court questionnaire pour que la prochaine édition soit encore meilleure :

Pour répondre au Questionnaire: <https://framaforms.org/bilan-amap-en-fetes-2023-1697530301>

### Partagez votre fête !



Nous avons besoin de vous pour communiquer autour d'AMAP en fêtes.

Pour cela, nous sommes toujours preneurs de **photos, vidéos et articles de presse** de vos événements : n'hésitez pas à nous les partager par mail !

[contact@amap-en-fete.org](mailto:contact@amap-en-fete.org)

## Papotons entre AMAP !

Vous êtes nombreux à nous avoir fait part de votre envie et besoin d'échanger plus régulièrement entre AMAP.

Aujourd'hui nous vous proposons de créer **un espace par mois** en visio, ouvert à toutes et tous, sans inscription préalable, et sans thématique prédéfinie.

Nous vous proposons un temps sur la pause méridienne, qui sera adapté en fonction de vos disponibilités.

Venez participer quand vous êtes libres et repartez lorsque vous le souhaitez !

Réservez les prochaines dates : 23 novembre, 21 décembre !

Pour vous connecter le 23 novembre à partir de 12h30 :  
<https://us06web.zoom.us/j/89308002572>

(Plus d'infos pour le 23 Novembre dans la rubrique "A vos agendas" ci-dessous)

VISIO

Jeudi 23 Novembre  
De 12h30 à 13h30

### Papotons entre AMAP

Comment animer mon AMAP ?

Quelle solidarité envers nos paysans ?

Comment faire vivre la Charte des AMAP ?

Comment rendre mon AMAP plus accessible ?

Je veux trouver de nouveaux paysans ?

Quels outils de gestion pour mon AMAP ?

les amap de provence

## L'antenne locale 06 renaît



Grâce à la dynamique insufflée par une dizaine d'AMAP du 06, une première rencontre a réuni des AMAP venant de tout le département. D'autres AMAP ont depuis rejoint ce groupe. Au programme : faire connaissance, partager ses préoccupations et bonnes pratiques, et réfléchir autour d'actions communes.

**MERCI pour votre énergie et motivation !**

## Du côté des paysan.nes

### Cycle d'échange entre paysan.nes : je transmets mon partenariat AMAP!

Je souhaite laisser ma place en AMAP parce que j'arrive à la retraite, je cède ma ferme ou je change de système. Comment préparer la suite avec le repreneur ? Et avec l'AMAP ?

Rendez-vous le 6 novembre de 12h à 13h.

**Lien d'inscription:**

<https://s.421.fr/cepamap23>

Un cycle co-animé par le MIRAMAP, les Réseaux d'AMAP Auvergne-Rhône-Alpes, Ile-de-France, Isère, Centre Val de Loire et les AMAP de Provence.



## Les Formations de l'ADEAR

**Les ADEAR 84 et 13 vous proposent cet hiver différents formats de formation pour s'adapter à vos besoins concernant votre projet de transmission / reprise de ferme.**

*1/ Formation "Evaluer la valeur de la ferme et maximiser ses chances pour une transmission-reprise réussie"*

Date : 30 novembre 2023 à Cavailon ou 5 décembre à Pélissanne

*2/ Formation approfondissement : "Elaborer son projet de transmission-reprise : aspects comptables, fiscaux, juridiques, sociaux et relationnels"*

Date : 4 x 0,5 jour en janvier et février 2024

Lieu : Cavailon

*3/ Accompagnement individuel "Transmission-Reprise de ferme"*

Pour toutes informations:

Contact côté Vaucluse : [contact@adear84.fr](mailto:contact@adear84.fr) / Solène Ballet au 06 33 68 29 70

Contact côté Bouches du Rhône : [pthibaux@adear13.org](mailto:pthibaux@adear13.org) / Pauline Thibaut au 04 90 55 17 86



## Café Paysannes

S'installer et travailler en tant que femme en agriculture

Chez Anne NOUGUIER, Tarascon  
Lundi 13 novembre 2023 de 14h à 17h30

**Café Paysannes**

Lundi 13 Novembre 2023 de 14h à 17h30 Chez Anne NOUGUIER à Tarascon.

L'ADEAR 13 propose un café Paysannes réservées uniquement aux paysannes et futures paysannes.

Anne Nouguier, maraîchère à Tarascon, propose d'avoir un espace ou partager votre expérience, vos réussites, vos difficultés, mais aussi pour chercher ensemble des pistes de solutions!

Inscription auprès de Pauline: [pthibaux@adear13.org](mailto:pthibaux@adear13.org)



### Les inscriptions pour "De ferme en ferme" 2024 sont ouvertes !

Vous souhaitez ouvrir les portes de votre ferme au grand public **samedi 27 et dimanche 28 avril 2024** à l'occasion de l'événement national "De ferme en ferme" ?

Au programme chaque année : visites guidées des fermes, animations, dégustations... pour mettre à l'honneur les pratiques agricoles durables de notre territoire.

Pour en savoir plus sur l'événement, vous pouvez consulter [le dossier de présentation de l'édition 2024](#) et le site internet national de l'événement [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

## ! Paysan·nes recherchent AMAP !

### Alain CRETON, ses châtaignes et sa crème de châtaignes

"J'exploite avec mon ami Marc Fayolle une châtaigneraie d'un hectare et demi à St Dalmas de Tende, dans la vallée de la Roya.

Nous produisons de la crème de châtaigne en bio.

La récolte est effectuée entièrement à la main ainsi que la transformation pour laquelle nous utilisons une presse conçue par moi-même entièrement manuelle. Aucune énergie fossile ou électrique, sauf pour la cuisson n'intervient dans le processus.

Nous proposons:

- Crème de châtaignes nature, pot de 350g, à 5,5 €



- Crème de châtaignes vanille, pot de 350g, à 6€
- Crème de châtaignes noisette, pot de 350g, à 6€"

Déplacement possible dans le 06, 83, 04, 13.

Vous pouvez le contacter par mail : [cretonbota@live.fr](mailto:cretonbota@live.fr)

**Visite d'accueil par un paysan-conseil nécessaire avant établissement d'un contrat.**

**Marion Niccolucci et Kévin Marsilly de la ferme Notre Dame des Anges, éleveurs de cochons noir élevés en bio et en pleine nature à Allauch (13).**

"Je souhaite vendre en circuit court et éviter les intermédiaires pour que les amapiens bénéficient des meilleurs prix et de bons produits, limiter les transports, produire ce qui sera commandé et éviter le gaspillage. Les AMAP permettent de mettre en relation les paysans et les consommateurs qui partagent des valeurs communes fortes, qui sont engagés et ont une éthique. Les AMAPIENS par cette démarche nous soutiennent nous les paysans, et nous leur faisons bénéficier de bons produits, produits localement, avec des engagements de qualité."

Déplacement possible 13 voir l'ouest du 83.

Vous pouvez les contacter par mail : [fermenotredamedesanges@gmail.com](mailto:fermenotredamedesanges@gmail.com)

**Visite d'accueil par un paysan-conseil nécessaire avant établissement d'un contrat.**

**OUVIER Julien à Lagnes (84) nous propose de la Grenade, du Jus de Grenade et de l'Huile d'Olive, il est actuellement en conversion vers la Bio.**

"Je me présente Julien Ouvier j'ai 20 ans, j'ai fait un BAC PRO Agricole et maintenant je travaille dans l'exploitation familiale depuis 2 ans. J'ai repris les terres agricole de mon grand-père qui étaient abandonnées pour cultiver des grenadiers ainsi des oliviers déjà existants. Ce qui me tient à cœur est de cultiver la terre de mes ancêtres et vendre à bon prix sans intermédiaire tout en valorisant les produits".

Déplacement possible dans tout le Vaucluse et départements voisins.

Vous pouvez le contacter par mail: [contact@pepinieresmontsvaucluse.com](mailto:contact@pepinieresmontsvaucluse.com) ou par téléphone 06 04 53 42 38

**Visite d'accueil par un paysan-conseil nécessaire avant établissement d'un contrat.**



## A vos agendas

**Dimanche 5 novembre de 11h à 14h** : Visite de ferme en famille pour découvrir le modèle AMAP à Saint-Vallier-de-Thiery (06) (Cf. premier article des Brèves)

**Vendredi 10 novembre** : Journées des associations coordonnées par la DREAL PACA et le pôle InPact à Aix En Provence.

**Lundi 13 novembre** : Le Café des Paysannes de 14h à 17h30 chez Anne Nouguié à Tarascon.

**Vendredi 17 novembre** : ciné-débat autour du film "Du Béton et des Courgettes" organisé par l'AMAP de Cannes Lérins, dans le cadre du festival Aliment'erre.

Rendez-vous à 19h30 à l'hôtel Espéranto, 26 av Jean de Lattre de Tassigny, à Cannes.

**Mardi 21 novembre de 10h à 16h** : Séminaire du Pole InPact à Volx (04)

**Jeudi 23 novembre de 12h30 à 13h30** : "Papotons entre AMAP" - Venez échanger avec d'autres AMAP autour de vos questions, préoccupations et partager vos bonnes pratiques.

C'est en visio, alors, arrivez lorsque vous le pouvez et repartez quand vous le souhaitez !

Connectez-vous grâce au lien : <https://us06web.zoom.us/j/89308002572>

**Au plaisir de vous retrouver autour d'un panier ou pour les prochaines brèves !**



**Les AMAP de Provence**  
**La Maison des Paysans**  
**2 Av. Lt-Colonel Reynaud**  
**13660 Orgon**  
**[contact@lesamapdeprovence.org](mailto:contact@lesamapdeprovence.org)**

