

[Voir ceci dans votre navigateur.](#)



Du côté du réseau

Faites partie du mouvement, adhérez !

Votre soutien est indispensable à la viabilité de notre réseau.



Adhérer au réseau

Le 16 Décembre de 19h à 21h : webinaire : "Vers une sécurité sociale de l'alimentation : le rôle des AMAP"



Le réseau des AMAP Ile de France organise avec la participation d'autres réseaux un webinaire sur le thème "**Vers une sécurité sociale de l'alimentation : le rôle des AMAP**".

C'est l'occasion de partager les résultats de l'enquête menée auprès des AMAP, les fondamentaux du projet de SSA et la place que les AMAP peuvent avoir dans les expérimentations locales.

Inscrivez-vous ici !

Portrait du collectif : Sylvie Branchu



Présentation

Sylvie Branchu, 63 ans, administratrice au sein de LAdP depuis 4 ans. A peu près 17-18 ans en AMAP (d'abord Pernes les Fontaines puis Caromb).

Je suis à la retraite depuis 3 ans et demi. Durant ma vie professionnelle très riche et variée, j'ai principalement exercé le métier de Directrice ou Responsable Administrative et Financière dans plusieurs PME, souvent filiales de groupes internationaux. Je parle l'anglais et l'italien, et baragouine en espagnol et en allemand.

J'adore la danse et la musique. D'ailleurs, j'apprends la contrebasse depuis 2 ans. Je m'éclate !! J'aime voyager notamment en train, pas forcément loin, découvrir de nouveaux horizons et bavarder avec les locaux.. J'essaie de me maintenir en forme et de faire régulièrement du sport (sports

de raquettes, pilate, rock...). Je m'occupe aussi un peu de mon Papa, qui reste autonome, mais a quand même besoin de moi pour tout ce qui est administratif. Il a 95 ans quand même !

Avec mon compagnon, nous avons 5 enfants (enfin lui en a 4 et moi 1) et 13 petits enfants. On est donc sollicités assez régulièrement et on adore lorsque l'on peut en réunir plusieurs en même temps (pas tous ensemble, ça fait trop).

Mes autres investissements associatifs

Je suis trésorière adjointe de l'AMAP de Caromb (84), et je suis également bénévole et en charge de la partie administrative et comptable de la SCIC CIBRAV (production d'électricité locale et citoyenne par et pour les citoyens).

Mes fonctions dans LAdP et participation à un GT ou commission

Aujourd'hui, je suis trésorière à LAdP (depuis 2 ans) et référente Ressources Humaines. J'ai participé au GT "refonte site internet" et au GT "révision des statuts et règlement intérieur". J'essaie d'être le plus possible en soutien de Coralie, notre salariée gestionnaire administrative et financière et de travailler avec elle à l'amélioration des outils qu'elle utilise au quotidien.

Nous passons régulièrement des journées à Orgon ensemble pour partager nos compétences et connaissances. Je participe, lorsque je le peux, à la visite des AMAP du nord Vaucluse avec Mauranne.

Ce que j'apporte

Jusqu'à présent j'essaie d'apporter de la méthode et de l'organisation, notamment pour la tenue des réunions. J'ai apporté mon expertise pour les statuts, le règlement intérieur, la mise en place de fiches de poste et fiches de rôle. J'aide Coralie à mieux structurer les budgets et outils permettant de piloter la comptabilité et la finance.

Ce que je reçois

Le plaisir de partager nos valeurs avec les salariées et les autres membres, mais aussi les échanges sur nos méthodes, nos idées, nos façons de fonctionner. C'est très enrichissant. Il faut aussi faire preuve d'ouverture d'esprit pour s'adapter à des personnalités très différentes de celles que j'ai l'habitude de fréquenter. Ce n'est pas toujours facile mais c'est un exercice très utile. Et puis, c'est toujours très plaisant de constater que nos missions sont bien menées et font avancer LAdP.

Ce qui me rend fière ou heureuse d'être dans LAdP

Je suis fière de participer au soutien des paysans et d'une agriculture respectueuse de l'environnement, même à modeste échelle. Je suis fière aussi d'encourager les citoyens à mieux manger et à se sensibiliser aux causes agricoles.

Si vous aussi vous souhaitez vous engager au sein du réseau et devenir administrateur, contactez nous par mail ou téléphone : contact@lesamapdeprovence.org - 07 82 14 29 89

Du côté des AMAP

"Donnons de l'élan à nos AMAP" Poursuivons le cycle des ateliers !



Après deux échanges enrichissants, sur la recherche et l'accueil des nouveaux adhérents, place au dernier atelier pour clore cette belle année !

Rendez-vous le **mercredi 10 décembre (9h à 12h)** à **Pernes les Fontaines**, pour aborder la question centrale : **comment impliquer davantage les amapiens ?** Un moment convivial pour partager vos idées, vos retours d'expériences et construire ensemble des solutions adaptées.

Si vous souhaitez participer il n'est pas trop tard, vous pouvez contacter Mauranne: animateur13@lesamapdeprovence.org



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Contrôle de la DDPP sur une AMAP du Vaucluse, ce qu'il faut savoir et comment s'y préparer ?



Nous vous proposons de lire ou de relire la fiche outil suivante :

Fiche : J'organise ma livraison en AMAP

Nous vous proposons de lire l'article :

Le cadre éthique et juridique des AMAP

Pour interroger ses pratiques au regard de la charte, vous pouvez réaliser :

Le Diag'AMAP

Temps d'échange - La Charte mise en scène le lundi 15 décembre de 20h à 21h30 en visio.

Pour vous inscrire c'est ici

Le réseau vous accompagne à tout moment sur l'utilisation de ces outils
contact@lesamapdeprovence.org

Récemment, une AMAP du Vaucluse a reçu la visite de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) lors d'une livraison. Une expérience que nous souhaitons partager pour mieux anticiper et mieux préparer nos AMAP.

Le contrôle s'est déroulé en deux étapes, la première au moment de la livraison (observation), la seconde, lors d'un rendez-vous plus formel avec un membre du conseil d'administration de l'AMAP.

Dans l'AMAP concernée deux points de vigilance ont été identifiés :

- Il manquait, dans les contrats, le nom du médiateur à contacter en cas de litige (c'est le réseau régional) .
- Le contrat maraîcher étant obligatoire, cela aurait dû être mieux indiqué dans les autres contrats.

Rappel des bonnes pratiques :

Nous profitons de cette occasion pour rappeler les obligations et vous donner quelques conseils.

- Respecter les règles d'hygiène : lavage des mains, nettoyage des surfaces, respect de la chaîne du froid.
- Avoir toujours à disposition : les contrats signés, la charte des AMAP, les statuts de l'association, les certificats Bio de nos paysans (lorsqu'ils sont certifiés) et attestation d'assurance.

Si un contrôle est stressant, c'est aussi l'occasion de valoriser la transparence et la rigueur des AMAP. En étant bien préparés, nous renforçons la confiance des adhérents, des paysans et des autorités.

Du côté des paysannes et des paysans

Suivi de l'irrigation – Nous cherchons de nouvelles fermes qui veulent analyser leur besoin en eau



Si ça vous intéresse, voir avec Mauranne:
animateur13@lesamapdeprovence.org ou
06 50 39 32 85.

Nous cherchons **deux fermes arboricoles** pour participer à un projet innovant permettant de mesurer les besoins en eau de certaines cultures.

Cela demande très peu d'investissement, seulement 2 heures pour aider Aggroressource à installer le matériel puis la société s'occupe du reste.

Vous bénéficierez ainsi d'un diagnostic précis de vos besoins en eau, réalisé par des experts. Vous contribuerez donc à une gestion plus durable des ressources hydriques.

Ce projet ne génère aucun coût pour les fermes : il est entièrement financé par le FEADER et la Région Sud-PACA.

Nous cherchons des fermes à maximum 1 heure de route d'Orange (84).

Les prochains RDV, rencontres paysannes, on y va !



- **Le mardi 9 décembre et le mardi 17 Février à Orgon (13) :** Formation sur le calcul du prix de revient en AMAP, en partenariat avec AgriBio 84 (prévoir les deux journées).

Les formations ont un nombre de places limité, merci de vous inscrire rapidement au 06 50 39 32 85 ou par retour mail : animateur13@lesamapdeprovence.org



Cycle d'échange paysans 2025 - le recueil des articles est disponible



Pour lire les articles c'est ici

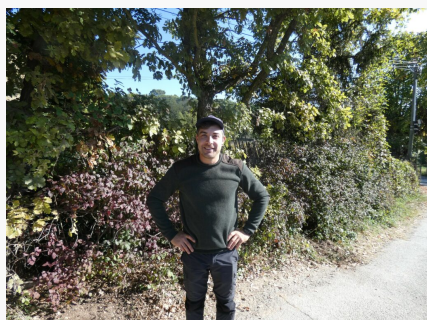


Cette année encore, des paysans et des futurs paysans en AMAP des quatre coins de la France se sont retrouvés par visioconférence pour échanger et partager leurs expériences.

Les thématiques de cette année ont été :

- S'adapter aux aléas climatiques
- Ouvrir sa ferme au public
- Monter des contrats accessibles

Du safran en AMAP – une ferme cherche de nouveaux partenariats



Théo s'est lancé en 2024 dans la culture du safran à Blauvac (84) pour relancer une tradition locale disparue, complétant ainsi son activité principale grâce à 10 000 bulbes de safran. Récolté en famille chaque mois d'octobre, son "Safran de Blauvac" permettra de donner couleur et goûts à vos plats.



Déplacements possibles sur le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône selon le nombre de contrats.

Une visite d'accueil a été réalisée.

Plus d'informations, contactez Mauraanne :
animateur13@lesamapdeprovence.org

Cagnotte : La terre n'attend pas : aidons la ferme du midi à perdurer



Raphaël et Virginie sont maraîchers et éleveurs de poules pondeuses depuis 16 ans en agriculture biologique dans le Vaucluse. Le département veut reprendre 50% de leur surface pour créer une zone de biodiversité dans le cadre de travaux d'aménagement routier.

Pour les aider c'est ici

Agenda

- **Le lundi 15 décembre, de 20h à 21h30** en visioconférence : La Charte mise en scène, comment découvrir de manière ludique notre charte des AMAP ? Pour vous inscrire c'est [ici](#)
- **Le mardi 16 décembre, de 19h à 21h** en visioconférence : "Vers une sécurité sociale de l'alimentation : le rôle des AMAP" organisé par le réseau des AMAP Ile de France et d'autres réseaux (voir plus haut).
- **Le jeudi 18 décembre, de 12h30 à 13h30** en visioconférence : Papotons entre AMAP : « Qu'attendez-vous du réseau en 2026 ? ». Venez nous dire ce dont vous avez besoin pour continuer votre aventure en AMAP !

Inscription aux ateliers du réseau
c'est ici

La recette du mois

Mafé végétarien aux légumes d'hiver



Ingrédients : 200g de riz, 2 oignons, 4 gousses d'ail, 1 cuillère à café de gingembre frais, 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète, 4 cuillères à soupe d'huile végétale neutre, 1 feuille de laurier, Bouillon de légume, 1 litre d'eau, 400 grammes de courge butternut, 200 grammes de chou-fleur, Piment (optionnel).

[Lire la préparation ici](#)

[Voir toutes les recettes](#)

Besoin de vous pour de nouvelles recettes, n'hésitez pas à nous les envoyer.



LES AMAP DE PROVENCE

La maison des paysans

2 avenue Lt-Colonel Reynaud

13660 ORGON

