



Du côté du réseau

Merci à toutes les AMAP impliquées dans AMAP en Fêtes édition 2025 !



Cette année nous avons compté plus de 20 évènements d'AMAP ou de paysans dans le cadre d'AMAP en Fêtes dans notre belle région, bravo à toutes et tous pour votre implication !

[Site AMAP en Fêtes](#)

Portrait du collectif : Jean-François Baudin



Présentation

Jean-François BAUDIN, administrateur à LAdP depuis 2024 anciennement président puis porte-parole du réseau des AMAP Auvergne Rhône Alpes et membre du MIRAMAP de 2014 à 2023. Consommateur des premières livraisons de panier à Saint-Denis (93) au début des années 2000, membre d'une AMAP à Villeurbanne (69)

en 2007, puis cofondateur d'une AMAP à Irigny (69) en 2012 et membre depuis 2023 de l'AMAP du Guillestrois (05).

Je suis bibliothécaire depuis 25 ans après avoir été accompagnateur en montagne et animateur dans des associations d'Education Populaire de 1989 à 2000.

Mes autres investissements associatifs

Longtemps militant des CEMEA, parent d'élève, je suis actuellement engagé dans la création d'une mégisserie à Guillestre adossée à l'abattoir des Hautes-Vallées. Je suis de près le mouvement associatif et des coopératives du Guillestrois-Queyras (Energuil, foncière Terre en Guil, l'Auberge de jeunesse, groupement d'achat Juste un zeste...)

Mes fonction dans LAdP et participation à un GT ou commission

Je suis simple administrateur, membre élastique du GT Territoire (l'éloignement géographique ne permet pas un investissement à la hauteur de mes espérances). Très pris aussi par ma nouvelle implantation haute-alpine (un retour après 25 ans d'absence) et mobilisé sur la création de liens avec les AMAP et les paysans du département.

Ce que j'apporte

Connaissance des réseaux et des AMAP, des enjeux politiques de l'agriculture paysanne (SSA, accessibilité, ...)

Ce que je reçois

De l'amitié, de la convivialité, une aide pour développer les AMAP dans les Hautes-Alpes. De quoi partager ensemble les belles idées que nous défendons : à plusieurs on est plus fort.

Ce qui me rend fier ou heureux d'être dans LAdP

Savoir que les AMAP ont encore de beaux jours devant elles.

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

Les AMAP et la sécurité sociale de l'alimentation : enquête nationale



**Pour répondre au questionnaire c'est
ici**

Pour s'inscrire au webinaire c'est ici

La sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est un sujet qui intéresse de plus en plus d'AMAP.

Le MIRAMAP lance une enquête nationale visant à identifier les attentes des AMAP, et aussi leurs expériences dans ce domaine.

Le réseau AMAP Ile de France et le MIRAMAP organisent un webinaire le 16/12/2025 de 19h à 21h sur le thème "Vers une sécurité sociale de l'alimentation : le rôle des AMAP".

**Découvrir les fruits oubliés ou méconnus dans les
AMAP : une solution gourmande et durable pour
demain.**



Nous poursuivons, pour la deuxième année, notre partenariat avec Bio de Provence autour de la dégustation de fruits oubliés ou méconnus. Cette année, deux nouvelles AMAP ont participé à l'expérience et ont goûté des grenades de diverses variétés, des feijoas, différents kakis et des jujubes. Pourquoi proposer des dégustations de fruits méconnus ? ...

[Lire plus](#)

Le Festival Alimenterre dure jusqu'au 30 novembre !



Retrouvez toutes les projections proches de chez vous !

Comme chaque année le Festival Alimenterre bat son plein. De nombreuses AMAP proposent des projections débats :

- Jeudi 6 novembre au cinéma Variétés de Nice (06), par le collectif SESOAL dont fait partie l'AMAP Coccinelle Citadine : "*Manger pour vivre*", à partir de 19h30.
- Dimanche 9 novembre à l'Eden cinéma de La Ciotat (83), par l'AMAP l'Abeille et l'Olivier : "*Leurs champs du cœur*", à partir de 18h30.
- Lundi 10 novembre à Tourrette-Levens (06), par l'AMAP de l'Atelier et Terre de Liens PACA : "*Leurs Champs du Cœur*", à partir de 18h30.
- Jeudi 13 novembre à la ferme Bermond à Garbejaire (06), par l'AMAP Désir de Bio : "*Transmettre*", à partir de 18h.
- Samedi 15 novembre à l'Auditorium de Salon de Provence (13), par l'AMAP de la Crau : "*Seeds of dignity*", à partir de 18h.
- Vendredi 21 novembre à Vaison la Romaine (84), en partenariat avec l'AMAP le Chou Ravi : "*Manger pour vivre*", à partir de 18h30.
- Mercredi 26 novembre au Tiers-Lieu Quartier Libre à Valbonne (06), par l'AMAP Désir de Bio : "*Manger pour vivre*", à partir de 19h15 - Christian (administrateur de LAdP, ayant une grande expérience dans la mise en place de paniers solidaires) participera au débat.

Du 22 au 30 novembre c'est la semaine européenne de réduction des déchets (SERD)



Chaque année plus de 10 millions de tonnes de nourriture finissent à la poubelle !

A l'occasion de cette semaine nous souhaitons mettre l'accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et vous proposons de **partager vos astuces pour valoriser l'intégralité de vos paniers.**

Envoyez nous vos astuces par mail : contact@lesamapdeprovence.org

Du côté des paysannes et des paysans

Paysannes recherchent de nouveaux contrats en AMAP



Manon et Samantha de Poules & Co à Cabrières d'Avignon (84)

Elles ont toutes les deux uni leur passion pour les animaux et relèvent le défi de travailler ensemble sur la ferme Poules & Co depuis 2019.

Elles souhaitent proposer leurs volailles à chair à de nouvelles AMAP.

- Déplacement possible dans le Vaucluse, les Bouches du Rhône et l'Ouest des Alpes de Haute Provence selon le nombre de contrats.
- La ferme est certifiée Agriculture Biologique.



Les prochains RDV, rencontres paysannes, on y va !



- **Le jeudi 20 novembre à Orgon (13) :** Atelier sur la planification des cultures maraîchères en AMAP en partenariat avec AgriBio 13 et 84.
- **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



Mardi 2 décembre – à la découverte de deux fermes en AMAP



Sur une journée nous vous proposons de partir à la découverte de deux fermes : l'une fonctionne avec une serre bioclimatique (à Mollèges), et l'autre a équipé ses serres de panneaux photovoltaïques (à Saint-Andiol). Cette visite est avant tout destinée aux paysans mais les amapiens sont également les bienvenus.

Si ça vous intéresse merci de contacter Mauranne au 06 50 39 32 85 ou par mail : animateur13@lesamapdeprovence.org

Mauvaise nouvelle... "On achève bien les éleveurs"



[Lire le communiqué de Sauve qui Poule](#)

[Lien vers la Cagnotte de Denis](#)

Texte rédigé par le collectif Sauve qui Poule, partenaire de LAdP.

"Nous aurions préféré un autre titre pour ce message qui s'adresse à l'ensemble des partenaires amapiens et paysans.

En février 2017, nous avons constitué un collectif pour soutenir l'élevage paysan des assauts administratifs et réglementaires des services de l'État sur les pratiques de l'élevage plein air.

Cette réglementation qui visait à imposer les normes industrielles aux petits élevages paysans. Sans tenir compte des modalités de production et de vente de ces derniers. **Denis SURGEY** a été le premier à tirer la sonnette d'alarme auprès des éleveurs, des amapiens et consommateurs réguliers en circuit court."

Cagnotte pour la pommeraie en syntropie à Cavaillon (84)



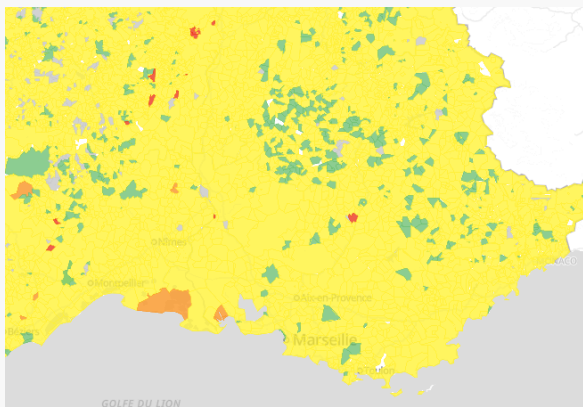
[Lien vers la Cagnotte de Charlotte](#)

La pommeraie de Charlotte est une micro ferme arboricole qui expérimente chaque année de nouvelles approches afin de compenser l'absence de produits phytosanitaires.

Aujourd'hui, les techniques alternatives arrivent à leur limite vis à vis de la monoculture de pommiers. Charlotte a donc décidé de créer une nouvelle parcelle en agriculture syntropique.

Du côté des partenaires

[Dans mon eau : nouvelle carte interactive de l'association Générations Futures](#)



La carte interactive permet de savoir facilement si l'eau qui coule de votre robinet contient ou non des polluants chimiques, et si oui lesquels.

L'Association lance une [pétition](#) pour que chacun et chacune d'entre nous ait une eau de qualité qui coule de son robinet.

[La carte interactive c'est ici](#)

[Signer la pétition ici](#)

Agenda

- **Le Mardi 4 Novembre de 9h à 13h** à la Grange des Roues, Sorgues (84) : Atelier en présentiel - On donne de l'élan à notre AMAP : On accueille de nouveaux amapiens. (Inscription : animateur13@lesamapdeprovence.org)
- **Le Lundi 17 Novembre de 12h30 à 13h30** en visioconférence : Dans les coulisses du label "Agriculture Biologique" avec le témoignage de Marion d'Ecocert Vaucluse. Pour vous inscrire c'est [ici](#)
- **Le Jeudi 20 Novembre de 9h à 17h** à la Maison des Paysans d'Orgon : La planification des cultures maraîchères en AMAP à destination des paysans et porteurs de projets.
- **Le Lundi 24 Novembre de 12h à 13h30** en visioconférence : Atelier inter-régional à destination des paysans : Monter des contrats accessibles en AMAP. L'inscription c'est [ici](#)
- **Le Lundi 24 Novembre de 20h à 21h** en visioconférence : Temps d'échange, qu'est-ce que vous attendez de votre réseau les AMAP de Provence en 2026 ? Pour vous inscrire c'est [ici](#)
- **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](#)

[Inscription aux ateliers du réseau
c'est ici](#)

La recette du mois

Gâteau aux pommes, brisures d'amandes



Ingrédients : 6 pommes, 100g de beurre fondu, 100g de sucre, 1/2 sachet de levure chimique, 100g de farine, 3 œufs, des brisures d'amandes, un peu de miel, 1 c à s de cannelle

Préparation :

Peler et couper les pommes en tranches, et réserver. Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu, la farine, la levure ...

[Lire plus](#)

[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

