Voir ceci dans votre navigateur.



Octobre 2026

LES BRÈVES DU RÉSEAU LES AMAP DE PROVENCE

Quand le thermomètre s'affole, l'été cauchemardesque de nos paysans !

Trois mois de pluies intenses pour trois mois de canicule. Derrière le thermomètre qui s'affole, les premiers touchés sont nos paysans.

"Nous avons subi énormément de pertes." Le constat est sans appel. Contacté il y a peu de temps, Sébastien Elluin, maraîcher en AMAP dans les Bouches du Rhône, décrit une saison catastrophique. Après un printemps particulièrement arrosé, l'été a basculé dans une chaleur continue, impactant toutes les cultures et élevages.

Les pucerons ont envahi les concombres, les fleurs des tomates sont tombées au mauvais moment, entraînant une récolte quasi inexistante au mois d'août, et il a été impossible de ressemer les laitues, les graines n'ayant pas germé à cause des fortes températures. Dans les paniers des amapiens, on retrouve des courges, faute d'autres légumes : les maraîchers utilisant déjà le stock des légumes prévu pour cet hiver.

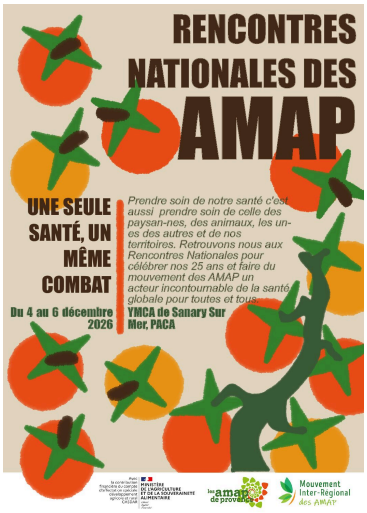
Un métier qui ne pardonne pas l'imprévu
Ce qui rend ce genre de saison si redoutable, ce n'est pas seulement la chaleur elle-même : c'est l'immobilité qu'elle impose. Car la paysannerie « se prépare longtemps à l'avance », rappelle Sébastien. « Il est impossible de faire des modifications de dernière minute, car les températures ne correspondent alors plus, ni aux saisons ni à la durée du jour ».
Et de rappeler une donnée que le grand public ignore souvent : à l'exception de quelques cultures rapides comme les radis, il faut compter au minimum deux mois entre le semis et la récolte. « Pour qu'une culture en vaille la peine, il faut pouvoir l'amener à son terme dans de bonnes conditions ». Il n'est pas possible de réévaluer les choses rapidement.

Des prédateurs qui s'invitent à table
A ces pertes climatiques s'ajoute une pression croissante des prédateurs. Lapins, sangliers et punaises « détruisent nos récoltes » et viennent fragiliser un peu plus des exploitations déjà mises à mal par la sécheresse et les canicules à répétition.

Se réinventer, chaque année
Nos paysans n'ont plus le choix il faut s'adapter en permanence, il faut aussi que les mangeurs prennent conscience que leurs assiettes vont changer. Des tomates en mai et juin, voilà ce qui se profile dans les calendriers de production.

Derrière chaque panier, il y a un paysan qui compte, sème, arrose et espère...
Mais malheureusement, il n'a aucun pouvoir magique pour faire face à de telles conditions climatiques.

Du côté du réseau



Les rencontres nationales des AMAP 2026, c'est chez nous en PACA !

Du 4 au 6 décembre à Sanary-sur-Mer !

Au programme : débats, ateliers, repas partagés, soirée festive… et 25 ans d'engagement à célébrer ! 🎉

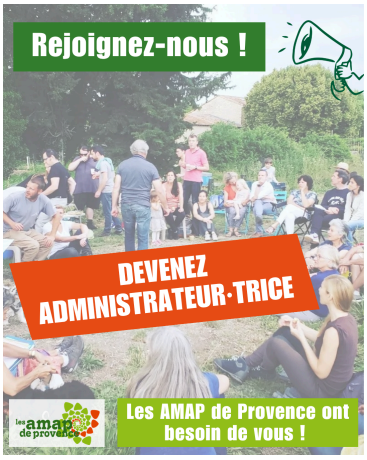
📍 YMCA Centre Azur, Sanary-sur-Mer
🍽️ Repas & hébergement sur place, prix libre
🚆 Train : gare d'Ollioules-Sanary

Vers le lien de covoiturage

Lien d'inscription

Ampien·ne·s de longue date ou curieux·ses, bienvenu·e·s ! 💚
Partagez autour de vous !
À très vite! 🌻

Le réseau Les AMAP de Provence profitera de l'occasion pour organiser l'Assemblée Générale Extraordinaire qu'il avait annoncé à la dernière Assemblée Générale (juin 2026).



Rejoignez-nous !

Chers amapiens, chers paysans,

Notre réseau est depuis longtemps un acteur majeur de l'accompagnement des paysans dans notre région et le modèle des AMAP est un moyen d'agir pour soutenir une agriculture saine et éthique.

Vous le savez, le monde paysan fait face à des problématiques de plus en plus nombreuses qui le mettent en péril.

Dans un contexte de plus en plus difficile, nous devons pourtant redoubler d'efforts et d'initiatives. Pour relever les défis actuels l'heure est à la mobilisation de toutes les forces de bonne volonté.
Nous voulons augmenter nos moyens d'actions, notamment en recrutant de nouveaux administrateurs.
Vous partagez nos valeurs et nos engagements sur la cause agricole, l'alimentation et la protection de l'environnement ?
Vous souhaitez vous investir au sein du collectif en apportant vos talents, votre engagement, votre énergie ?

Montez à bord !

Ensemble, plus nombreux, nous serons encore plus forts et plus créatifs pour agir et imaginer de nouveaux projets.
Mettez vos compétences (comptabilité, gestion, communication, informatique…) ou simplement votre bonne humeur et votre singularité au service d'une cause qui vous tient à cœur.

Devenir administrateur, c'est participer activement aux décisions stratégiques, mais c'est aussi une aventure humaine enrichissante.

Si vous êtes intéressés envoyez un mail à contact@lesamapdeprovence.org
ou appelez le 07.82.14.29.89

Faites un don

Adhésion paysanne

Adhésion AMAP

Le réseau a besoin de votre soutien !

Cette année, le réseau fait face à une situation de trésorerie particulièrement fragile. Comme nous l'avons évoqué lors de notre assemblée générale, nous sommes dans l'attente du versement d'un financement européen correspondant à des dépenses engagées entre janvier 2024 et décembre 2025. Ce versement est attendu dans les prochaines semaines.

En attendant, notre trésorerie continue de diminuer tandis que les charges du réseau doivent être assurées.

Dans ce contexte, les adhésions, qui constituent des ressources propres pour l'association, sont d'autant plus importantes. Elles nous permettent de poursuivre nos actions, notamment grâce à l'appui de trois salariées, mais aussi de renforcer notre réseau.
Si vous souhaitez soutenir le réseau, vous pouvez encore adhérer pour l'année 2026 ou faire un don.

Votre soutien est précieux.



La semaine du goût démarre bientôt !

du 12 au 18 octobre

Comme chaque année nous souhaitons mettre à l'honneur votre créativité en partageant vos meilleures recettes réalisées avec les aliments que vous recevez en AMAP.

Pour participer, c'est très simple !
Envoyez-nous (avant le 12 octobre) :

- **Une photo de votre panier ;**
- **Une photo du plat préparé et servi ;**
- **La recette détaillée.**

à l'adresse : contact@lesamapdeprovence.org.

A vos fourneaux !



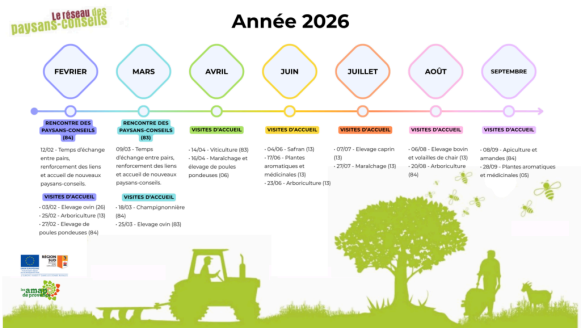
Lien d'inscription

Après les fortes chaleurs, si nous parlions d'eau ?

Nous vous donnons rendez-vous le lundi 26 octobre de 10h à 12h pour participer à la restitution du bilan du suivi irrigation qui a eu lieu cette année auprès de trois fermes en AMAP dans le Sud du Vaucluse.
Au programme de la matinée :

- 🌱 **Ce que le suivi a révélé** : les découvertes, les surprises, les confirmations
- 🔍 **Ce qui a changé** dans les pratiques d'irrigation des fermes
- 💬 **Les pistes pour aller plus loin**

Paysans, amapiens, curieux de comprendre ce qui se cache derrière vos paniers : cette matinée est faite pour vous ! C'est l'occasion d'échanger librement, de poser vos questions et de découvrir une démarche concrète au service de l'eau, ressource précieuse entre toutes.



Retour sur les actions des paysans-conseils en 2026

En 2026, les paysans-conseils du réseau PAYSAMAP se mobilisent tout au long de l'année pour échanger entre pairs et accompagner les paysans qui souhaitent rejoindre une AMAP, notamment à travers des visites d'accueil.
Lire l'article complet

Du côté des AMAP

Quels sont vos besoins en jeux pour animer vos temps de livraison ?



Le réseau Les AMAP de Provence met à votre disposition sur simple demande différents jeux pour animer vos livraisons et stands.
Actuellement nous avons : un jeu sur la saisonnalité des fruits et légumes, un jeu sur le gaspillage alimentaire (réalisé par l'ADEME), deux jeux pour parfaire ses connaissances sur la charte des AMAP.

Avez-vous besoin d'autres jeux ?
Pour aborder quels sujets avec vos amapiennes / amapiens et paysannes / paysans ?

Contactez nous
Julie (animatrice des Alpes-Maritimes et Var) : animation06@lesamapdeprovence.org ou 07 62 01 63 07
Mauranne (animatrice des Bouches du Rhône et du Vaucluse) : animateur13@lesamapdeprovence.org ou 06 50 39 32 85



Consultez la page dédiée

Festiv'AMAP, le 31 octobre à Mouans-Sartoux (06)

Cette année, les AMAP célèbrent les 25 ans du mouvement, dans le cadre d'AMAP en Fêtes.

A cette occasion, les AMAP des Alpes-Maritimes se sont coordonnées pour organiser, le **31 octobre à Mouans-Sartoux**, la journée **Festiv'AMAP**.
Cette journée placée sous le signe du partage, de la convivialité et de la réflexion collective, proposera des ateliers, des conférences débats, des témoignages, des jeux, une tombola, de la musique, etc.

Il y en aura pour tous les âges, ambiance garantie !

Du côté des paysannes et des paysans



Une fiche sur le calcul du prix en AMAP

Il n'est pas toujours aisé de faire le calcul du prix selon ce que nous souhaitons vis-à-vis de la charte des AMAP.
Nous vous proposons donc une fiche récapitulative pour voir les choses autrement.
Si vous souhaitez vous faire accompagner pour calculer votre prix en AMAP, vous pouvez contacter :
Julie (animatrice des Alpes-Maritimes et Var) : animation06@lesamapdeprovence.org ou 07 62 01 63 07
Mauranne (animatrice des Bouches du Rhône et du Vaucluse) : animateur13@lesamapdeprovence.org ou 06 50 39 32 85

Pour lire la fiche c'est ici



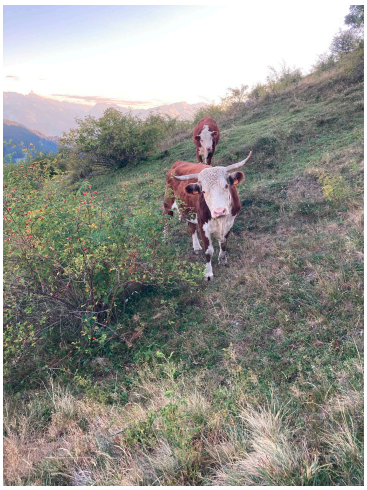


Louis cherche des AMAP pour ses amandes et son miel,
Les Abeilles de la Loge (84)

"Apiculteur professionnel installé à Sault dans le Vaucluse depuis 2019. Je travaille aujourd'hui avec un cheptel d'environ 300 ruches, que je transhume au fil des saisons afin de produire différents miels : miel de lavande et de toutes fleurs IGP Provence, miel de châtaignier, miel de forêt, miel d'acacia ainsi que plusieurs produits transformés à base de miel : hydromel, caramiel, miel à la propolis, pain d'épices, nougat, ...

En 2026, nous avons également repris avec ma compagne une exploitation agricole de 30 hectares à Venasque, avec notamment 15 hectares d'amandiers. Nous cultivons trois variétés d'amandes : Lauranne, Ferragnès et Mandaline.
Cette nouvelle activité nous permet de proposer des amandes de Provence cultivées et récoltées directement sur l'exploitation, que nous proposons nature et également sous différentes formes : amandes grillées, grillées et salées, au curry, aux herbes de Provence ou encore caramélisées. D'ici très peu de temps, nous comptons poursuivre la transformation des amandes en proposant de la poudre d'amande et de la purée d'amande.
L'objectif est de développer une production locale, artisanale et de qualité avec des produits issus de l'exploitation."
🥕 Un paysan-conseil a visité la ferme le 17 juin.
👉Livraison possible autour de Carpentras pour le moment
👉Livraison pour un minimum de 5 pots de miels ou une dizaine de sachets d'amandes
📢Vous pouvez contacter directement Louis : louis.igoulem@hotmail.fr

---



Loïc cherche des AMAP pour ses volailles de chair et colis de viande, le Ranch du Roure (13)

"Je suis Loïc j'élève des vaches de race hereford et des poulets de la façon la plus naturelle possible. Je tiens à produire de la qualité. Je suis installé hors cadre familial et seul. Mon cheptel compte une quinzaine de bovin et des bande de 100 poulet actuellement. "

🥕 Une paysanne-conseil a visité la ferme le 6 Août

👉Livraison possible à 70 km autour de Mallemort (13)

📢Vous pouvez contacter directement Loïc : lemallemortais@hotmail.fr

---





Louise propose aux AMAP ses sirops, tisanes, et d'autres merveilles (13)

"Je m'appelle Louise et je suis productrice de plantes aromatiques et médicinales dans les Hautes-Alpes, où j'ai créé La ferme de Louise en 2015.

J'y cultive et cueille mes plantes, puis je les transforme directement à la ferme : tisanes, sirops, hydrolats, huiles essentielles et cosmétiques artisanaux. Je travaille à petite échelle, au rythme des saisons, et la ferme est certifiée Nature & Progrès.

Ma vie est aujourd'hui partagée entre ma ferme dans les Hautes-Alpes et Marseille, où je vis une grande partie de l'année avec mon conjoint et mes enfants. J'aimerais donc beaucoup créer davantage de liens localement et rejoindre des AMAP autour de Marseille et dans les Bouches-du-Rhône.

Je serais ravie de venir vous rencontrer, vous présenter mon travail et mes produits, et imaginer avec vous des distributions ponctuelles ou régulières adaptées à votre AMAP.

Si mon univers peut vous intéresser, n'hésitez pas à me contacter, je serai très heureuse d'échanger avec vous !"

🥕 Un paysan-conseil a visité la ferme le 28 Septembre

👉 Livraison possible pour une trentaine de paniers à une heure autour de Marseille.

📢 Vous pouvez contacter directement Louise : lafermedelouise05@gmail.com

Du côté de nos partenaires



Le nouveau catalogue InPact est arrivé

Le nouveau catalogue de formation vient de sortir ! La version numérique est disponible ici :

Catalogue de formation InPact

Agenda

- **Dimanche 11 octobre de 10h à 16h :** Dans le cadre du festival Vivant, visite de la Pommeraie de Charlotte à Cavaillon, cantine solidaire et spectacle. Toutes les informations ICI
- **Lundi 12 octobre de 12h30 à 13h30, *en visioconférence* :** Echanges entre AMAP : Quelles formes de solidarité possibles pour aider nos paysan·nes? ICI
- **Mardi 13 octobre à 19h30 :** projection à la **Médiathèque de Pernes-les-Fontaines (84),** de ***Femmes des terres.*** Organisée par l'**AMA'Pernes** dans le cadre d'AMAP en Fêtes et du festival Alimenterre. Info et réservation
- **Jeudi 15 octobre à 18h :** ciné débat à la **Médiathèque François Mitterrand, à Digne-les-Bains (04),** projection d'***Ébullition.*** Organisée par l'AMAP **du Pays Dignois** dans le cadre d'AMAP en Fêtes et du festival Alimenterre. Repas proposé ensuite sur inscription : + d'infos et réservation
- **Vendredi 16 octobre à 18h30 :** projection débat à la **Maison du Livre et de la Culture de Bonnieux (84),** de ***Leurs champs du coeur.*** Organisée par l'**AMAPabonnieux** dans le cadre d'AMAP en Fêtes. Entrée libre sans inscription. + d'infos
- **Lundi 26 octobre de 10h à 12h :** Visite de ferme - bilan du suivi irrigation chez trois de nos paysans en AMAP, RDV à la pommeraie de Charlotte à Cavaillon, inscriptions ici
- **Samedi 31 octobre de 10h à 17h : Festiv'AMAP** à Mouans-Sartoux, salle Léo Lagrange. Journée festive pour promouvoir les AMAP et les paysannes et paysans en AMAP. (*Article plus haut*)

Inscription aux ateliers du réseau
c'est ici

La recette du mois

Petites courges farcies



Ingrédients :

- 2 petites courges
- 400g de viande hachée
- 400g d'épinards
- 1 oignon rouge haché
- 200g de sauce tomate arrabiata
- un peu de piment d'Espelette (suivant votre goût)
- sel, poivre

Préparation :
Pour la farce
Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle.
Faire revenir l'oignon, une fois qu'il est transparent rajouter la viande hachée, dès que celle-ci est cuite rajouter les épinards, la sauce tomate et assaisonner. Laisser cuire encore 5 minutes puis réserver.
Lire plus
Recette proposée par l'AMAP de Caromb (84)

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