

Tous les jeudis de 19h à 20h

Les paniers :

Le GAEC du champ libre à Tournan en Brie est le lieu où sont cultivés les légumes. La ferme a le label AB et apporte les légumes le jeudi dans l'AM pour Joinville.

L'engagement de l'adhérent se fait pour une saison entière (en année civile). Mais on peut adhérer en cours d'année jusqu'en décembre.

Toutes les semaines, l'adhérent doit donc être présent (ou être représenté : un ami, un voisin, de la famille ou un intermittent) pour venir chercher son panier. En cas de non venu le panier est réparti entre les derniers présents et perdu pour l'adhérent. Ce dernier paye à l'avance la récolte en déposant un certain nombre de chèques à l'association qui ne fait que les remettre au maraîcher qui les encaisse en début de mois, en début de trimestre ou d'année selon le nombre de chèques.

Un panier coûte 21 € et est constitué de 6 à 10 variétés suivant les saisons.

L'adhérent participe 3 voire 4 fois dans la saison au partage. Il organise la distribution : recevoir le maraîcher sur le lieu de partage (chez moi), vider les cagettes de leur contenu, partager les différentes variétés, les peser le cas échéant, ranger quand tout le monde a pris son panier.

La distribution se fait à Joinville **tous** les jeudis de 19h à 20h.

La viande :

Nous sommes en contact avec des éleveurs du Perche. Eux aussi possèdent le label AB. Ils livrent du porc, du veau et du boeuf. Chaque adhérent intéressé commande un colis. Les colis sont de différentes tailles suivant le type de viande. 8 kgs pour le porc (~11€/kg) et le veau (~17€/kg), 10 kgs pour le boeuf (~13€/kg). En effet, 8 et 10 kgs c'est la taille raisonnable pour que dans un colis tous les morceaux de la bête soient présents (ce qui est gage d'équité dans le partage). Lorsqu'il y a suffisamment de colis, une bête est abattue puis livrée. Chaque colis contient des morceaux emballés sous vide que l'on peut consommer sous 10 jours ou mettre au congélateur. A Joinville nous subdivisons les colis en 1/2 ou 1/4, car les gens ne veulent pas forcément acquérir un colis entier.

Le pain

Toutes les semaines ou quinzaine notre boulangère qui vient de Fontenay sous Bois, livre différents pains entièrement bio.

- Miche classique
- Miche aux graines
- Petit épeautre
- Tourte de seigle
- Pain aux noix
- Pain de mie
- Brioche

Tout est pétri à la main, uniquement sur levain naturel, fermentation de 30h, et bientôt la labellisation bio.

Tous les ingrédients sont locaux : la farine provient d'un paysan meunier à Troyes très engagé qui utilise la meule de pierre. Le sel d'un petit saunier guérandais aussi fort engagé. Les graines d'une entreprise dans le sud ouest qui cultive et transforme tous ses produits sur place.

Huile d'olives

Deux fois l'an nous accueillons des producteurs d'huile d'olive grecque 100% naturelle mais pas certifiée bio

Cette huile est vendue en bidon 1L, 3L, 5L

Il y a aussi des raisins secs, des olives des savons, de la lessive

<http://www.elia-huiledolive.com/>

Produits bio venant de Normandie

Une livraison par mois, le samedi.

Le principe est le suivant : vous allez sur Internet avec un nom d'utilisateur et un mot de passe, vous commandez et à la date prévue (et uniquement à cette date) vous venez chercher vos produits, vous les payez.

Il n'y a pas d'engagement autre que celui de venir chercher les produits au jour et aux heures prévues et de temps en temps de donner un coup de main pour la réception ou la répartition des produits.

Légumes, Pains, laitages, cidres, jus de pomme, confiture, viande, produits corporels au lait d'ânesse, et encore d'autres produits

Si le système vous intéresse, faites le moi savoir que je vous inscrive sur la liste.

Pommes, poires

Nous sommes en partenariat avec un arboriculteur bio de Seine et Marne, le verger du grand Morin.

Tous les mois de septembre à décembre (voir plus) une livraison de pommes et/ou poires mais aussi de pommes à compote, de jus de pommes et de gelée de pommes se fait à Joinville.

Œufs

Partenariat avec un éleveur de poules en bio (en Seine et Marne du côté de Montereau).

Tous les 15 jours de octobre à Juillet une livraison d'œufs a lieu.

2,30€ les 6 œufs. La commande est toujours un multiple de 6

Champignons

Jean Bernard Math est installé dans le sous-sol du bois de Vincennes, à côté du parc floral
Ses champignons sont bio.

Pour le moment le panier est essentiellement composé de pleurotes et de shiitaké.

Mais sans doute que cette offre va évoluer.

1 livraison par mois avec des quantités allant de 330g à 1kg au prix de 20€ le kg

Oranges de Sicile ou agrumes d'Espagne

2 ou 3 fois par an il y a une commande.

Chaque famille intéressée adhère à l'association AMAP94 pour une somme de 10 euros.