

## Légumes



*Céline et Denis  
Halliez*

## Pain



*Marjorie Delonghe  
José et Yvan*

## Chèvre



*Delphine Grelat  
Thomas Nicolay*

## Oufs, volaille



*Laure Gonnier*

## Lait et yaourts



*Michel Cucherousset  
Bénédicte Rivet*

## Agneau et Porc



*Johann Théry*

# La lettre de l'AMAP de La Source

Numéro 9 – Février 2017

Contact : [amapdelasource@laposte.net](mailto:amapdelasource@laposte.net)

## L'actualité de l'AMAP de la Source

- L'Assemblée Générale du 19 novembre 2016 a été l'occasion de dire une fois de plus combien les amapiens apprécient la qualité de tous les produits, la diversité des légumes, l'ambiance et l'organisation des distributions, ainsi que la disponibilité des producteurs.
- Notre association poursuit le développement de partenariats entre consommateurs et producteurs.  
En effet, d'une part nous pouvons maintenant nous engager à acheter des poulets à Laure par contrat : le contrat est ici un engagement d'achat, le paiement s'effectuant à la livraison selon le poids réel. Laure pourra ainsi mieux prévoir les quantités à élever.  
D'autre part, Johann Théry est venu rejoindre l'AMAP de La Source et nous propose pour 2017 des livraisons d'agneau ou de porc, sous forme de contrat. Comme pour les poulets de Laure, le contrat est ici un engagement d'achat, le paiement s'effectuant à la livraison selon le poids réel. Johann est actuellement en reconversion bio, nous l'avons accueilli parmi les producteurs de l'AMAP dans l'optique d'aider une personne à produire bio. Voir plus loin dans cette lettre pour une présentation de « La ferme du petit pré » par Johann lui-même.
- Les livraisons de lait et de yaourts se font maintenant seulement tous les 15 jours. Michel et Bénédicte pensaient transmettre leur ferme à un couple de jeunes, mais comme ce projet n'a pas vu le jour, ils n'ont plus la disponibilité nécessaire pour venir chaque semaine jusqu'à Dampierre.
- Notre association peut encore accueillir de nouveaux adhérents, cela est même fortement souhaitable pour les producteurs. Alors continuons à en parler autour de nous : un courriel que nous pouvons envoyer à nos connaissances nous a été proposé. Nous disposons aussi de flyers.
- Un carnet d'échanges de recettes est à disposition au bar : cherchez un gros carnet rouge, empruntez-le et écrivez-y une recette de votre choix.
- Les membres du Conseil d'Administration 2017 : Vanessa Ciszak ; Christophe Croizat ; Françoise de Labachellerie ; Marie-Françoise Garitan ; Clément Gillot ; Delphine Grelat ; Marie-Odile Guyon ; Étienne Humbert ; Luc Jacottey ; Jean-François Lazuech ; Gina Racine ; Pierre Rambaud ; Patricia Trimaille ; Muriel Vincent.
- Un grand nettoyage du local était programmé mardi 21 février 2017. Deux personnes seulement ont répondu à l'appel. Essayons de faire mieux la prochaine fois ! Ce local est mis à disposition de l'AMAP par la commune de Dampierre, il nous revient de participer à son entretien.

## Les projets de l'AMAP de la Source

- Une date à noter dès maintenant dans vos agendas : le **jeudi 22 juin** 2017 (à partir de 18 h), ce sera notre maintenant traditionnelle **Fête de l'été**, qui réunit les producteurs habituels, d'autres producteurs plus occasionnels, les amapiens habituels, et d'autres personnes intéressées par la découverte de notre AMAP.
- Une **visite-repas chez Céline et Denis** est prévue en 2017, la date sera communiquée ultérieurement.
- Une proposition issue des questionnaires de l'Assemblée Générale : la création d'une table pour échanger certains légumes entre amapiens. Les personnes souhaitant mettre en pratique ce projet peuvent se faire connaître, auprès d'un membre du CA, ou/et en en parlant un jeudi soir au bar associatif...
- Les prochains CA sont prévus les jeudis 9 mars, 1<sup>er</sup> juin et 14 septembre.
- Un tableau de répartition des tâches, du style « Qui fait Quoi ? » parmi les membres du CA est en cours d'élaboration. Ce tableau devrait permettre aux amapiens qui le souhaitent de participer davantage à la vie de l'AMAP, et peut-être leur donner envie de rejoindre le CA.

## La parole est à Johann Thery

*La ferme du petit pré est un élevage que j'ai créé en août 2016 à Vigeardé. Ses parcelles sont entièrement en prairie naturelle.*

*Ma volonté pour cet élevage est de pouvoir proposer de la viande, en se rapprochant le plus possible des anciennes méthodes (utilisation des ressources naturelles et locales, bien-être des animaux).*

**Agneau et Porc**



*Johann Thery*

[johann.thery@gmail.com](mailto:johann.thery@gmail.com)

*Les 50 brebis sont arrivées en septembre, certaines d'entre elles ont agnelé dès octobre et depuis il n'y a pas eu de période sans agnelage. A l'heure actuelle, une trentaine d'agneaux a vu le jour et il reste une dizaine de brebis qui doivent encore mettre bas.*

*3 porcelets viennent d'arriver. Pour l'instant, ils ont un espace dans la bergerie. J'espère que, pour cet été, leur parc extérieur sera fonctionnel.*

*La commercialisation des produits est faite par un contact direct auprès du consommateur. J'ai fait ce choix pour avoir un retour sur mes productions et aussi pour minimiser les intermédiaires. J'en profite pour remercier celles et ceux qui m'ont déjà adressé des commandes.*

*Nous pourrions échanger plus en détail sur les pratiques mises en place à la ferme du petit pré lors de discussions au local ou lors d'une visite des lieux.*

*A bientôt.*

*Johann*