



### Les 10 principes de l'agriculture paysanne

1. Permettre aux agriculteurs d'accéder au métier et d'en vivre.
2. Etre solidaire des paysans.
3. Respecter la nature.
4. Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.
5. Rechercher la transparence.
6. Assurer les qualités gustatives et sanitaire.
7. Autonomie des exploitations.
8. Rechercher d'autres partenariats.
9. Maintenir les diversités animale comme végétale.
10. Raisonner toujours à long terme et de manière globale.

### Les 18 principes généraux des AMAP

1. Respect de la charte de l'agriculture paysanne.
2. Production à dimension humaine.
3. Production respectueuse de la faune et la flore.
4. Qualité des produits.
5. Appui à l'agriculture paysanne locale.
6. Solidarité et liens avec les acteurs locaux.
7. Respect des normes sociales.
8. Recherche de la transparence.
9. Accompagner les producteurs à l'autonomie.
10. Proximité du producteur et du consommateur.
11. Une AMAP par producteur.
12. Formalisation et respect des contrats.
13. Aucun intermédiaire.
14. Définition d'un prix équitable.
15. Info du consommateur sur les produits.
16. Solidarité avec les producteurs.
17. Participation active des consommateurs.
18. Sensibilisation des adhérents.



# A.M.A.P. PLOËRMEL



🌿 A.M.A.P. PLOËRMEL 🌿

3 rue du 8 mai 1945, Ploërmel  
le jeudi de 18 h 00 à 19 h 30

Eric Vilmen

02 97 74 85 08 / 06 80 01 01 30

<http://amap-ploermel.org/>  
[contact@amap-ploermel.org](mailto:contact@amap-ploermel.org)



## Qu'est ce qu'une AMAP ?

L'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) consiste à mettre en place un partenariat par contrat local entre un groupe de consommateurs et un ou plusieurs agriculteurs. Les consommateurs achètent une saison à l'avance une part de la production à un prix équitable fixé conjointement avec l'agriculteur. Ils s'engagent ainsi à soutenir la ferme dans la durée et à partager les risques liés à son activité (aléas climatiques, problèmes sanitaires...). En échange la ferme s'engage à proposer périodiquement des produits frais et de qualité.

## Comment fonctionne l'A.M.A.P. de Ploërmel ?

Les agriculteurs et les consommateurs définissent ensemble la diversité et la quantité des produits du panier saisonnier (fruits, légumes, œufs, fromage, viande...). Contrairement à la grande distribution, les consommateurs organisés en AMAP accordent moins d'importance à la standardisation des aliments.

Selon les produits concernés (légumes, pommes de terre, pommes, produits laitiers, pain, colis de viande, miel...), la périodicité des distributions est déterminée avec les amapiens en fonction de la saisonnalité de la production.

La distribution se fait tous les jeudis en fin d'après-midi de 18 h 00 à 19 h 30 au 3 rue du 8 mai 1945 à Ploërmel. Elle a lieu avec la présence du producteur pour permettre le lien avec les consommateurs.

Afin de permettre au producteur de se concentrer au mieux sur la qualité de son travail, un collectif est formé parmi les consommateurs de l'AMAP pour organiser l'association. L'implication des amapiens dans le fonctionnement est primordiale.

Les consommateurs participent à la confection des paniers et éventuellement à certains travaux de la ferme (par exemple en maraîchage : désherbage, récolte...).

Des activités sont parfois organisées par les amapiens (visite de ferme, soirée festives, atelier vannerie...).

### Une exigence en produits de qualité :

Le groupe de consommateurs et l'agriculteur se mettent également d'accord sur les méthodes agronomiques à employer.

Ces dernières s'inspirent de la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'Agriculture Biologique (les producteurs possèdent souvent le logo "AB"). En effet, les adhérents d'une AMAP recherchent des aliments produits dans le respect de l'Homme, de la biodiversité et du rythme de la nature. Les AMAP participent ainsi à la lutte contre les pollutions et les risques générés par l'agriculture industrielle, et favorisent une gestion responsable et partagée du Bien Commun.



En résumé : L'AMAP procure une valorisation directe du travail au producteur et lui garantit l'écoulement de ses produits. Elle permet une indépendance économique locale, elle contribue à maintenir et établir des sites de productions territorialisés (proximité des bassins de production et de consommation). Elle soutient la biodiversité d'un terroir donné et la diversité de l'agriculture par la préservation de petites fermes produisant une grande variété de produits. Elle crée l'opportunité d'un dialogue entre paysans et consommateurs. Elle crée un sens social des responsabilités et de la maîtrise du terroir local. Elle maintient un savoir faire, le respect des saisons et de l'environnement : c'est donc un outil éducatif et pédagogique important.

