



## Qui sommes-nous ?

janv.-14

L'amap de Draguignan se nomme "Lune étoile", du nom de la pastèque dont la variété est appelée "la lune et les étoiles" car la peau de ses fruits est tachetée de formes jaunes-vives et irrégulières. Les feuilles sont également tachetées de jaune. Les fruits ont une forme ovale et pèsent de 7 à 14 kg. La chair est rouge vif et très sucrée. Une des plus belles variétés de pastèques. Croissance: 95 jours. Ce fruit est cultivé par nos maraîchers.



**Notre amap existe** en tant qu'association depuis janvier 2007. Avant cette date, les précurseurs avaient formé une association « de fait » issue de l'amap du Flayosquet. Aujourd'hui nous comptons dans notre liste d'adhérents près de 100 familles qui résident à Draguignan et alentours. Depuis l'été 2012 notre lieu de distribution se situe dans la cour, le parking et le préau de l'ancienne école d'infirmières boulevard JF Kennedy à Draguignan. Ce lieu nous permet d'accueillir chaque lundi de 18h à 20h, l'étal de 5 producteurs.

**Modalités de fonctionnement, déontologie :** Les membres de L'AMAP LUNE ETOILE sont des consommateurs, des producteurs, et toute personne concourant aux objectifs de l'association.

Pour adhérer à L'AMAP LUNE ETOILE, il faut s'engager à respecter les statuts et la charte de l'association.

L'AMAP LUNE ETOILE fonctionne dans le respect de la transparence et dans une démarche de participation active des adhérents.

Le Comité de pilotage décide des orientations et coordonne la gestion et l'organisation.

### Les engagements des consommateurs.

Ils ont un engagement contractuel, technique, moral et militant :

#### 1. *Engagement contractuel et moral :*

Les consommateurs s'engagent financièrement sur une saison complète. Une avance est réglée en début de saison; d'autres échéances sont fixées avec le producteur. Des modalités de règlement spécifiques peuvent être définies pour des personnes connaissant des difficultés financières. Ils s'engagent à trouver des remplaçants s'ils sont amenés à se désister de leur engagement vis à vis du producteur. Dans le cas contraire, leur apport financier ne leur sera pas remboursé.

Les consommateurs reçoivent en contrepartie, chaque semaine, des produits frais et diversifiés de qualité.

Ils sont solidaires des aléas de la production (pertes dues à des intempéries, problèmes phytosanitaires...)

#### 2. *Engagement technique et militant :*

Les consommateurs doivent s'impliquer dans la vie de L'AMAP LUNE ETOILE dans la mesure de leurs disponibilités en assurant des tâches de secrétariat (comptabilité, gestion, suivi des adhérents), de logistique (distribution des paniers, travaux à la ferme...) ou autres (organisation de rencontres, fêtes, action pédagogiques : fabrication de conserves, éducation à l'environnement...)

### Extraits du règlement intérieur

#### Article 2 - Jours, horaires et lieux de distribution

Les livraisons ont lieu dans la cour ou sous le préau de l'école d'infirmières du boulevard Kennedy :

- pour les légumes : chaque lundi de 18h30 à 19h30, sauf jours de fermeture indiqués sur le contrat,
- pour les fromages, les volailles, les œufs et les agrumes ou fleurs : un lundi sur deux de 18h30 à 19h30,
- pour le miel, le vin bio, le poisson, les moules : une fois par mois aux heures habituelles.

#### Article 3 - Engagements des adhérents

Un adhérent abonné est un membre de l'association ayant souscrit un abonnement avec un des producteurs partenaires de l'association.

#### L'adhérent abonné :

† S'engage à respecter le contrat passé avec le producteur en payant à l'avance, par session, la distribution de ses produits, en échange de quoi il recevra des légumes frais, disponibles à mesure qu'ils mûrissent ou autres produits de l'agriculture paysanne,

† Reconnaît que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la récolte. Il accepte d'assumer ces risques,

† S'engage à venir chercher son panier au jour et à l'heure dits,

† S'engage à participer selon un calendrier au bon déroulement de la distribution, à savoir le déchargement et la mise en place des produits, la signature de la feuille d'émargement, la transmission des informations, ainsi que le rangement après la distribution. En cas d'impossibilité de remplir cet engagement, l'adhérent est tenu de trouver un remplaçant.

### Adhésion

L'adhésion à l'AMAPLE est valable un an, pour l'année civile, renouvelable en début d'année. Son montant libre est au minimum de 15 euros à compter de 2012.

Cette adhésion est destinée à couvrir les frais de fonctionnement de l'Association. Elle doit être obligatoirement payée avant la signature du contrat.

En cas de partage de paniers, chaque "co-panier" adhère individuellement.

Une adhésion de soutien peut- être envisagée sans contrat avec un producteur, dans ce cas, lors des assemblées générales l'adhérent n'aura pas de voix délibérative.

---

### Bulletin d'adhésion à l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Draguignan

#### amap lune étoile : Année 2014

En adhérant à l'Association, je m'engage à respecter sa charte et ses statuts dont j'ai pris connaissance.

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

C.P : ..... Ville : .....

Tél : ..... Adresse électronique : .....

Branchez-vous sur le site

<http://www.amaple.fr/> et inscrivez-vous sur la newsletter

Montant de la cotisation :

Adhésion de base : 15 euros, règlement par chèque à l'ordre de l'AMAP LUNE ETOILE

Contribution au fonds de soutien aux paysans : montant libre, de : ..... règlement par chèque à l'ordre de l'AMAP LUNE ETOILE  
Signature

---

### Comment ça marche ?

Il faut savoir qu'un contrat passé avec un producteur dans le cadre de notre Amap va bien au-delà d'une simple relation d'échanges de produits, et c'est toute la différence. Le plaisir de se rencontrer, d'agir et d'apprendre ensemble, de découvrir le sens donné à l'action et la bonne humeur qui l'anime, tout cela fait partie intégrante du projet Amap.

### La visite de ferme

Il faut immanquablement au cours de la saison de production faire une visite à la ferme. Durant cette rencontre le producteur fera visiter son domaine et vous expliquera ses méthodes de travail. Il est important que vous ayez pu participer au moins une fois à cet échange à la ferme.

### Les animations sur la ferme

Sous la forme d'atelier, les personnes qui participent à un tel projet désirent en général se réapproprier la chaîne de production : il s'agit d'animations qui tournent autour des méthodes de culture mais aussi qui se rapportent à la conservation de la faune et de la flore (atelier "dégermage" ou "épierrage" ou "empotage" etc.)

### Le site Internet

Consultez le plus souvent possible le site : [www.amaple.fr/](http://www.amaple.fr/)

Contactez-nous par la messagerie : [amap.lune.etoile@gmail.com](mailto:amap.lune.etoile@gmail.com)

### Liste des producteurs

Agneau : Francis et Marie Chantal Girard, Bauduen

Agrumes et fleurs : Marie Carron, Carqueiranne

Bœuf : Véronique Quinot, Blieux

Fromages : Odile Christine, Callas

Légumes : Corinne et Laurent Fortage

Légumes d'hiver : J. Daniel Pèbre, Fabien Thomas...

Légumes d'hiver : et Alexandra Harari, Tourtour

Miel : les Ruchers du paradis, Trans

Moules : Sarl Brassard, Tamaris

Poissons : Pierre Balmitgère, Tamaris

Vin Bio : Bois des Demoiselles, Draguignan

Volailles et œufs : Frédéric Costamagno, Ampus

## Fiche producteurs, analyse du panier

- **LEGUMES BIO**

Corinne et Laurent FORTAGE, Adresse : La Clappe, Rebouillon, Chemin des Lones 83111 AMPUS  
Tél. 04 94 97 16 67, Mail : lagefort@cegetel.fr

Saison d'été du 26 MARS 2012 au 29 OCTOBRE 2012 28 paniers d'une valeur moyenne de 15,50€ total 434 €

Saison d'été du 11 MARS 2013 au 18 novembre 2013 30 paniers d'une valeur moyenne de 15,50€ total 465 €

- **VOLAILLER BIO**

Corinne et Frédéric COSTAMAGNO Le Clos des amandiers 83111 AMPUS Tel 04 94 70 96 02 ou 06 28 51 75 04

Saison d'été du 10 juin au 9 décembre 2013

14 paniers toutes les 2 semaines composés d'un poulet ou pintade, et de 2 boîtes de 6 œufs (prix moyen 22 €) total 308 €. En hiver il ne propose que des œufs à 2,50 les 6

- **ELEVAGE DE CHEVRES ET FROMAGERIE**

Odile CHRISTINE, Quartier Les Clots, 83830 Callas ; Tel 04 94 76 70 27

Tomme = 5€ ; Rond et Bûche = 2,60€ ; Lait = 1,60€ ; Faisselle = 2,60€ ; Yaourt = 0,65€

La première livraison aura lieu le lundi 24 juin 2013.

Les suivantes se succéderont un lundi sur deux jusqu'au lundi 28 octobre 2013

- **AQUACULTURE**

Pierre BALMITGERE, gérant Tamaris Sud Fish, 83140 SIX FOURS les plages Tél : 06 19 52 24 56

PANIER de 2 kg à 30,60€ vidés ou 2 kg à 28€ de Poissons non vidés Dorades et/ou Loups, livraison de poissons frais toute l'année par mois, engagement pour 7 paniers = 214,20€ vidés ou 196,00€ non vidés; Par la SARL Brassard : Moules 7,60 € les 2 kg et/ou huîtres de Tamaris à 9,00 le kg (10 unités)

- **PRODUCTEUR DE LEGUMES D'HIVER BIO**

Jean Daniel PEBRE, Les Vergelins, 83111 AMPUS - Tél : 04 94 70 96 69 Portable : 06 24 47 68 24

Alexandra HARARI et Fabien THOMAS ; f.thomas042@laposte.net ; Choux, navets, carottes, pommes de terre, courges, livraison régulière sur 9 quinzaines. Le contrat 2012/13 s'élevait à 108 €, il débutait le 12 novembre 2012.

- **AGNEAUX**

Producteur : Marie Chantal et Francis GIRARD, Hameau de Bounas, 83460 BAUDUEN Tel: 04 94 84 22 52 un acompte de 50 € le solde à la livraison, 13,50 € le kg ou 14,00 € si découpe barbecue, le colis fait entre 6,5 et 8 kg

- **BŒUF**

Les Aubracs de la Castelle, Véronique QUINOT, La Castelle 04330 Blieux 06 82 68 11 56

Colis de viande bovine (8 kg environ) 13,50 € le Kg ; acompte de 50€.

Composition : 50% morceaux à griller ou à rôtir (steak, rumsteck, faux filet, bavette, tournedos, côte, basse côte, aiguillette, rôti) 50% de morceaux à braiser pour le pot au feu, bourguignon, daube

- **CEREALES**

S.C.E.A. Le Rouve - Bertrand ALLAIS, Domaine de Rouvière Plane - 83149 BRAS,

Tél. : 04 94 69 97 32 - Fax : 04 94 69 97 36 ; prix au kilo :

Farine T150 Intégrale 1,75€ Farine T110 Complète 1,75€ Pois chiche 2,80

Farine T80 Bise 1,85€ Farine T65 Blanche 1,85€ Lentilles vertes 3,70

- **MIEL**

Saithan REEBER, Apicultrice aux « Ruchers du Paradis » 1, Quartier du Paradis à 83720 Trans Tél. : 06 76 74 24 89

Le contrat fait 6 euros les 500 g. livraisons d'avril à septembre, tous les premiers lundis du mois.

- **VIN BIO**

Benoît et Sophie LOPITAUX, Vignerons récoltants ; Domaine du bois des demoiselles, 83300 Draguignan ; Tél :

04 94 68 18 40, et Port : 06 30 57 41 24 www.boisdesdemoiselles.com

Cuvée des Amis : Blanc 6,90€ Rosé : 6,50€ Rouge : 6.50€ Cuvée des Selles : Rosé : 8.90€ Rouge : 11,70€

Rosé du Bois des demoiselles : 4,80 € Bib 3L. Rouge ou Rosé : 11 €. Engagement au départ 50 €

- **POMMES BIO**

Bruno DEBON, arboriculteur à Chateaudouble 83300 ; Tél : 06 08 04 51 25

livraison sur 4 mois de novembre à février par caisse de 13 kg à 28 € ou 7,5 kg à 18 € et/ou

Jus de pommes par caisse de 6 bouteilles à 18 € à payer à l'avance à la signature du contrat

