

Nos producteurs locaux

Johann BLONDET
*Les Jardins du Bourdon
à Saint-Fargeau*

Jean-Christophe & Aïssata BRAS
*La Ferme du buisson
à Etais-la-Sauvin*

Anne et Denis BUTIN
*EARL du cèdre
à Mézilles*

Anais DENAUX
*Bergerie de la source
à Sainte-Colombe-sur-loing*

Marion BAUGNET
Atelier à Toucy

Julien BOURGEOIS
*EARL Les chats ferrés
à Sainte-Colombe-sur-Loing*

Alexandre RIABOFF
*La Ferme du champ au loup
à Grandchamp*

Stéphane PUISSANT
*EARL du Deffand
à Saints-en-Puisaye*

Cédric ROSETTE
*Le Rucher des Charmes
à Fontenoy*



AMAPP



Les cageots poyaudins

- Plus d'informations sur les producteurs ?
- Lire la FEUILLE DE CHOU ? (bulletin mensuel de liaison de l'AMAPP)
- Télécharger les contrats à imprimer pour préparer ses commandes ?
- Envoyer et lire des messages ?

E-MAIL :

amapp.lescageotspoyaudins@gmail.com

REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK !

[Amapp Les Cageots Poyaudins](#)

ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN
D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE DE
PROXIMITE
(Association Loi 1901)

LE PRINCIPE D'UNE AMAPP

L'adhérent s'engage via un «partenariat» à acheter des produits à un producteur lui aussi adhérent. Les producteurs peuvent ainsi anticiper les commandes passées et sécuriser leurs débouchés.

⇒ OUI ! Les portions sont adaptées aux besoins (ex: cagettes de viande : 5kg ou 10 kg) ce n'est pas contraignant !

⇒ OUI ! Le contrat-légumes hebdomadaire peut être souscrit pour 4 mois renouvelables.

⇒ OUI ! Occasionnellement, on peut acheter des produits sans contrat.

On n'est pas obligé de souscrire un contrat légumes pour commander d'autres produits.



OÙ ?

Salle des roches à SAINT-SAUVEUR-EN-PUISAYE (près de la tour Sarrasine)

QUAND ?

• Le JEUDI SOIR de 18 h15 à 19 h
Vous n'êtes pas disponible le jeudi ?
Contactez-nous pour trouver une solution !

- PORTES OUVERTES en Mai
- MARCHÉ DE NOËL

NOS OBJECTIFS COMMUNS

CONSOMMER BIO

Pas de pollution de l'air, des nappes et des sols

CONSOMMER LOCAL

Pas de pollution liée aux carburants

CONSOMMER FRAIS

Produits récoltés en fonction de la demande

MAIS AUSSI

Participer à son propre bien-être : préserver sa santé, favoriser un environnement sain et une gestion écologique de notre territoire

⇒ Parler des problématiques liées à l'alimentation, l'agriculture, la santé, organiser des rencontres entre paysans et consommateurs (soirées thématiques, conférences, films, visites de fermes).

⇒ Agir en soutenant les jeunes agriculteurs du coin.

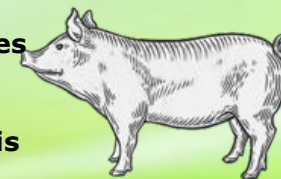
En 2019, 2 paysans adhérents se sont installés.

⇒ Découvrir de nouveaux produits, de nouvelles recettes: légumes anciens, (presque) oubliés...



TOUS NOS PRODUITS SONT BIO !

- Légumes de saison
- Bœuf charolais
- Veau sous la mère
- Poulets, Pintades, Canards
- Agneau, merguez
- Porc et saucisses
- Huiles de tournesol, de colza,
- Vinaigre de cidre
- Jus de pommes
- Terrines de volailles
- Farines & céréales
- Fromages de brebis
- Confitures, Miels
- *régulièrement* : Vins, Tisanes, Conserves, Fleurs, Plants...



C'EST BON ET CONVIVIAL

