O SAINT-SÉBASTIEN-SUR-LOIRE

L'Amap: du bio de saison



Les amapiens participent également à la distribution.

réée il y a 8 années, l'Amap sébastiennaise se porte bien. Aujourd'hui, il y a dix producteurs qui l'approvisionnent: légumes, produits laitiers, fromages chèvres, œufs, poulets, viandes, pommes, sel huile et farine, tisanes... La livraison est hebdomadaire, le vendredi soir, à la Maison des associations à partir de 18 h 30.

Pour certaines productions,

la livraison est plus espacée. Chaque amapien signe un contrat à l'année, directement avec chaque producteur, avec un prépaiement de façon à avancer de la trésorerie a ce dernier. Au niveau prix, cela correspondant à moins 10 % par rapport au marché. Il faut préciser que ce ne sont que des produits bio et de saison. Actuellement, l'Amap léqumes est au maximum avec

80 paniers à la semaine, ce qui correspond à nourrir 100 familles. Le producteur vient de recevoir le label « Demeter ». D'une année sur l'autre, 10 à 15 % de turnover est observé. La clientèle est variée, la majorité des amapiens ont le souci de soutenir des maraîchers qui commercialisent directement avec l'acheteur.

Site: Amap St-Sébastien.