

## Pourquoi manger bio ?

- Parce que les produits bio sont **meilleurs**, ont plus de **savoir** et contiennent plus de **vitamines**.
- Parce que c'est **bon pour la santé** : il est prouvé que les produits **non-bio** renferment des **pesticides** qui s'accumulent dans l'organisme au cours de la vie et qui, au-delà d'un certain seuil, provoquent **l'apparition de maladies** telles que le cancer.

## Pourquoi manger local ?

Parce que les **produits en grande surface** sont :

- **plus chers** du fait de la hausse du coût du pétrole qui ne s'arrêtera pas et
- **sans savoir**, ayant souvent mûri dans des camions.

**Moins les légumes sont transportés, plus les saveurs et les vitamines sont préservées.**

## Pourquoi manger équitable ?

Pour que les **producteurs** de Picardie puissent **vivre de leur travail**. Sans intermédiaire (grande surface), ils vendent **moins cher et sans perte !**

## Qu'est-ce qu'une A.M.A.P ?

Les AMAP :

Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, sont des **partenariats de proximité entre un groupe de consommateurs et une ferme**, se développant à partir de la vente directe par souscription, des produits de cette dernière. Elles sont adaptées à tout type de production, et particulièrement à celle des légumes, du pain, de la viande et des fruits.

Le **fonctionnement** :

Dans une AMAP, les consomm'acteurs choisissent avec l'agriculteur les légumes à cultiver, le prix de la souscription, et les modalités de distribution des produits (fréquence, lieu, horaires...). Ensuite, **chaque consommateur achète à l'avance sa part de récolte** qu'il viendra récupérer pendant la saison de production selon les modalités définies.

**En général, une distribution de légumes ou autres produits en AMAP se déroule de la manière suivante. A tour de rôle, un adhérent est responsable de la distribution de la semaine. Il est chargé d'installer les cagettes de produits que le producteur a apportées et d'accueillir les autres adhérents.**

Le **producteur** assiste à la distribution et répond volontiers aux questions des adhérents sur l'avancée des cultures, sur la prochaine sortie à la ferme, etc.

## Modalités Pratiques de l'AMAP d'Ourscamp

### « Les paniers de l'Abbaye »

• **Nos producteurs :**

1. **les maraîchers**, M. BENOIT et M. FAIN ('EARL Aux Légumes de notre jardin'), installés à BICHANCOURT près de Chauny, sont labellisés « **agriculture biologique** » et fournissent un panier de légumes chaque semaine (13 euros/panier).
2. le **producteur de viande**, M. WORONOFF de la ferme de Brie dans l'Aisne est labellisé « **agriculture biologique** » **depuis 1982**. Il fournit des colis de viande de bœuf (6 kg - 15,00 euros/kg) ou de veau (5 kg - 17,20 euros/kg) toutes les 6 semaines.
3. le **boulangier**, M. BOUNY, est installé à Thiescourt. Prochainement labellisé bio, il fournit du pain (nature ou découverte) toutes les semaines (3,20 euros/pain).

• Jour et heure :

**le samedi matin de 9h à 10h10**

• Lieu de la distribution :

**Abbaye d'OURSCAMP**

• Prix de la cotisation pour l'adhésion à l'AMAP :  
**10 euros / année civile.**

• Bureau :

Vanessya Laborie, Patricia Cimino, Anne-Marie Le Coutour, Victor Morengi, Jean-François Remy, Jean-Claude Le Bihan, Bernard Beauson

**Je souhaite recevoir des informations pour adhérer à l'AMAP « les paniers de l'Abbaye » à OURSCAMP :**

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

mail : \_\_\_\_\_

ou nous contacter par mail :

[amap.ourscamp@free.fr](mailto:amap.ourscamp@free.fr)

ou visiter le site internet :

[amap.ourscamp.free.fr](http://amap.ourscamp.free.fr)

**L'engagement à l'AMAP d'OURSCAMP  
« les paniers de l'Abbaye » en bref :**

- ✓ 10 euros de cotisation par an ;
- ✓ pré-paiement de la récolte ou de la production en 1, 2 ou 3 fois en début de saison ;
- ✓ l'adhérent s'engage à recevoir :
  - un panier garni biologique chaque semaine pendant 6 mois ;  
*et/ou*
  - un colis de viande toutes les 6 semaines pendant 10 mois ;  
*et/ou*
  - du pain chaque semaine pendant 6 mois ;
- ✓ l'adhérent s'engage également à effectuer la distribution chaque fois que ce sera son tour (fréquence en fonction du nombre d'adhérents, généralement une fois à deux fois par saison) ;
- ✓ les bonus : commandes groupées de vin et de jus de raisin labellisés AB deux fois par an ; en cours de mise en place, cidre et jus de pommes labellisés AB.



**Vous souhaitez manger bio, local et équitable ?**

**Et si vous adhérez à l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne d'OURSCAMP « les paniers de l'Abbaye » ?**



**AMAP d'OURSCAMP  
« les paniers de l'Abbaye »  
25 rue de l'Abbaye  
60138 OURSCAMP  
tél : 03 44 41 65 08**

(répondeur actif)

mail : [amap.ourscamp@free.fr](mailto:amap.ourscamp@free.fr)

site : [amap.ourscamp.free.fr](http://amap.ourscamp.free.fr)