



Légumes

Sébastien Le Provost, Anthony Cariolet et Philippe Hénaut sont les trois associés de la Ferme du Soleil à Orvault, à seulement 9 km au Nord de Nantes.

Sébastien s'installe sur 1.5 ha en 2007, puis est rejoint par ses associés en 2011. A ce jour, la Ferme du Soleil compte trois associés, deux salariés et en été .

Le GAEC cultive 75 légumes sur l'année pour plus de 250 variétés sur 10 ha dont 7000 m2 de cultures sous abris.

Le GAEC livre quatre AMAP sur la semaine. Les autres circuits de distribution sont la vente à la ferme, le marché de producteur (le premier samedi de chaque mois), le marché de Talensac, la Biocoop. Le GAEC propose 3 tailles de panier pour offrir à tous les types de familles et à tous les revenus un accès à un panier de légumes biologiques, frais, de qualité et de proximité. Chaque panier comporte au moins 4 variétés de légumes cultivés par les soins des maraîchers.

Légumes d'été : tomates (différentes variétés), poivrons, courgettes (jaunes, vertes, tigrées), épinards, petits pois, oignons, cardes, navets nouveaux, salades (batavia, laitue, romaine ...), rhubarbe, fraises

Légumes d'hiver : pommes de terre, carottes, poireaux, navet, courges (potiron, potimaron, musquée, spaghetti ...) , oignons, échalions, ail, betteraves rouges, zébrées ou jaune, choux (frisé, raves, pointu, fleur, bruxelles) radis....

Périodicité : 1 distribution par semaine

Choix : panier petit 10,50 € / panier moyen 15,20 € / panier grand 21 €

Producteur : Sébastien Le Provost, Anthony Cariolet et Philippe Hénaut, as.leprovost@free.fr, 06 61 81 63 48, La Ferme du Soleil, GAEC Les Brillats, Rue de la Levée des Dons, 44700 ORVAULT

Coordinatrice : Marie-Emmeline Olympie, legumes@amapdelamanu.fr



Pommes, poires et jus

Maël Sinoir et Marie Paule Dugast produisent leurs pommes et leurs poires à Maisdon-sur-Sèvre au Verger du Moulin des Noues. Elles sont cultivées selon le cahier des charges AB, certifiés par ECOCERT Sas F32600. Les fruits sont conditionnés en plateaux en fonction de la saveur dominante souhaitée (plutôt acidulée ou plutôt douce). Les acidulées sont Akane, Reine des reinettes, RubINETTE, Elstar, Boskoop, Reinette d'Armorique, Patte de Loup, Reinette du Nord.. Les douces sont Akane, Gala, Golden, Melrose, Fuji, Jubilé ... Les pommes sont livrées dans l'ordre de maturité. Les poires sont des Williams et des Conférences.

Périodicité : 1 livraison par moi d'octobre à février

Choix : Plateau de fruits environ 7kg 16 €, acidulé et/ou douce, poires, bouteilles de jus de pommes, nature 2,40 €, pomme-citron, pomme-poire, pommes-agrumes-gingembres 2,80 €

Producteur : Maël Sinoir et Marie Paule Dugast
Le Moulin des Noues, 44690 Maisdon-sur-Sèvre
Téléphone : 02.40.03.84.32,
lesvergersdumoulin@free.fr
Coordinatrice : Sophie Allain,
pommes@amapdelamanu.fr

Permanences

L'« amapien » s'engage à réaliser une permanence obligatoire par contrat souscrit. Cette permanence consiste à être présent dès 18h pour décharger, installer les tables, distribuer les produits, ranger en fin de distribution. Les inscriptions se font lors du renouvellement du contrat légume ou par mail auprès du coordinateur des permanences.
permanences@amapdelamanu.fr



Rejoignez L'AMAP DE LA MANU



L'Amap de la Manu c'est des légumes frais, bio et locaux livrés chaque semaine près de chez vous.

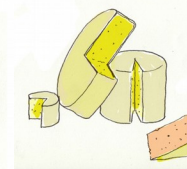
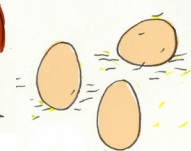
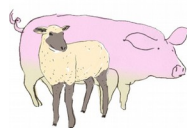


C'est 9 producteurs de Loire-Atlantique et 1 producteur du Morbihan.

C'est prendre le goût de cuisiner des produits variés et cultivés sans pesticides !



C'est pouvoir rencontrer les producteurs et visiter les exploitations ...



C'est soutenir et encourager de jeunes exploitants agricoles proches de chez vous qui investissent dans une culture respectueuse de l'environnement.

Où ?

Place de la Manufacture.

Quand ?

Chaque mercredi de 18h15 à 19h30.

Plus d'infos :

Mail : contact@amapdelamanu.fr

Internet : amapdelamanu.fr.

En direct : distributions du mercredi

Qu'est-ce qu'une AMAP ?

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Ce sont des consommateurs qui prennent directement un contrat auprès d'un producteur pour recevoir chaque semaine un panier.



Pains et Brioches

Alain Cerclé, paysan boulanger, cultive et sélectionne ses blés avant de les transformer en farine puis en pain ou en brioche, certifiés issus de l'agriculture biologique. Alain est installé individuellement, cultivant environ 4 ha de blé. Il est associé à Vincent Thomy, cultivant 12 ha de blé panifiable. Ce sont des variétés anciennes de blés. Les deux systèmes leur permettent d'être autonome en farine, évitant tout achat de blé. La farine moulue au moulin de Pannecé est ensuite transformée au Wagon (association créée en 1995 qui a permis la création du fournil associatif) soit en pain ou en brioche.

Périodicité : 1 distribution par semaine

Choix : pain T80 500g 2.70€, 1kg 4.60€ / pain T110 500g 2.70€, 1kg 4.70€ / pain Sésame 500g 3.50€, 1kg 6.30€ / pain Graines 500g 3.90€ / Brioche 500g 5,50€

Producteur : Alain Cerclé, La Charrée, 44440 Pannecé, juanitaalain@aol.fr, 02-40-97-27-15

Coordinatrice : Anne Goestchel, annegoestchel@free.fr



Poulets

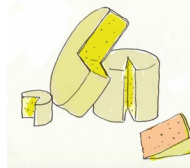
Anicia Marchand élève des poulets certifiés bio. 500 poussins âgés d'1 jour arrivent chaque mois sur l'exploitation, ils sortent dès leur 5ème semaine et sont abattus entre 13 et 17 semaines (contre 2400 à 4000 poussins et 12 semaines en Bio tradi.). Le poids des poulets varie en fonction de l'âge et de la saison. L'exploitation se compose de 25 ha situés sur la commune de Pornic. Dans les champs, où les poulets grandissent en plein air, 3 bâtiments mobiles leur servent de refuge. A Noël, on peut faire commande de volailles : chapon, poularde, pintade.

Périodicité : 1 livraison par mois

Choix : dodu environ 2.2kg 21 €, petit environ 1.5kg 14 €, soit 9.60€ du kilo, abats 4,50€ du kilo, barquettes : 2 cuisses 16.5€/kg, 2 escalopes 24.5 €/kg, ailes 6.5 €/kg

Producteur : Anicia Marchand, Le Champ des Oiseaux, La Bresse 44210 Pornic, 06 38 80 85 44, contact@le-champs-des-oiseaux.fr

Coordinatrice : Cécile Leroux, poulet@amapdelamanu.fr



Fromages de brebis et yaourts

Le GAEC « Ferme du Moulin » regroupe 3 associés : Thomas et Anaïs Hardy, Jean-Luc Rallu. La ferme compte environ 120 Ha de terres, dont environ 10 Ha de blé pour le pain, 10 Ha de céréales pour l'alimentation des animaux et 100 Ha d'herbe. La production des produits laitiers vient des brebis issues du troupeau de brebis Lacaune nourries aux céréales, à l'herbe et au foin. Toute leur production est vendue en direct, sur les marchés de NANTES et d'ANGERS, au WAGON (magasin de producteurs) et aux AMAPS.

Périodicité : 1 distribution par mois de janvier à juin

Choix : panier de 2 à 4 fromages 10,90€, Yaourts 0,90€, Faisselle 3,50€, Fromage blanc 4,10€

Producteur : GAEC Ferme du moulin, Thomas HARDY et Jean-Luc RALLU, Le Petit Pré 44670 La Chapelle Glain, Tel: 06.79.67.21.64, gaec-fermedumoulin@hotmail.fr

Coordinatrice : Aline Contival, Aline.contival@gmail.com



Sel

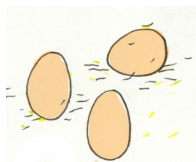
Bernard THEBAULT est saliculteur en Baie de Bretagne. Il produit et récolte à la main du sel marin de l'Atlantique sur un marais salant de 16 œillet : l'œillet est la dernière pièce constitutive du circuit d'évaporation de l'eau de mer, dans lequel le sel va cristalliser. 2 types de sel sont proposés : Le sel gris (ou gros sel), riche en oligoéléments, qui se forme sur les fonds d'argile de l'œillet et la fleur de sel, au parfum subtil, qui cristallise à la surface de l'eau des œillet sous la forme d'une fine pellicule: produite en petite quantité, elle est rare. Ces 2 sels séchés au soleil et au vent, sont garantis sans aucun additif ni traitement d'aucune sorte.

Périodicité : 1 distribution en novembre

Choix : sel gris 1kg 1.90 €, 5kg 7.60 € / fleur de sel 125g 2.80 € / sel à l'origan, piment ou algues marines 100g 3.80€

Producteur : Bernard THEBAULT, 44760 Les Moutiers en Retz, 06 68 30 12 13

Coordinatrice : Joël Riet, joel.riet@aliceadsl.fr



Oeufs

Manuel Dupont élève des poules pondeuses, et développe un projet plus

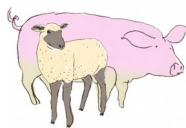
global incluant un autre producteur de plantes aromatiques et médicinales et de petits fruits. Il s'engage à fournir des œufs BIO (agrément obtenu le 30/05/2012) aux lieux et dates fixés ; il fixe le prix de ses produits en toute transparence: 0,35 € l'œuf (ces tarifs répercutent les gains d'un engagement à long terme des adhérents et la quantité des paniers livrés collectivement).

Périodicité : 1 distribution tous les 15 jours

Choix : 6 oeufs 2,10 € / 9 oeufs 3,15 € / 12 Oeufs 4,20 € ...

Producteur : Manuel Dupont «Les côteaux nortais», La Haudelinière 44390 Nort-sur-Erdre, 06.43.39.72.51, manudupfree@gmail.com

Coordinatrice : David Michaud, oeufs@amapdelamanu.fr



Agneau et porc - boeuf

Le GAEC « Ferme du Moulin » regroupe 3 associés : Thomas et Anaïs Hardy, Jean-Luc Rallu. La ferme compte environ 120 Ha de terres, dont environ 10 Ha de blé, 10 Ha de céréales et 100 Ha d'herbe. Elevage en plein air d'agneaux Solognots (race en voie de conservation) élevés sous la mère et brebis nourries exclusivement à l'herbe et au foin, de porcs de race « Longué bayeux » (race menacée) nés et élevés sur place et nourris exclusivement avec des produits de la ferme.

Périodicité : 2 fois par an

Choix : colis agneau 8kg 128€/ colis merguez agneau 5kg 80€ / colis porc 10 kg 130€. - colis Boeuf 10kg – 140 €

Producteur : GAEC « la ferme du moulin », les Martrais, 44670 La Chapelle Glain, Thomas et Anaïs HARDY, Jean-Luc RALLU, 06.75.97.33.54, gaecfermedumoulin@hotmail.fr

Coordinatrice : Gabrielle Helliou brebis@amapdelamanu.fr



Champignons

Anne Gragnic produit des champignons de Paris noisette, entièrement cultivés et cueillis à la main dans une champignonnière artisanale située à Moustoir Remungol, dans le Morbihan. Agaribreizh existe depuis 2009 après une reconversion professionnelle. La culture de champignons de Paris présente de nombreux avantages : elle n'exige pas de terre arable, puisqu'on les cultive sur des déchets agricoles (paille + fumier de cheval), transformés à leur tour, après la culture, en engrais et conditionneurs de sol de premier choix ; de plus, les champignons constituent un apport supplémentaire de protéines, de vitamines indispensables et de minéraux qui en font une véritable viande végétale.

Périodicité : 1 distribution tous les 15 jours

Choix : à partir de 250 g à 9,60 € du kilo...

Producteur : Sarl AGARIBREIZH, Anne Gragnic, Keraf-fray, 56500 Moustoir Remungol, 06 83 92 37 23, agaribreizh@free.fr

Coordinateur : Raphaël Fichet, champignons@amapdelamanu.fr



Vin et jus de raisin

Benoît Chéreau est viticulteur à Monnières, en bio depuis 1992. Les vignes sont cultivées conformément aux normes agrobiologiques, sans engrais chimiques, herbicides et pesticides, depuis 2007. La vinification s'effectue avec des levures indigènes. Superficie des vignes du Domaine: 12.5 Ha dont 12 Ha en Muscadet (Melon de Bourgogne), 0.5 Ha en Vin de Pays (Cabernet Franc) Terroir: Sols sablo- limoneux sur gneiss altéré avec intrusions granitiques, amphibolites et argiles quaternaires.

Périodicité : 2 à 3 livraisons par an

Choix : Muscadet AOC Sèvre et Maine ou vin de pays (blanc ou rouge) 2011 à 2013 entre 5€30 et 9€50, jus de raisin 3.60 €

Producteur : Benoît Chéreau – Domaine des Hauts Halés 52 Coursay 44690 MONNIERES France - port : 06 86 37 90 33

Coordinatrice : Aline Contival, aline.contival@gmail.com