

AMAP de Coutras

Nous nous intéressons aux circuits courts producteurs-consommateurs. Et donc dans cet esprit, tous nos producteurs sont locaux, à l'exclusion des producteurs d'agrumes qui sont en Corse.

Notre boulanger, qui exerce à Beleymas, à côté de Villamblard en Dordogne, fournit des pains bio variés. Il ne se contente pas de faire du pain, il cultive lui-même les variétés anciennes de céréales qu'il transforme en farines afin de nous concocter des pains d'excellente qualité, livrés le premier mercredi de chaque mois, sauf exception. Pour la livraison du 2 octobre, il est encore temps de commander. Il suffit de rajouter votre nom en bas de la liste déjà constituée, de renseigner les colonnes du tableau susceptibles de satisfaire votre goût, et pour ce faire, de cliquer sur le lien qui se situe dans le corps du courriel sous l'indication ; « lien au boulanger ».

Notre maraîcher, qui exerce au Fumat en Dordogne, près du Pizou, refuse systématiquement pesticides et insecticides. Il va jusqu'à recouvrir ses plantations avec de la paille bio pour limiter l'évaporation ainsi que les indésirables et être sûr de ne pas contaminer ses légumes. Il est très courageux, c'est un pur ! Il privilégie les variétés de légumes anciennes qui ont une saveur agréable et régaler les consommateurs. Il nous livre sa production chaque mercredi, dans un panier qu'il estime à 15 euros, mais en fait il y en a facilement pour plus de 15 euros.

Notre berger, qui exerce à Saint Christophe du Double en Gironde, emmène ses moutons aux estives, afin de nous fournir le premier mercredi de chaque mois, des fromages de brebis que tous les clients apprécient. Un vrai régal !

Notre éleveur de poulets, exerçant à Montpeyroux en Dordogne, garantit que sa volaille est élevée en toute liberté, sans

antibiotiques. Il nous livre ses poulets le premier mercredi de chaque mois. Compte tenu de la demande, la qualité est assurée.

Notre fournisseur de bières blondes et brunes, exerçant à Le Duellas, ST Martial d'Artenset en Dordogne, cultive lui-même son houblon. Il semblerait qu'il y ait pas mal d'amateurs.

Notre fournisseur de fromages de chèvres, exerçant au bost 24 st-Michel Leparon, nous procure différents niveaux de maturation de ses fromages : fermes, moelleux, très affinés pour satisfaire nos papilles, au goût du client. (J'adore son moelleux). Il propose aussi des fruits rouges aux amateurs. Bravo !

Nos producteurs nous proposent également :

- des pommes non traitées et des jus de pommes,
- des raisins bio blancs ou noirs, pour la consommation quotidienne, ou pour faire des cures de raisins.
- des huiles,
- des farines ...

Ce qui ne gâche rien, c'est la joie de nous retrouver tous les mercredis soir de 18h30 à 19h30, aux salles polyvalentes à Coutras, près du stade de tennis, pour partager un moment de convivialité sympathique.

En regard de chaque producteur, un interlocuteur bénévole assure le lien entre le producteur et les consommateurs. C'est ce coordonnateur/coordonateur qui regroupe les commandes. Toute une petite organisation pour assurer le bien du plus grand nombre. Venez voir comment ça se passe, et vous comprendrez.

Au bonheur de vous rencontrer avec joie,

l'AMAP de Coutras