

LA FERME

« L'ENCLOS DE LA POTAGERE »

Denis et Magali DORQUES se sont lancés dans cette aventure originale en janvier 2008 avec une dizaine de familles afin de pérenniser leur métier de paysan nourricier.

« Chaque matin, Denis et moi avons le bonheur d'aller travailler sur la terre de Villeveyrac. Nous faisons pousser des légumes, des fruits et de la vigne pour nourrir des familles du bassin de Thau. Nous semons, nous plantons et nous cueillons en observant la météorologie, les animaux et les insectes ; la lune, les astres et les rythmes de la nature.

Notre objectif est de ne pas utiliser de désherbant, d'insecticide et d'engrais de synthèse. On veille à ne pas épuiser nos sols, à ne pas polluer la terre et la nappe phréatique de Villeveyrac mais également l'étang de Thau ; ainsi qu'économiser les ressources en eau de la commune.

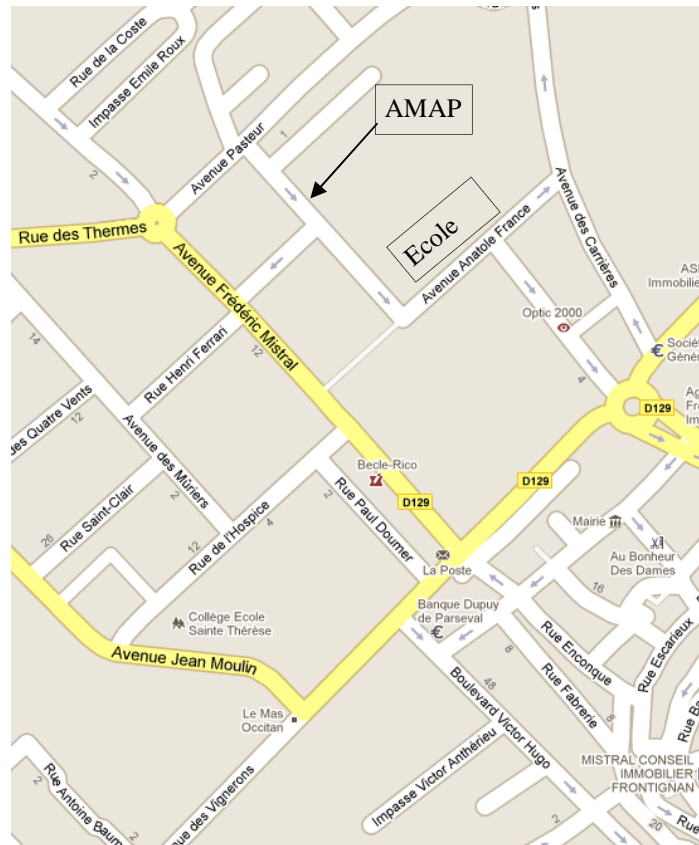
Notre engagement quotidien, c'est produire en laissant le moins de trace possible pour les générations à venir.

Notre exploitation est contrôlée par ECOCERT chaque année.

Denis et Magali DORQUES
15 rte de Mèze 34560 Villeveyrac
04.67.18.17.80
mag.dorques@gmail.com

PLAN D'ACCES

Maison des séniors Vincent Giner, à Frontignan.



Association pour le Maintien
d'une Agriculture Paysanne

Pour consommer légumes,
fruits et jus,
BIO et locaux.



L'AMAP Cantagal vous attend !!

Distribution de paniers

Lundi à Sète et Frontignan

Jeudi à Poussan et Villeveyrac

AMAP Cantagal - 15, route de Mèze
34560 Villeveyrac

Courriel : cantagal34@gmail.com

Web : <http://www.facebook.com/amapcantagal>

tel : 04-67-78-96-65

AMAP C'est quoi ?

- Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture Paysanne.
- La rencontre entre un groupe de consom'acteurs et un couple d'agriculteurs installés à villeveyrac, Denis et Magali DORQUES.
- Une étape supplémentaire dans la prise en charge de notre alimentation.
- Un engagement dans le maintien d'une agriculture diversifiée, saine et durable pour l'homme et la nature.
- L'engagement d'assurer un revenu décent aux agriculteurs.
- Le maintien d'une ferme agricole, nourricière et locale.
- La préservation de variétés anciennes et de terroirs.

Comment ?

- ♦ En achetant sa part de production à l'avance, les consom'acteurs garantissent un revenu à l'agriculteur.
- ♦ En supprimant les intermédiaires et les transports sources de pollution.
- ♦ En créant des relations entre producteur et consom'acteurs: mettre un visage sur les légumes et les fruits mangés.



INFOS PRATIQUES

Le prix du panier hebdomadaire est fixé chaque année par les producteurs en fonction de leurs coûts de production et leurs salaires:

32€ le panier / 16€ le demi

Chaque semaine, le panier est composé par Denis et Magali en fonction de la cueillette disponible dans les champs. Il est prévu pour une famille de 4.

L'engagement se fait par contrat, pour une année civile: 1 an = 46 paniers en moyenne (*si votre arrivée se fait en cours d'année, il sera au prorata des semaines restantes de distribution de légumes*).

Le paiement s'effectue à la signature du contrat sous forme de plusieurs chèques selon le choix du consom'acteur: 1 fois, 4 fois ou 12 fois.

Une cotisation annuelle à l'association d'un montant de 15 euros est demandée lors de la signature du contrat.

4 lieux de distribution

Sète : lundi de 18h à 19h
espace de l'amitié, quartier la Plagette.

Villeveyrac : jeudi de 18h à 19h
à la ferme (route de Mèze)

Poussan : jeudi de 18h à 19h
au jardin des sœurs (à droite du cimetière).

Frontignan : lundi de 18h à 19h
Maison des seniors Vincent Giner.

L'AMAP Cantagal c'est aussi

Des pommes.

Des jus de fruits.

Des ateliers pédagogiques à la ferme:

Plantation, semis, vendanges.

Visites des vergers, jardins et vignes.

Cueillette .

Des conférences:

sur l'alimentation.

l'agriculture.

Des rencontres:

Fête de l'AMAP

Assemblée Générale.

bureaux.

repas type « auberge espagnole ».

méchoui

Une page facebook :

<http://www.facebook.com/amapcantagal>

Une adresse courriel : cantagal34@gmail.com

Une association de bénévoles.

L'AMAP est un lieu où chaque consom'acteur peut s'investir dans un domaine où il se sent compétent et échanger avec les autres ses savoirs faire.

