



Qu'est ce que l'agriculture solidaire et le partage des risques ?

« L'agriculture solidaire, aussi appelée AMAP, est un partenariat entre producteur et consommateur.

Dans une AMAP, chaque consommateur s'engage individuellement pour une saison, auprès du producteur et paye les produits en avance. C'est cet engagement et ce préfinancement qui est à la base de la solidarité, car il garantit au paysan un revenu stable pour l'année et facilite la planification de sa production. Le consommateur, lui, sait d'où proviennent ses aliments et de quelles façons ils ont été produits. »

© Extrait : www.solawi.lu

Le partage des risques :

La culture maraîchère est fragile car les récoltes peuvent être impactées par des facteurs extérieurs imprévisibles. Par ex. : les intempéries (gel tardif, fortes pluies, longue sécheresse, inondation, ...) ou les attaques de nuisibles (limaces, escargots, ...).

En agriculture solidaire, les membres partagent avec le producteur, les risques de pertes de récolte éventuelles. Les membres, en payant d'avance leur panier pour toute la saison, assurent au maraîcher un revenu stable quoi qu'il arrive, tout en sachant que, peut-être, au cours de la saison, il pourrait recevoir moins de légumes pendant un temps et ce sans dédommagement ou remboursement de la cotisation.

A l'inverse, en cas de météo très favorable et de récoltes très abondantes (surproduction), les membres peuvent recevoir plus de légumes sans payer de supplément !

Qui est le maraîcher de « Vum Gréis » ?

Le jardin « Vum Gréis » est géré et cultivé par Yves, horticulteur de formation. Après plusieurs vies professionnelles enrichissantes, Yves a choisi de revenir à ses premières amours : la terre, les plantes, la culture ! Soucieux de revenir à une agriculture saine, respectueuse de la terre et des consommateurs, fervent défenseur de la consommation locale et des circuits courts, il a opté pour l'agriculture solidaire. Il est accompagné de Karla, apprentie maraîchère, Lou, maraîcher et Claire, coordinatrice jardin communautaire freelance à temps partiel.

Quand est-ce que je peux recevoir des légumes ?

En principe, je peux recevoir des légumes de début mai à fin novembre. Soit environ 30 semaines. Cela peut varier en fonction des conditions météorologiques. S'il y a des légumes après la fin de la saison les membres peuvent librement venir les récolter au jardin "Vum Gréis" à Berchem.

Quelle quantité se trouve dans mon panier ? Est-il suffisamment varié ?

1 panier contient des légumes pour 1 famille (une famille type de 2 adultes et 1-2 enfants)

La quantité peut néanmoins varier en fonction des facteurs météorologiques et des attaques de nuisibles.

Les paniers sont variés tout au long de la saison. Au printemps, il y aura surtout des légumes feuilles puis en été, les légumes fruits et enfin à l'automne, les légumes racines et courges.

Ex: au printemps: épinards, salades, herbes, radis, blettes,...

en été: tomates, courgettes, aubergines, groseilles,...

en automne: potiron, choux, poireaux, carottes,...

Politique antigaspi : les légumes ne sont pas calibrés. Ici on utilise tout légume sain peu importe sa tête ou sa taille.

Comment et quand est-ce que je peux recevoir des légumes ?

3 variantes d'abonnement :

Variante 1: Autocueillette

Je viens récolter mes légumes directement au jardin "Vum Gréis" à Berchem, je peux venir du vendredi 16h30 au mardi 22h00. Les variétés et quantités max disponibles, méthode de récolte seront indiqués sur place.

Merci de contacter Yves pour qu'il vous guide lors de votre 1^{ère} récolte.




Variante 2: Point de distribution BERCHEM

Je viens chercher mes légumes au point de distribution à Berchem les vendredis de 16h30 à 19h30.

Variante 3: Point de distribution DUDELANGE

Je viens chercher mes légumes au point de distribution à Dudelange-Budersberg les vendredis de 17h00 à 19h00.

3 formules de prix qui sont directement liées aux salaires de notre équipe

 <p>panier à 35€ par semaine panier à 1050€ / ans</p> <p>Avec cette formule je garantis en moyenne un salaire minimum non qualifié par membre de l'équipe.</p>	 <p>panier à 37€ par semaine panier à 1110€ / ans</p> <p>Avec cette formule je garantis en moyenne un salaire minimum qualifié par membre de l'équipe.</p>	 <p>panier à ...€ par année (MIN 1110€ / abonnement)</p> <p>Avec cette formule je garantis en moyenne un salaire minimum qualifié par membre de l'équipe et permets de pérenniser la ferme.</p>
---	---	---

Dois-je apporter mon propre panier ? De quoi ai-je besoin pour récolter mes légumes?

Oui, chaque membre doit apporter son propre contenant (sac, panier, boîte, ...) pour rapporter ses légumes chez soi. Yves ne propose aucun emballage.

Si je viens récolter moi-même, je peux apporter mon propre couteau ou sécateur sinon des outils seront à disposition au jardin. Si la crise sanitaire se prolonge, les outils seront retirés pour respecter les mesures sanitaires.

Est-ce que l'équipe prépare mon panier?

Oui ! Sois-je transfère les légumes dans mes propres contenants, soit j'utilise la boîte mise à disposition (consigne de 15€)

Je dois m'absenter ou pars en vacances. Qu'est-ce qui se passe ?

Si je suis absent, je peux confier mon panier à un ami ou membre de la famille. Mais je dois prévenir Yves et lui dire qui me remplacera. Si je ne viens pas récolter/collecter mon panier et ne suis pas remplacé, je ne peux être ni compensé ni remboursé. Il n'est pas non plus possible de faire une double récolte la semaine précédente ou suivante.

D'autres produits sont-ils disponibles ?

Nous proposons également des œufs. Une vente de nos produits transformés (lactofermentation, confitures etc.) sera possible en cas de surplus de productions au jardin. Des collaborations avec d'autres fermes sont possibles pour les œufs, pommes de terre, du pain, la viande, le miel, des fruits, des jus, du vin...

Est-ce- que je peux venir jardiner ?

Oui je peux venir aider l'équipe au jardin, si je le souhaite lorsqu'ils sont présents. En leur absence je me contente de récolter mon panier. En travaillant au jardin, j'apprends comment mes légumes sont produits, je tisse des liens avec les autres membres et avec Yves et son équipe.

A bientôt au jardin



VUM GRÉIS

— veggie & more —

Claire, Karla, Lou et Yves