



LA GAZETTE DU PANIER

numéro 8
mai 2013

La menace d'assujettir les AMAP à l'impôt commercial se précise

Dans le numéro précédent de la Gazette, nous vous informions de la position du précédent gouvernement : *une AMAP doit être considérée comme lucrative et soumise aux impôts commerciaux*. Alerté par nous, M. le député-maire a demandé le 15 octobre 2012 si le Gouvernement entend mettre en œuvre des dispositions d'exonération des impôts commerciaux pour les AMAP afin de leur garantir l'indépendance dont profitent avant tout les consommateurs. Voici (une partie de) la réponse de l'actuel gouvernement (avril 2013) : *L'activité des AMAP est donc considérée du point de vue des principes fiscaux susmentionnés comme lucrative et celles-ci sont soumises aux impôts commerciaux quels que soient leur taille et le montant de leurs recettes*.

Suite à cette réponse peu encourageante pour les AMAP, nous allons demander à notre député d'intervenir auprès du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt afin que le MIRAMAP (Le Mouvement inter-régional des AMAP) soit enfin reçu par le gouvernement.

Plaine d'Ardival... suite ! Un mail de relance vient d'être envoyé à M. le Maire

Argenteuil, le 7 mai 2013

Monsieur le Député-Maire,

Suite au dépôt en mairie de notre projet pour la plaine d'Ardival (décembre 2011), un premier rendez-vous avec la première adjointe (janvier 2012), puis un courrier (juin 2012), nous souhaiterions savoir si la municipalité compte avancer sur ce dossier et si l'AMAP d'Argenteuil reste associée (comme annoncé en janvier 2012) à la réflexion avec les partenaires.

Dans cette attente, nous vous prions de croire en l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Pour le collectif de la Plaine d'Ardival, Thierry MOREL, président de l'AMAP d'Argenteuil

SAMEDI 15 JUIN 2013

VISITE DE LA BOULANGERIE, PUIS DE LA FERME

INSCRIPTION (jusqu'au jeudi 30 mai) OUVERTE À TOUS LES ADHÉRENTS

À partir de 10h :

Hervé nous invite chez lui pour découvrir son travail artisanal, ses produits, ainsi que d'autres collègues producteurs de miel, d'herbes médicinales, de bière...

Nous déjeunerons de crudités, bruschetta, pizza, fromage, dessert...

57 rue des Landrons • 60650 Espaubourg (90 km) / covoiturage et plan à l'AMAP

À partir de 15h30 :

Yves nous invite chez lui pour une visite de l'exploitation. Nous terminerons la journée autour d'une soupe à l'oignon.

Pourquoi moins de variétés en basse saison ?

Les magasins qui proposent tous les produits toute l'année pratiquent l'achat-revente. Par exemple, certains adhérents demandent des melons : Yves pourrait les acheter dans la Drôme pour fournir l'AMAP. D'autres producteurs, moins regardants, vont directement à Rungis.

Cette façon de concevoir la consommation est en contradiction avec les principes de bases de l'AMAP : des circuits courts, une qualité irréprochable (si possible bio), pas d'intermédiaires (ou le moins possible), des produits de saison.

L'attitude des consommateurs détermine le marché et l'offre des producteurs. En choisissant de consommer en respectant le cycle de la nature, nous nous opposons à la logique commerciale du profit à court terme qui engendre inévitablement la destruction des sols, de la flore et de la faune.

Pourquoi la planète est-elle ainsi dirigée ? Méditation...

« Toutes sortes de vanité et d'appétit de gain, d'arrivisme, de zèle servile et de duplicité, etc. se marient fort bien avec un savoir étendu, tout comme avec une élégante formation classique. Et tout ce fatras scolaire, qui n'exerce aucune influence sur notre comportement moral, nous l'oublions souvent, d'autant plus aisément qu'il ne nous sert de rien : on secoue la poussière de l'école lorsqu'on la quitte. Pourquoi ? Parce que l'éducation consiste uniquement dans le formel ou le matériel, tout au plus dans une mixture des deux, mais non point dans la vérité, dans la formation de l'homme vrai. » (Max Stirner - *Écrits mineurs*, 1842)

Pourquoi pas s'investir dans le fonctionnement de l'AMAP...

- Le collectif
- Le Bureau (élu par le collectif)
- La responsabilité de la distribution quelques jeudis par an
- Les tâches courantes comme : la communication / un atelier cuisine / la recherche d'un nouveau lieu / l'organisation de projection et de débats / proposition de nouveaux produits / autres... (à préciser)

Merci de nous communiquer vos éventuels choix, sur papier libre (le jeudi soir) ou par mail (adresse ci-dessous).

La main dans le panier

Après cet hiver particulièrement long, voici le calendrier des semis chez notre producteur (remarquez la fréquence de certaines variétés indiquées dans l'ordre chronologique) :

Février : salade, chou pointu, concombre, blette, chou rave, épinard, navet

Mars : courgette (ronde + longue), épinard, laitue, échalote, chou pointu, oignon (rouge + jaune), céleri branche, persil, ciboulette, chou-fleur, salade, blette, aubergine, poivron, pâtisson

Avril : épinard, courgette, patidou, salade, chou-fleur, fenouil, épinard, radis, navet, chou Romanesco, chou blanc, chou rouge, échalote, lentilles, pois cassé vert, concombre, chou Milan, chou pointu, chou de Bruxelles, courgette

En cours et à venir : potimarron, pâtisson, haricot vert, haricot sec, pois, potiron, tomate, poireau, panais, carotte, mâche, scarole, betterave rouge, radis noir, pomme de terre et navet.

Les fèves ont plusieurs semaines de retard, les salades doivent être repiquées tous les 8-9 jours

Fruits : nous aurons des fraises en juin ; les pommes, poires, prunes, mirabelles arriveront en septembre

Les produits complémentaires

Pain, Fromage, Miel, Œufs, Jus de pomme, Viande (volaille, bœuf, agneau), Huiles, Chocolat

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Le Panier d'Argenteuil

<http://amap.argenteuil.free.fr>
thierry.morel49@sfr.fr