

Avril/Mai  
2025

# Amap **Les Castors Bios**

La Newsletter



# Les événements passés

## Lettre ouverte à Mr Bessac

Comme vous le savez, Les Castors n'ont reçu aucune réponse à leur demande de financement pour renouveler nos panier solidaires.

Nous avons donc décidé d'écrire une lettre au maire de Montreuil, Monsieur Bessac donc voici le contenu:



Monsieur Patrice BESSAC Maire de Montreuil  
& Mme Mireille ALPHONSE Adjointe au maire Montreuil  
Stratégie et Démocratie alimentaire

De la part de :  
AMAP Castors Bios Montreuil  
& Collective des mères isolées Montreuil

Montreuil-sous-Bois, 6 mai 2025

Objet : Saison 2025-2026 PANIERS SOLIDAIRES - impossibilité partielle de distribuer des Paniers solidaires faute de financement. Situation urgente.  
Besoin de financement pour 5 paniers annuels 2625€

Monsieur le Maire,  
Madame l'Adjointe au maire,

L'AMAP Castors bios distribuant des paniers de légumes -parfois fruits- et disposant d'une épicerie autogérée dont les produits sont vendus à prix coûtant, a mis en place en mai 2020 (saison 2020-2021) des Paniers solidaires destinés à des publics précarisés.

C'est grâce à un financement de France Bénévolat que ce dispositif a pu être mis en œuvre dès la 1ère année. Ensuite, soit un financement public départemental et/ou municipal, soit un financement par un fonds privé ont permis le renouvellement et développement de celui-ci jusqu'à la saison 2024-2025 qui vient de se terminer fin avril (reprise d'une nouvelle saison en juin 2025).

Dès le début, ce dispositif pérennisé pendant 4 ans s'est concrétisé pour l'essentiel à travers un partenariat informel avec l'association « La Collective des Mères isolées ». Il a ainsi permis à une dizaine de familles monoparentales toutes habitantes de notre ville de bénéficier à minima d'un petit panier hebdomadaire composé de 5 légumes+1 pain bio+6 œufs. Ce, pour une participation financière de 5€ /panier/famille, sans aucune variation depuis 2020. Sachant que plusieurs familles constituèrent des binômes bénéficiaires : la souplesse de gestion par l'AMAP permettant d'innover son dispositif.

Malgré les efforts faits par l' AMAP Les Castors bios afin d'obtenir un financement pérenne, (renouvelé chaque année auprès municipalité, département, fondations), cette fois il semble que ses efforts soient vains.

A 3 semaines de la reprise des contrats et distributions (début juin), aucun financement public n'est annoncé ni envisageable. Le coût de nos 10 paniers solidaires pour la saison 2025-2026 c'est à dire 40 distributions est 5250€ pour notre association.

Nous pouvons financer sur nos ressources propres 5 paniers ( donations ,cotisations de nos adhérents) Il nous manque donc 2625€

L'engagement de nos associations partenaires en faveur du « maintien d'une agriculture paysanne » qui contribue de facto à garantir un revenu décent nous fait redouter un affaiblissement de la relation contractuelle consomm'acteurs-producteur. Sachant que notre producteur Ludovic SANGLIER, ayant fait en mars 2025 l'objet d'une pleine page dans le Montreuillois, a, l'an dernier, fournit des surplus de production de légumes à la ville de Montreuil, dans le cadre de son soutien à la coordination des associations d'Aide alimentaire de la ville (CASAAM).

Pour certaines adhérentes des paniers solidaires et leurs familles devenues membres de l'AMAP depuis le début, la perspective d'un impossible financement de ceux-ci pour la nouvelle saison s'apparente à une injustice sociale. Renoncer soudainement à une qualité alimentaire faute de soutien public pour le moins est-ce acceptable ? A l'heure où la « Stratégie alimentaire de la ville », liée au PAT, disposant du nécessaire accompagnement des plus précaires vers une « alimentation saine et durable » vient d'être adoptée en février 2025, est-ce compréhensible ?

D'autant plus encore que AMAP Castors bios, résolument tournée vers l'accessibilité de tou.te.s à une alimentation de qualité, est la seule AMAP de la ville qui a pris une part modeste mais active à l'expérimentation-test VIT'ALiM déployée par le Conseil général entre juillet et décembre 2025 dans la ville.

Ainsi, des rencontres régulières et partages de repas ont été effectués entre publics aux origines diverses lors des distributions, de soirées débats et bilan d'expérimentation. A l'échelle d'une petite structure de 70 membres comme l'est une AMAP, ne sont-ce là des efforts devant être portés à son crédit pour légitimer durablement sa démarche initiale en faveur des paysans, comme son sens de l'ouverture aux plus démunis ?

C'est dans l'espoir d'une attention particulière que vous porterez à ce courrier que nous deux associations se lient pour la signer et confirmer leur demande d'aide financière pour poursuivre et développer NOS PANIERS SOLIDAIRES.

Pour l'AMAP Les CASTORS BIOS  
Sylvie GANDON

Pour la COLLECTIVE DES MÈRES ISOLÉES

## Annonce du mois:

Apéro/remise des  
contrats 2025-2026  
Le 23 mai de 18h30

à 20h



Les recettes de  
nos amapiens  
A vos casseroles!



# Ce mois-ci la crème glacée vanille

Voici ma recette pour réaliser de bonnes glaces sans sorbetière

Ingrédients, pour 1L de glace :

- 10cl d'aquafaba épaisse
- 40cl de crème de soja
- 150g de sucre glace

½ c à c de vanille en poudre ou une belle gousse

- 10cl d'huile neutre



## La recette

**1** Dans le bol d'un robot pâtissier muni d'un fouet ou dans un grand saladier avec un batteur électrique, montez l'aquafaba en neige à pleine puissance. Quand elle atteint la fameuse texture de bec d'oiseau, elle est prête.

**2** Au blender, ou au fouet dans un saladier, mixez la crème avec le sucre, la vanille et l'huile.

Versez tout doucement dans l'aquafaba en neige avec le fouet à vitesse très lente pour mélanger.

**3** Versez dans un récipient et placez au congélateur pour 6h au minimum. Puis dégustez sous un parasol avec un bon livre!.

\*L'aquafaba est le nom donné au liquide de cuisson des pois chiches en bocal.

# Nouvelles de nos producteurs



## Petit message de Pierre-Marie

“ Comme vous le savez la saison Fruits d’automne hiver touche à sa fin... et oui il le faut bien!!!!

Malgré une année 2024 humide ou le travail n'a pas été simple. Les fruits ce sont finalement bien conservé dans l'ensemble. Nous avons réussi à faire nos 10 distribution pour un total de Fruits (Pommes, Poires) de 94kg, ce qui nous à donner un prix moyen de 3,19€/kg Pomme et Poire. La saison 2023-2024 nous étions à 80kg en 10 distributions soit 3,75€/kg mais vous aviez eu la chance de profiter des prunes.

On peut donc en conclure que cette année 2024-2025 fut une bonne année!

Certain d'entre vous m'on fait remarquer qu'il y avait eu moins de poires que d'habitude. En effet il n'y a presque pas eu de poires Angelys, une poires tardive qui avait beaucoup donné l'année dernière. La nature nous rappelle ainsi qu'il faut qu'elle se repose pour nous offrir de bon fruits de saison.

Les coings n'étaient pas non plus présents dans vos corbeilles cette année. Les Cognassiers sont très sensibles a la tavelure un champignons qui se développe les années humides et qui font tomber les feuilles des arbres et ne développes pas les Fruits.

Je ne vous rappelle pas les 1 200 mm de précipitation de l'année 2024 qui ont eu raison des coings...

Merci à vous AMAPIENS fidèles, mais aussi aux nouveaux. Merci aux référents qui font un super travail. Cette année j'ai eu la chance de retrouver de nouvelles AMAPS partenaires qui ont démarré en cour de saison, merci pour votre confiance.

Une Journée à la Fraiserais où vous étiez une vingtaine à été organisée ou l'on a pu mettre un bon coup de propre et surtout passer un agréable moment. Des moments un peu trop rares... que je vais essayer de renforcer.

Ce Printemps 2025 est particulier pour moi... le 5 Avril à 1h45, (avec deux mois d'avance) nous avons accueilli notre petite Diane. Aujourd'hui Diane et la maman vont très bien et elle nous comble de bonheur. Une nouvelle vie qui nous attend et surtout que des bons moments en perspective."

Pierre-Marie Fahy



# La Brasserie Galopin

Nathanaël a continué à prospecter pour trouver la meilleure bière au meilleur prix pour l'épicerie de l'Amap

" Lors de mes pérégrinations, j'ai eu vent d'une micro-brasserie qui a ouverte à Bagnolet, à l'angle de la place de la Fraternité et de la rue Robespierre. Comme j'ai eu des retours mitigés sur la Brasserie de Belleville, je suis allé voir ce brasseur et tâter le terrain pour une coopération avec l'amap.

La brasserie s'appelle Galopin et le brasseur Fabien. Il propose des bières artisanales pas forcément caractérisables par l'appellation traditionnelle (blonde, brune, rousse). Il propose aussi des boissons sans alcool, comme des genres de limonades et une sorte de kéfir.

La bière est agréable à boire, à l'image des bières artisanales et le contact avec Fabien aussi. Il ne vend pas sa bière à d'autres boutiques et doit réfléchir à une tarification ainsi qu'une production dédiée.

J'ai prévu d'organiser une dégustation le 23 mai pour que vous puissiez vous faire une idée et pour échanger plus précisément sur le sujet."

