

Accueil - Amapien

Découvrir

Vous vous êtes inscrit dans une Amap, vous allez recevoir régulièrement un panier de légumes, et éventuellement d'autres produits. Ce site vous permettra de vous organiser.

Se connecter

Vous avez reçu par mail vos identifiants : Nom d'utilisateur et Mot de passe.



Une interface Wordpress vous propose de modifier votre Mot de passe



Veuillez saisir votre nouveau mot de passe ci-dessous.

Bienvenue sur le site du des Lapereaux des Thermopyles.

Le lien de connexion pour modifier votre mot de passe a une durée de 180 jours.

Si ce délai est passé, merci de suivre la procédure suivante :

=====

- o Cliquez sur "Mot de passe oublié ?" en bas de cette page
- o Vous serez redirigé vers une page pour remplir certains détails. Entrez votre nom d'utilisateur et l'adresse e-mail associée à ce compte.
- o Attendez tranquillement votre nouveau mot de passe par courriel.

Une fois que vous avez obtenu votre nouveau mot de passe, connectez-vous et changez-le pour un autre dont vous pourrez vous souvenir sur votre page de profil.

=====

Nouveau mot de passe



Forte

Astuce : le mot de passe devrait contenir au moins 12 caractères. Pour le rendre plus sûr, utilisez des lettres en majuscule et minuscule, des nombres, et des symboles tels que ! " ? \$ % ^ &).

Réinitialiser le mot de passe

Connexion

Si vous n'avez rien reçu, vérifiez vos courriers indésirables ou contactez votre Amap.

Repérez le menu de connexion sur le site vitre de votre Amap et cliquer sur le bouton "Se connecter"



Accueil



Présentation a compléter

AMAP signifie Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. C'est une association de consommateurs partageant la récolte d'un maraîcher et soutenant l'agriculture paysanne en le rémunérant par avance...

Mettre à jour son profil

Vérifiez essentiellement votre email.

Mes infos

Prénom
Anne

Nom
Farnier

Nom d'affichage
Anne FARNIER

Téléphone

Téléphone 2

Adresse email
contact@amapress.fr

Adresse email 2
Email 2

Adresse email 3
Email 3

Adresse email 3

Adresse
75014, Paris

Code postal

Ville

Moyen de communication préféré
Mail

Mettez à jour ma photo / Aucun fichier choisi 

Supprimez ma photo

Vous pouvez ajouter votre photo (plus sympa pour se reconnaître lors des distributions)

Cliquer sur Enregistrer

Au quotidien

Consulter son agenda

Si vous n'êtes pas connecté, l'agenda indique toutes les distributions de producteurs de votre Amap.

Une fois connecté, votre agenda vous permet de connaître les dates des prochaines distributions relatives à vos contrats (Légumes, champignons, chèvre...), les événements (Assemblées générales, visites à la ferme...), les horaires des distributions, le lieu de distribution.

Agenda

mar
26
Fév

17:30 
v
19:30

 Patronage Laïque Guéri
n

jeu
28
Fév

17:30 
v
19:30

 Patronage Laïque Guéri
n

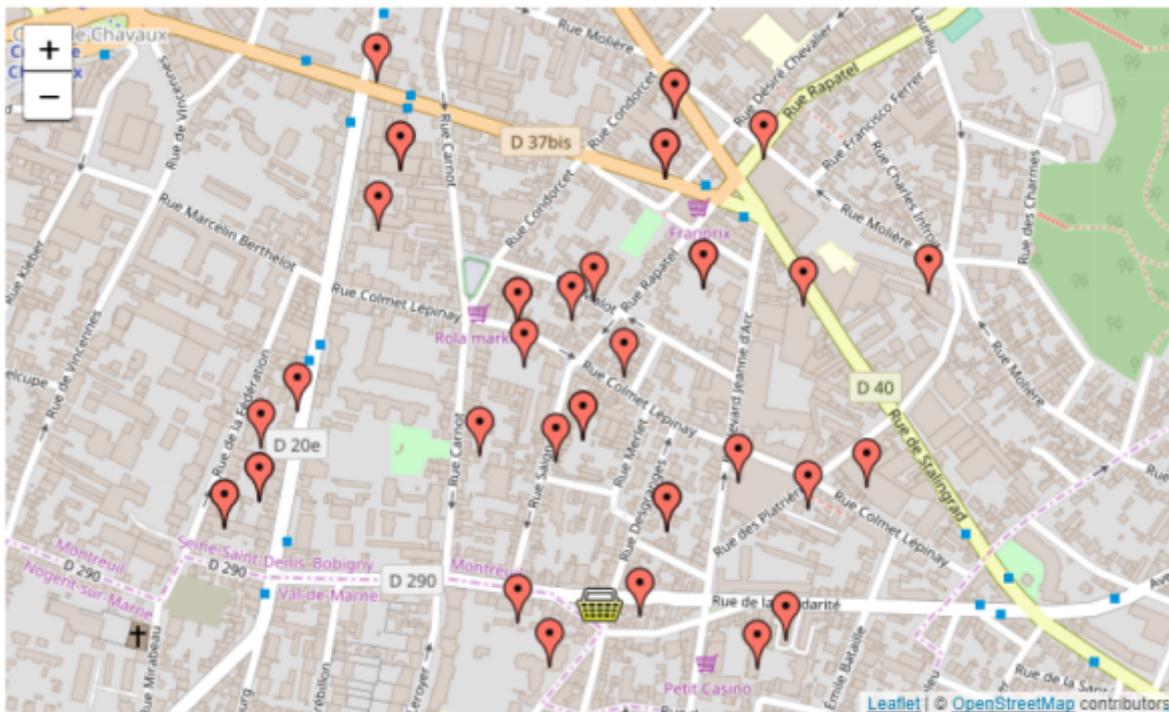
Vous pouvez également télécharger les informations sur votre téléphone.

Plus de détails : [Mon agenda amapien](#)

Que faire en cas d'empêchement ?

Contacteur un voisin

Consulter la carte des amapiens pour trouver un voisin, contact par mail uniquement



Proposer son panier

Espace intermittents : Un système de récupération de panier permet de proposer son panier à des membres intermittents de l’Amap

Espace intermittents ▾

- Absence – proposer son panier
- Intermittent – Réserver un panier
- Mes paniers échangés
- Intermittents – inscription

Inscription aux distributions

Les distributions sont un moment convivial qui nécessitent la participation de tous afin d’aider l’Amap à préparer et tenir la distribution.

Responsable : Cliquez sur ►**M'inscrire** comme responsable de distribution et vous recevrez un mail avec les instructions.

Créneau horaire : Cliquez sur ►**Réserver** un créneau horaire afin de limiter le nombre d’amapiens présents sur le lieu de distribution et vous recevrez un mail de rappel.

Garde panier : Cliquer sur ►**Me proposer** pour récupérer les paniers de vos voisins afin de les déposer devant leur porte ou jusqu'à ce qu'ils soient disponibles pour les venir les chercher.

Inscription aux distributions

PORTE DE VANVES

Date	Responsable 1	Responsable 2
jeu 7 Mar 2019 Champignons, Fromage de chèvre (et+), Légumes	 MINSQUIRE Amapien	 MINSQUIRE Amapien
jeu 14 Mar 2019 Légumes	 MINSQUIRE Amapien	 MINSQUIRE Réfèrent Fromage de chèvre (et+), Amap Réfèrent producteur
jeu 21 Mar 2019 Légumes	 MINSQUIRE Amapien	 MINSQUIRE Amapien ME DÉSINSCRIRE
jeu 28 Mar 2019 Légumes, Poulets/Deufs	MINSQUIRE	 MINSQUIRE Intermittents, Site internet, Amap Administrateur, Keymaster, Intermittent
jeu 2 Mai 2019 Champignons, Légumes	MINSQUIRE	manquant

Il est possible de se désinscrire d'une distribution, annuler sa proposition de garde de panier et changer de créneau horaire.

💡 Cliquez sur ►**Choisir le mode administrateur** pour effectuer l'opération à la place d'un autre amapien. Cette fonctionnalité est accessible aux rôles « Coordinateur (Membre du collectif), Responsable, Réfèrent producteur ».

Administrateur : [Comment configurer cette page ?](#)

Qui fait quoi?

Accessibles le plus souvent depuis le menu "La vie de l'Amap - Le collectif"

Toutes les personnes qui ont un rôle au sein de l'Amap font partie du collectif.

Vous pouvez consulter la liste des membres avec un trombinoscope actualisé.

Site internet	Porte de Varves	 Olivier Monte oliviermonte@gmail.com
Sortie à la ferme	Pernety	 Michel Carrel michelcarrel@laposte.fr tél: 06 11 31 70 00
Trésorier	Porte de Varves	 Gilles Audebert gillesaudebert@gmail.com tél: 06 11 31 70 00

Les recettes

Accessibles le plus souvent depuis le menu "La vie de l'Amap - Les recettes"

- Vous ne savez pas comment cuisiner ces nouveaux légumes.
- Vous cherchez une nouvelle recette pour cuisiner les navets.
- Vous avez un blog culinaire et vous souhaitez partager vos recettes cultes, vous devez être membre du collectif pour publier.

Salade carottes • betteraves

Ingrédients

1 betterave

3 carottes

1 vinaigrette de son choix.

Préparation

Faire cuire la betterave à la cocotte minutes (~10mn selon la grosseur)

Eplucher les carottes puis les râper

Eplucher la betterave puis la râper

Mélanger l'ensemble dans un saladier

Assaisonner d'une vinaigrette (balsamique de figue, huile d'olive et jus de citron)

Décorer de quelques feuilles de persil

Autour de la recette

Servir dans un saladier vintage

From:

<https://wiki.amapress.fr/> - Documentation en ligne d'Amapress

Permanent link:

<https://wiki.amapress.fr/amapien/accueil?rev=1587980770>

Last update: 2020/04/27 11:46

