

Compte-rendu de la réunion du collectif du 10 décembre 2008

Ordre du jour

Le point sur les problèmes de production rencontrés par les maraîchers
Le point sur la distribution des produits laitiers
Présentation d'Olivier **Magnes**, boulanger
Présentation d'Olivier **X**, chevrier.

Maraîchage

8 ou 9 adhérents s'interrogent sur la diminution des quantités de légumes dans les paniers, ce qui entraîne une augmentation du coût des légumes. Ils se demandent jusqu'où cela va aller.

Cela s'explique par les conditions météo difficiles ces derniers temps, qui ont fait geler certains légumes, même sous serre et ralentissent la croissance des semis.

Ces réflexions nous amènent à **communiquer** à nouveau sur les principes de l'AMAP : - **solidarité** avec les producteurs, dans les temps d'opulence comme dans les temps de vache maigre.

- la composition du panier se base sur le **prix** et non le poids. Chaque semaine, les maraîchers composent donc un panier de 8 ou 16 euros, dont le poids varie en fonction des variétés de légumes présentes. Par exemple, la mâche ou le chou chinois coûtent beaucoup plus cher que les pommes de terre ou les carottes.

- nous reparlons des **coups de mains** qui font aussi partie de l'engagement du consommateur et qui ne se sont pas encore faits.

Nous invitons les maraîchers à plus communiquer leurs difficultés aux personnes du collectif, mais aussi à la personne qui est de permanence pour la distribution et qui est aussi le porte-parole des producteurs.

Ces infos seront aussi rapportées dans une prochaine feuille de chou à tous les adhérents.

Les coups de main

Devant la difficulté de les organiser au coup par coup, nous décidons de fixer à l'avance deux dimanches par saison pour venir aider les maraîchers.

Pour la saison d'hiver, ils sont fixés au 18 janvier et 1^{er} mars 2008.

La saison de printemps

C'est la prochaine saison, qui se déroulera de mars à juin 2009. Les maraîchers rencontrent des problèmes pour pouvoir fournir des légumes pour cette nouvelle saison : - pas autant de récoltes que prévu à l'automne, il n'y a donc pas les stocks attendus.

- il y a un creux de production en janvier et février.

Grégory et Jean-Pascal se demandent donc s'ils pourront fournir un panier de légumes aux adhérents de l'AMAP pour la saison de printemps.

Produits laitiers

Pas de problèmes pour répondre à la demande des adhérents. M. et Mme Piganiol envisagent de diversifier leurs produits :

- yaourt au pruneau en janvier
- yaourt au miel en février
- et avec un autre fruit en mars

parce qu'on peut se lasser des yaourts fraise et marron. Les parfums changeraient donc tous les mois, pour une plus grande diversité.

Ils vont rencontrer un producteur de l'Aveyron prochainement, pour échanger leurs pratiques et avoir de nouvelles idées et conseils de production.

Le pain

Olivier Magnès est boulanger à St Julien de Jordanne et fait de la formation à l'école française du pain. Il fait du pain au levain, avec de la farine bio. Il se fait plaisir à faire du bon pain, mais n'arrive pas à le vendre car cela ne correspond pas à la demande des gens du village.

Il cherche donc à trouver une nouvelle clientèle qui lui permettrait de continuer à se faire plaisir en faisant du bon pain et à en vivre. Il pense demander la certification Agriculture Biologique pour pouvoir aussi commercialiser ses produits à l'Arbre à Pain.

Il se fournit en farine auprès d'une minoterie de St Etienne, via la minoterie Jambon (Murat, qui n'est que revendeur). Il veut bien changer de fournisseur s'il trouve plus local (voir Celnat près du Puy en Velay). Le levain est un levain sauvage. Il en faut donc une plus grande quantité que du levain ordinaire pour obtenir la même levée de pâte. Il cuit dans un four à sole qui est chauffé au mazout (qui chauffe l'eau qui circule sous les soles).

Le levain donne un goût particulier au pain, en fonction de sa maturité, de la quantité et du vieillissement du pain (pas le même goût le jour de la cuisson ou 3 jours plus tard).

Proposition de partenariat

Parmi le choix de pains de base, nous retenons une liste à partir de laquelle les adhérents de l'AMAP feront leur choix. La commande pourra changer toutes les semaines mais devra être faite au début des 4 mois de contrat (on aligne le début du contrat sur celui des autres produits). Le prix du pain devrait être d'environ 7 euros le kilo.

M. Magnès est d'accord pour livrer le pain le jour de la distribution des autres produits. Il ne sera pas présent car il est à l'école du pain pour la formation.

Il présentera son travail et ses produits à l'ensemble des adhérents lors de l'assemblée générale du mois de février.

Voici la liste des pains :

Seigle (65%)	tourte 500g
	tourte 1kg
Blé (farine T80)	tourte 500g
	moulé 1kg
	baguette
	pain spécial au choix (tous les 15 jours ou à partir des deux derniers mois de contrat)

Nous avons quand même fini par goûter le pain, délicieux aux dires de tous !

Les fromages de chèvre

Olivier X, chevrier à Lugarde, n'a pas pu venir à la réunion à cause de la neige. Il m'a téléphoné et donné quelques informations.

Pour l'instant les chèvres sont en train de tarir, et il n'y a presque plus de fromages. Mais la période de lactation reprend vers le mois de mars et il pourra donc nous présenter ses produits à ce moment là. **Le recontacter pour l'AG de février.**

Dans l'optique d'un partenariat, il faudra réfléchir au mode de distribution. Le moment de la distribution est en effet celui de la traite, donc le chevrier ne pourra pas être là. Par contre il peut descendre à Aurillac le mercredi et laisser une glacière chez l'un des adhérents qui l'amènera à la distribution.

Lui faire parvenir les documents sur le fonctionnement de l'AMAP car il ne le connaît pas (assimilation à un groupement d'achats).

J'espère qu'il ne manque rien...
Bonne lecture et bonnes fêtes !!!

A l'année prochaine

Patatement vôtre
Elise