

# CONSOM'SOLIDAIRE

## Assemblée générale du 12 novembre 2014

### Rapport moral 2013-2014

#### Evènements marquants de la saison

#### Financement solidaire de l'atelier « Poules pondeuses »

Cet été, une collecte a été lancée auprès des adhérents pour soutenir le projet de Benjamin SOULARD (maraîcher du quartier Albert) concernant le financement de l'extension de son atelier de poules pondeuses. La participation individuelle des adhérents, élevée à 600€ a été doublée de la même somme au nom de l'association.

Benjamin Soulard : *« Opération réussie pour le financement solidaire du second bâtiment de poules pondeuses. Nous remercions les adhérents et Consom'Solidaire pour l'organisation et la participation au financement. Nous venons d'installer notre nouveau lot de poulettes, de type Lohmann blanches, mais qui ne sont âgées que d'un mois. Elles commenceront à pondre début décembre. Merci à Michel Revault (producteur de poulets pour C'S) qui les a élevées pour nous le premier mois ».*



#### Opportunité d'un nouveau local dans le quartier ZAC de Rungis

« Maison 13 Solidaire » est un nouveau centre social et culturel implanté sur le site en cours d'achèvement de la Place Rungis (Angle rue des Longues raies et rue Annie Girardot). A la fin de l'année 2013, l'association qui le gère a acté, à notre demande, la possibilité d'accueillir C'S pour les distributions hebdomadaires de paniers de légumes. Maison 13 solidaire est très favorable à ce partenariat au-delà du simple accueil des distributions, leur volonté d'éducation populaire rencontrant pleinement la nôtre.

Le centre disposera d'une cuisine donnant sur une grande salle, de salles de réunions, éventuellement de matériel de projection pouvant accueillir diverses activités de C'S : projections/débats, temps festifs, ateliers de cuisine et d'écologie pratique etc. Tout cela peut faciliter l'accès à nos actions en faveur d'une agriculture paysanne et d'une alimentation plus saine pour de nouveaux publics.

Le local du Moulinet paraissant de plus en plus étroit et peu pratique pour accueillir les différentes animations, le CA est séduit par l'opportunité de déménagement vers cette structure qui donnerait une nouvelle dynamique à l'association. Au cours des différents CA, les membres ont proposé un investissement progressif des lieux avec, par exemple, une livraison de paniers à l'occasion d'une soirée projection ou d'un événement festif. L'Assemblée Générale du centre social de la ZAC de Rungis s'est tenue le samedi 28 juin. Armand Mallier représentait C'S pour partager les projets d'actions communes sur ce nouveau lieu dont le démarrage de l'activité était envisagé pour cet automne. Nous continuons à suivre cette mise en route pour y investir une place pour C'S en 2015.

Par ailleurs, C'S et le SEL en relation avec des membres du conseil de quartier et du nouveau centre social "Maison 13 Solidaire", ont piloté la création d'une association "le jardin des longues raies" destinée à gérer le jardin partagé construit par la Mairie de Paris rue Annie Girardot en face de "Maison 13 Solidaire".

## Partenariats

---

Toutes les adhésions de Consom'Solidaire envers les partenaires ont été renouvelées en 2014

- **Kokopelli** : passage d'un abonnement de « soutien » en 2013 à un abonnement « solidaire »
- **Amis de la Confédération Paysanne** : adhésion renouvelée + 2 abonnements annuels à Campagnes Solidaires (1 abonnement en plus pour Albert)
- **MINGA** : adhésion renouvelée. Participation à l'AG des 15 et 16 juin à Marseille, Consom'Solidaire représentée par Charlotte HUTTER (compte-rendu détaillé disponible dans le compte-rendu du CA du 25 juin 2014)

### ***AMAP IDF, MIRAMAP et Nouvelle charte.***

Participation à l'écriture de la nouvelle charte nationale des AMAP, validée en mars 2014.

On se souvient qu'en 2012/2013 plusieurs membres de C'S ont participé à une réunion régionale, puis à un groupe de travail sur la réécriture de la charte auquel Antoine Girard a pris part pour C'S. Un appel national à amendements a précédé la 3e Rencontre nationale des AMAP, qui a réuni près d'une centaine de participant-es les 14 et 15 décembre 2013 et pour C'S, Pierre Guiraud. Le nouveau document maintenant validé doit être porté à la connaissance de chaque amapien à la signature de son contrat.

Le réseau AMAP IDF propose à tous les amapiens des formations gratuites réunissant mangeurs et producteurs, plusieurs membres de C'S y ont participé cette année : « animation d'un groupe en AMAP », « animation d'une réunion », « les fondamentaux du partenariat AMAP » etc.

Le réseau a fêté ses 10 ans cette année.

### ***Interamap Paris Sud***

Cette Interamap regroupait une quinzaine d'AMAP du sud de Paris (5ème, 12ème, 13ème, 14ème, 15ème arr.). En sommeil depuis quelques temps, Antoine Girard a eu l'idée de la réactiver en proposant une réunion en juin pour évoquer la présentation de la nouvelle charte auprès des adhérents et surtout d'échanger sur les pratiques et difficultés de chacun.

La réunion s'est tenue à la Maison des Associations le mercredi 11 juin. 12 AMAP ont été représentées sur le secteur Paris Centre Sud (4e, 5e, 6e, 13e, 14e, 15e). Anne Lebec, coordinatrice du réseau, était présente. Après le tour de table, les problématiques qui retiennent l'attention du groupe sont les suivantes : Expliquer la nouvelle charte des AMAP – L'organisation d'un événement festif autour des circuits courts – La question des contrats hors maraîchage – Comment recruter, motiver la participation des adhérents ? – La question du prix du panier.

Beaucoup de groupes évoquent la difficulté de fidéliser les adhérents alors que l'offre de « paniers en tout genre » se développe. Autant de thèmes de discussion qui pourront être abordés lors des prochaines réunions du groupe.

### ***Paniers solidaires***

---

Depuis 2010, C'S donne la possibilité aux adhérents qui le souhaitent de participer à un système de paniers solidaires, dans lequel le prix du panier est fonction des revenus du foyer. Ce système est totalement facultatif.

Les paniers solidaires permettent à des gens qui ont de faibles revenus de payer moins cher leur panier (avec une aide maximum fixée à la moitié du prix du panier), pendant que ceux qui le peuvent, et le veulent, paient plus cher (dons de 0,10 à 3 € par panier, soit pour une saison de 4 à 120 € environ).

C'est un système vivant : des bénéficiaires deviennent donateurs et vice-versa selon les années.

Lors du renouvellement des contrats de légumes le 12 février 2014, 36 adhérents ont accepté de payer plus cher leur panier, (somme récoltée : 1154 €). Pour l'exercice du 30 septembre 2013 au 31 octobre 2014, le montant total de la cagnotte solidaire s'est élevé à 1902,50 €

Six adhérents d'Albert ont demandé à payer moins cher leur panier lors du renouvellement des contrats de légumes le 12 février 2014. Pour l'exercice 2013-2014, le montant total des aides s'est élevé à 1254,50 €

Il reste actuellement 382 € d'aide disponible dans la caisse paniers solidaires. En cas de besoin, tout adhérent peut demander à être aidé, même en cours de saison, ce petit « matelas » est là pour ça !

Vous pouvez aussi, lorsque vous rachetez un produit en fin de distribution (un poulet abandonné ou un fromage de chèvre orphelin), demander à ce que la somme soit spécifiquement versée dans cette cagnotte.

Pour continuer cette aventure, l'équipe qui s'en occupe doit être renforcée, car la majorité des membres de l'ancienne commission s'est attelée à d'autres tâches pour C'S. Cela ne demande du travail que sur une courte période, au moment du renouvellement des contrats, mais c'est assez intense à ce moment-là. Il vaut donc mieux être nombreux. C'est une belle occasion de rencontrer tous les adhérents et de mettre en pratique nos valeurs de solidarité. N'hésitez pas, venez nous rejoindre.

## Activité jardins

---

### Au jardin de la Poterne des peupliers (réfèrent : Antoine Girard)

Une dizaine d'adhérents ont participé aux différents rendez-vous jardiniers de l'année qu'il s'agisse de jardiner, pique-niquer ou prendre un apéro au bord de la parcelle. Consom'Solidaire a participé assidument aux réunions organisées par le centre et apporté sa contribution aux travaux collectifs qu'il s'agisse de prendre soin du compost, d'animer un atelier pédagogique lors de la fête des jardins ou simplement de participer aux travaux divers de rangement, arrosage, fabrication de purins d'ortie etc. Une nouvelle petite parcelle a été montée près de l'ancienne parcelle destinée aux enfants. Une adhérente a offert à Consom'Solidaire un "Bag sac", qu'on a rempli de terreau. A la fin du mois d'août la récolte de tomates s'annonçait fort belle, mais un vol massif de tous les fruits mûrs a rendu les jardiniers très tristes.

### Au Jardin de l'Aqueduc (Réfèrent : Catherine Delpech)

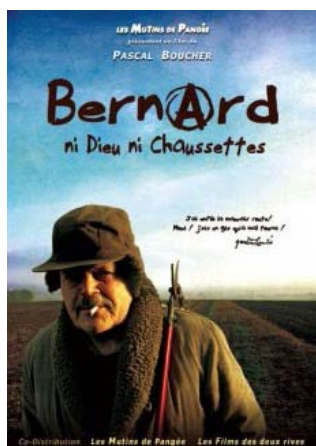
Quelques adhérents ont participé aux différents rendez-vous jardiniers de l'année: semis de maïs, plantation de courges et de tomates en mai/juin, arrosage durant l'été, récolte de la lavande en juillet et mise en sachet et fête des jardins en septembre. Consom'Solidaire a assisté également à l'AG annuelle du jardin en janvier. Il est rappelé à l'ensemble des adhérents de CS qu'une permanence d'une demi-journée par an de notre association dans ce jardin est obligatoire. Celle-ci aura lieu pour l'année 2014 le 11 novembre de 14h30 à 17h30 conjointement à la permanence du SEL qui détient également une parcelle mitoyenne à la nôtre.

## Commission Culture et Confiture

---

### Soirées projections / débats

2 soirées ont pu être organisées cette année.



Le 30 avril à la Maison des Associations, « **Bernard ni dieu ni chaussettes** », Documentaire sur Gaston COUTÉ, poète et chansonnier anarchiste et Bernard libertaire et dernier « diseux » de sa région. La projection a eu lieu en présence de Pascal BOUCHER, réalisateur du film et a rassemblé une trentaine de personnes.

Le 21 mai, au Cinéma « La Clé », en partenariat avec l'association "Voir et Agir" et Politis, le film « **Nourrir les villes, un enjeu pour demain** », documentaire sur le thème de l'agriculture urbaine et périurbaine a été projeté et suivi d'un débat et d'un pot convivial. Débat

animé par Antoine Girard avec Xavier Guiomar enseignant-chercheur à AgroParisTech et Frédéric Géral coordinateur de l'association Montreuilloise « Le sens de l'Humus » à Montreuil. Une soirée qui a rassemblé

environ 80 spectateurs.

### ***Ateliers d'écologie pratique***

A l'initiative de Claire Sonnefraud, rejointe ensuite par Aude Julien-Laferrière, 4 ateliers ont pu être menés rassemblant en tout une vingtaine de participants.

- 25 mars et 2 juillet, au local du Moulinet puis à la Maison des associations, « Faire sa lessive soi-même »
- 8 avril et 11 juin, au local du Moulinet puis à la Maison des associations, « Laver plutôt que jeter : réduisons nos déchets ! »

D'autres dates et d'autres thèmes sont envisagés pour la saison prochaine.

## **Communication**

---

### ***Site internet et informatisation des filières***

L'hébergeur du blog actuel ayant changé ses conditions générales, nous sommes dans l'obligation d'accepter l'affichage de publicité jusqu'alors inexistante sur le site. Il paraît de plus en plus urgent de travailler à une nouvelle solution pour la communication de Consom'Solidaire. Une réflexion est en cours depuis plus d'un an, avec les propositions techniques de Marvin Timodent, qui envisage plusieurs services comme le calendrier des distributions en ligne, l'affichage des paniers de la semaine et des recettes transmises par les adhérents, fichier des adhérents, espaces membres pour les commandes... Outre les contraintes techniques d'une telle mise en œuvre, la conversion des outils papier existants est également limitée par la diversité des profils des adhérents. Une demande forte de nouveaux arrivants pèse pour le passage de certaines informations en ligne (inscription au calendrier des distribution notamment) alors que d'autres ne possèdent aucune adresse e-mail voire n'ont pas d'accès internet et demandent d'avantage d'information en affichage sur place dans les lieux de distribution.

Toutes les bonnes volontés sont donc les bienvenues pour répondre à ces difficultés et permettre à tous les adhérents de Consom'Solidaire d'accéder à une meilleure information.

## **Le fonctionnement de l'association**

---

### ***Adhésions 2013 - 2014***

Au 30 septembre 2014, l'association C'S compte **226** adhérents, dont **106 bénéficiaires de paniers de légumes**.

### ***Conseil d'administration***

Conseil d'administration, élu lors de l'assemblée générale du 16 octobre 2013 :

Céline BONNEAU, Laure DELACQUIS, Cécile FIANDINO, Antoine GIRARD, Nicolas GUICHETEAU, Charlotte HUTTER, Luc DE LARMINAT, Armand MALLIER, Isabelle MEYNIEL, Monique NEUBOURG, Joëlle PICHON, Elisabeth RAGOBERT, Fanny TELL.

Une démission pour cause de déménagement transmise au cours de l'année : Fanny TELL

### **Bureau de l'association, élu lors du CA du 6 novembre 2013 :**

Coprésidence : Céline BONNEAU et Armand MALLIER

Assistant : Luc DE LARMINAT

Secrétaire : Isabelle MEYNIEL

Trésorière: Charlotte HUTTER

Trésorière adjointe : Laure DELAQUIS

## **Le suivi des filières agricoles**

---

### **Filière légumes**

**Partenariat avec Paul THIERRY - BIOLAB Maraîchage.**

C'S poursuit son partenariat avec Paul Thierry initié en 2013. Pour cette 2ème saison, nous avons commencé avec 36 paniers en mai, pour arriver au chiffre souhaité de 40 paniers en septembre. L'exploitation de Paul est basée sur le partage de culture entre ses 7 AMAP soit environ 250 paniers par semaine, objectif recherché par Paul. Plusieurs journées d'aide à la ferme ont été proposées depuis le début de la saison. Lors de la dernière journée le samedi 11 octobre, plus d'une dizaine d'adhérents de C'S ont participé. Les prochaines journées annoncées sont les samedis 8 novembre et 6 décembre. Selon la fréquence de l'activité des saisons, Paul rédige une feuille qui nous informe de ses travaux des champs, des améliorations apportées à son matériel, du personnel travaillant sur l'exploitation, des soucis du moment, du besoin d'aide... Chaque année en janvier, Paul organise une journée de travail appelée "Interpolo" qui regroupe des représentants de chacune de ses AMAP. On y fait le point sur les actions et les décisions : présentation du bilan d'exploitation de la saison passée et du budget prévisionnel pour la saison à venir, planning de production, le réengagement des AMAP à faire coïncider avec les prévisions budgétaires. Chaque AMAP fait part de ses souhaits et suggestions. Pour cela, nous adressons aux adhérents 15 jours avant, un mail demandant de nous faire remonter leurs remarques, observations ou propositions. Un compte-rendu de cette journée de travail est adressé à l'ensemble des adhérents de C'S. Fin janvier 2014, Paul nous a transmis une note d'information au sujet des ions perchlorates. Il y explique que sur la base d'études menées au Etats-Unis, et après une pollution repérée dans les secteurs de Bordeaux et Lille, les responsables de la distribution de l'eau ont lancé une alerte nationale pour la recherche des ions perchlorates. La détection de cette molécule ne faisait pas partie des contrôles sanitaires habituels, les études d'impact sont en cours. Paul et l'ensemble de ses AMAP ont souhaité anticiper et connaître l'impact de l'eau d'arrosage sur la teneur en ions perchlorates des légumes sur les deux lieux de culture (Châtenoy et Chevrainvilliers). Voici le planning des analyses effectuées :

22.11.2013 : pommes de terre (en extérieur), chicorée frisée, mâche et navets (sous abri)

12.12.2013 : tomates et poivrons (sous abri)

10.06.2014 : chou pointu (sous abri) et salade (en extérieur).

Pour chacune de ces analyses, la teneur en ions perchlorates est largement inférieure à la recommandation de la Commission Européenne. Les analyses se poursuivent. Chaque AMAP s'est engagée à prendre en charge le coût de ces analyses à hauteur de 200 € chacune. Paul est entièrement transparent dans sa démarche et transmet à ses AMAP tous les rapports d'analyse. Nous les tenons à la disposition de tous les adhérents qui le souhaitent.

### **Partenariat avec Benjamin Soulard « Le plateau Bio » - Fonville (28)**

Le partenariat avec Benjamin Soulard est en place depuis novembre 2011. Ce sont 45 paniers qui sont distribués chaque jeudi dont 15 sont des paniers partagés. Au total ce sont environ 60 adhérents qui sont concernés par ces rendez-vous du jeudi, un groupe fidèle d'une saison sur l'autre. Les distributions sont réparties sur 46 semaines entre mars 2014 et fin février 2015, sans interruption avec la saison précédente. Les distributions ont lieu dans le vaste hall de la MAS qui nous accueille toujours gracieusement chaque semaine au 10/18 rue des Terres au Curé.

Plusieurs faits marquants sur l'exploitation de Benjamin cette année : la création fin 2013 et l'agrandissement à l'été 2014 de l'atelier poules pondeuse et la mise en place des contrats œufs à partir de mars 2014. Cet atelier qui a rencontré un franc succès auprès des adhérents s'est développé grâce à l'organisation d'un financement solidaire auprès des adhérents de C'S qui a permis de rassembler 600€ de dons des adhérents auxquels se sont ajoutés 600€ versés par l'association.

Mi juin une journée de visite couplée avec la visite de l'exploitation des paysans-boulangers (Benjamin et Adrien Pelletier) a rassemblé une trentaine de personnes qui ont pu échanger largement sur les conditions de production.

Et enfin, le bilan de l'exploitation positif en 2013 (résultat net de 3000€) et la mise en place d'un nouveau partenariat AMAP avec un groupe de Houdan pour 18 paniers depuis juillet ont permis l'embauche d'Iwan, salarié sur l'exploitation, en contrat d'avenir pour un CDI à plein temps. *« L'arrivée d'Iwan va nous permettre d'alléger notre charge de travail tout en ayant un meilleur suivi des cultures, et plus de main d'œuvre pour la cueillette. Parallèlement, l'objectif de l'emploi d'avenir est qu'il puisse valider une formation diplômante au bout de 3 ans aidés (obtention d'un BPREA maraîchage par la Validation des Acquis de l'Expérience). C'est donc grâce à votre engagement que nous avons pu créer cet emploi et que*

*nous pourrons le pérenniser !* », nous dit Benjamin.

#### Filière « Produits au lait de chèvre »

##### **Producteurs : Sébastien Beaury et Claire Proust « Ferme du Cabri au Lait » - Les Géraults (37)**

Excellente organisation. Le covoiturage entre les deux compères Michel et Sébastien fonctionne si bien que parfois, l'un viendra seul pour laisser l'autre se reposer. Une distribution (fin avril) a eu lieu au Moulinet pour permettre à tous d'avoir des fromages en mai malgré les nombreux jeudis fériés. Deux personnes du Moulinet en ont profité pour faire des commandes importantes, et la moitié des contractants adhérents d'Albert n'ont pas honoré cette distribution. 47 contrats ont été signés pour un total de 4596,95 € pour la saison.

#### Filière « Produits au lait de vache »

##### **Producteurs : Jean-Jacques Boudin « Ferme Sainte-Colombe » St-Mars-Vieux-Maison (77)**

Jean Jacques boudin, par manque de temps, a pris la décision de ne plus livrer le mardi. Il nous a proposé de commander et de nous livrer par l'intermédiaire du producteur du 12ème rue Crozatier. Ces difficultés d'organisation combinées au petit nombre de contrats sur la dernière saison a conduit le CA à voter la fin du partenariat avec Jean Jacques en janvier 2014.

#### Filière « Fromages du Jura »

##### **La « Fruitière Chapelle des Bois » dans le Doubs (25)**

Ce partenariat a été créé en 2008. La coopérative fromagère de la Chapelle des Bois a été l'une des premières à se convertir à l'agriculture biologique en 1976 : pas d'engrais de synthèse ni d'herbicide, le sol et l'environnement sont respectés. Les vaches de race Montbéliarde sont nourries d'herbe l'été, de foin et de regain l'hiver. Neuf sociétaires apportent le lait frais matin et soir. Par an, 900 000 litres de lait biologique sont transformés sur place en différents fromages. Toujours le même engouement des adhérents : entre 150 et 200 kg de comté, morbier, raclette, tomme et reblochons (Fruitière des Bornes à Arbusigny en Haute-Savoie) sont commandés quatre fois par an en février, mai, octobre et décembre.

#### Filière « Farines »

##### **Producteur : Marc Thibault « GAEC Thibault » - Michery (89)**

Au cours de l'année 2014, une moyenne de 15 adhérents a passé commande à chaque fois, pour un volume de 115 kilos en moyenne. Le format de trois livraisons par an semble bien fonctionner, et de plus en plus de nouveaux adhérents passent commande. La présence de Marc à chaque livraison est appréciée : cela permet aux adhérents de discuter des différents produits proposés. La qualité des produits est soulignée : les farines sont moulues à la commande et les produits toujours frais. La diversité des produits proposés plait également. Le choix est en effet large : farine de blé pâtisseries (65), farine de blé semi complète (110), farine de blé bise (80), farine d'épeautre, farine de petit épeautre, farine de seigle, farine de sarrasin, lentilles, pois cassés, son de blé, lin doré.

#### Filière « Viande bovine »

##### **Eleveurs : Ernestine et Jos Morsink « Ferme mille fleurs » - Fouillat (63)**

Le partenariat mis en place depuis 2009 se poursuit avec une grande qualité d'échanges avec la ferme. La lettre qui accompagne chaque proposition de viande souligne bien les conditions de l'élevage de qualité répondant aux exigences du label Nature et Progrès qui va bien au-delà du label AB. Ernestine et Jos accueillent chaque année les amapiens sur leur ferme au printemps, l'occasion de partager leur quotidien avec les animaux. 2 adhérents de C'S se sont rendus sur la ferme en avril. Grâce aux contrats mis en place depuis la saison dernière Ernestine peut anticiper les quantités de viande pour chaque livraison et ainsi mieux planifier l'élevage. Le nombre de contrats est cependant en nette diminution cette année, seuls 5 contrats ont été signés contre 15 la saison dernière. La possibilité de commande ponctuelle a été maintenue et c'est malgré tout une dizaine de colis qui sont livrés à chaque venue d'Ernestine, 4 fois dans l'année.

#### Filière « Porc gascon »

## **Éleveurs : Le Tonton François - François Thomas et Florie Chaumet-Lagrange, Vaour (81)**

Le partenariat avec "les porcs gascons" existe depuis 2007. Nous sommes livrés deux fois par an, en mars et en septembre. Les porcs ne sont pas bio, mais ils sont élevés en liberté dans les sous-bois et nourris aux céréales et au petit lait de chèvre d'une ferme voisine. En 2013, le prix de la viande fraîche a augmenté d'environ 1,70 %, soit 20 centimes par kilo. 26 commandes en avril, 42 commandes en septembre pour des livraisons entre 200 et 250 kg. François Le Clerc, fidèle à son parcours, a décidé de passer la main. Depuis avril 2014, c'est donc avec Florie Chaumet-Lagrange, sa compagne, que François Thomas (dit Fanche) continue d'exploiter la ferme, et depuis cet été, Florie et Fanche sont installés sur l'exploitation. Les commandes de cette année 2014 ont été similaires à celles des années passées, et Fanche est satisfait de ce partenariat, et nous aussi, donc longue vie...

### **🌱 Filière « Volailles »**

#### **Eleveur Michel Revault « Les Renouées » - Truyes (37)**

Au cours de l'année 2013/2014, il y a eu 46 contrats et environ 50 poulets à chaque distribution au prix de 9,50 €/le kg. Michel Revault propose également des pintades en décembre au prix de 11,20 €/le kg. Que des bons retours sur la qualité des volailles. Un petit bémol: les adhérents ayant commandés des poulets oublient de venir les chercher. Deux à cinq poulets nous restent en fin de distribution. Chaque adhérent doit absolument respecter le partenariat en honorant sa commande afin que notre producteur ne reparte pas avec des poulets commandés, abattus mais non distribués.

### **🌱 Filière « Fruits »**

#### **Producteur : Bernard Lemoine « Le verger du grand Morin » - Dammartin sur Tigeaux (77)**

Mauvaise année pour les pommes du Verger du Grand Morin et de Bernard Lemoine. Les « vieux » arbres se sont mis au repos tandis que les jeunes eux, fleurissent, mais ils sont encore petits. Moralité, seules quatre distributions (en espérant que la 4e pourra se tenir) de pommes et de poires (celles-ci pourraient le cas échéant être prolongées) ont été mises en place pour cette mini-saison. Bernard est assuré que nous sommes avec lui, et que nous acceptons ces variations. Malgré cela, 47 contrats ont été signés, dont un certain nombre de la part d'adhérents du Moulinet. Les nombreux retardataires que l'on ne peut accepter cette année pour les raisons suscitées regrettent de ne pas avoir envoyé leur bon de commande avant la date limite. Quelques chiffres pour cette saison : Pommes : 114 kilos / Poires : 66 kilos pour un total de 1489,80€

### **🌱 Filière « Champignons »**

#### **Producteur : Bruno Zamblera « La champignonnière de la Marianne » - Carrières de Méry/Oise (95)**

La demande de champignons, après une baisse en 2012/2013, est revenue à son niveau maxi, 42 paniers pour l'année 2013/2014. Les champignons de Paris et les Shiitake restent les vedettes incontournables du rendez-vous mensuel. Enfin Edouard (responsable de la filière) souhaite qu'une nouvelle personne lui apporte de l'aide dans la gestion de cette filière, en plus de Nicolas qui ne peut être présent que ponctuellement vu sa charge professionnelle."

### **🌱 Filière « Péniche Remise à flots »**

Les objectifs de la Péniche remise à flots : rendre accessibles d'excellents produits du sud de la France (essentiellement), fournir un débouché de plus à des producteurs de produits bio (ou presque) et goûteux, et soutenir le moyen de transport "vert" (et bleu !) et ses acteurs artisanaux.

Edition 2013 : 22 membres de l'association ont participé / bénéficié de l'opération (pas tous les mêmes que l'année d'avant !) et 19 membres en 2014 (arrivée de la péniche en octobre).

Toujours que des bons retours sur la qualité des produits.

### **🌱 Filière « Vin d'Alsace »**

Une dégustation annuelle est organisée fin novembre avec la possibilité de commandes préalables.

### **🌱 Filière « Miel »**

#### **Apiculteur : Rémi Gamet « Les Ruchers des 3 Vallées » - Bransles (77)**

Depuis 2010, début de notre partenariat avec Rémi Gamet, nous avons vu une évolution positive du nombre de commandes. Les adhérents sont ravis et attendent toujours avec impatience la venue de Patricia et Rémi. Pour 2012-2013 : 33 contrats pour un montant total de 1700 € Pour 2013 -2014 une quarantaine de contrats pour un montant total autour de 1800 € Les adhérents signent un contrat pour l'année mais peuvent aussi faire une commande ponctuelle. Voici un bilan communiqué par Rémi Gamet à la rentrée de septembre :

*« Fin 2013, les colonies (ruchette et ruchettes) ont été mises en hivernage. Malgré un hiver doux il y a eu des pertes très importantes (85 %) dans 3 ruchers d'un même secteur, alors que dans un autre secteur les ruchers se sont plutôt bien comportés (15 % de mortalité). Ce qui fait des pertes en début 2014 de 50 % , plus de 100 colonies perdues !!! En 2013 c'était 25% de perte soit 50 colonies. Le redémarrage au printemps a été difficile avec une petite de récolte de printemps. La récolte de miel d'acacia va commencer mais avec de nombreux orages sur la période qui ont délavé les fleurs et ce sera là aussi une petite récolte. Au printemps j'ai refait une quarantaine d'essaims pour combler une partie des pertes qui produiront peut-être en fin de saison. Je dois acheter 30 essaims à une productrice en bio pour un coût de 3300 € et en fin de saison je devrais en refaire une trentaine pour combler la perte de 2014. Au vu de tous ces éléments 2014 ne sera pas une bonne année en terme de récolte. »*

#### Filière « Huile d'olives, olives et savon »

##### **Producteurs Laurence et Nikos Mouzakis – Zakynthos (Grèce)**

Le nombre de commande a augmenté systématiquement chaque trimestre par rapport aux mêmes dates en 2013 : 35 commandes en janvier, 21 en avril, 24 en juin et 32 en septembre, soit 14 commandes supplémentaires sur l'année. Des olives sont presque systématiquement commandées avec l'huile. Entre 25 à 35 paquets selon les distributions. Le savon proposé par le producteur en 2013 est maintenant adopté par les adhérents qui en achètent une dizaine de paquets chaque trimestre

Laurence et Nikos adressent ces mots : *« En ce qui concerne les 4 dernières distributions, nous avons dû écouler environ 550l d'huile, 65kg d'olives et 25kg de savon, ce qui est très appréciable pour nous. Malgré la récolte difficile de l'année dernière, nous sommes heureux d'avoir pu contenter tous nos adhérents. La nouvelle récolte est en train de se préparer sur l'île, nos prévisions sont plus que bonnes, nous allons produire plus que d'habitude et aurons cette fois-ci un surplus que nous voudrions écouler en France, à des personnes sensibilisées qui comprennent notre démarche et non pas à la centrale d'achat de l'île qui va mélanger notre or liquide aux autres huiles traitées et sur-traitées ! Nous sommes donc ouverts à de nouveaux partenariats s'il y avait d'autres groupes intéressés. »*

#### Filière « Bière »

##### **Brasseur François VASSOUT « La Brasserie La Lie » - St Rémy sur Orne (14)**

François brasse selon la méthode traditionnelle des maîtres brasseurs, des bières artisanales et biologiques. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. On appelle la lie le dépôt de levures endormies au fond de la bouteille, c'est le petit plus vivant d'une bière artisanale. Annuellement, François brasse une blonde fleurie « Au pré de ma blonde », une douce ambrée « L'ambrée du hameau », une blanche légère aux notes d'agrumes d'été « La Caennette » et une bière typée belge pour Noël très épicée « Ça sent le sapin ». En 2014 la brasserie a déménagé dans de nouveaux locaux plus adaptés à St Rémy sur Orne (14570). Deux adhérents de C'S ont pu participer à l'inauguration de la brasserie « en grande pompe » le samedi 4 octobre 2014.

#### Filière « Jus de pomme »

##### **Producteur Christian Boisgontier – Ceaucé (61)**

Paysan retraité, Christian produit du jus de pomme fermier à partir de vergers traditionnels sans herbicide, ni fongicide, ni insecticide. Pas de sucre ajouté. Christian a été membre du bureau exécutif de la coordination paysanne européenne Via Campesina de 1995 à 2001, puis porte-parole national de la Confédération paysanne de 2000 à 2003. Il est actuellement membre de la commission internationale de la Confédération paysanne et directeur de publication du journal mensuel « Campagnes solidaires ». Il a participé au Forum social mondial de Dakar en 2011, au cours duquel l'accaparement des terres fut un thème central. Il a également participé aux Forums sociaux mondiaux de Porto Alegre et de Sao Paulo, ainsi qu'aux



rencontres internationales de Via Campesina, dont la 4e assemblée à Bangalore (Inde).

## **Filière de Produits Andines**

### **Coopérative Andines – Saint-Denis (93)**

Depuis 1987, la Coopérative Andines travaille pour une économie équitable, respectueuse des hommes et de la nature. Andines est intégrée dans un large réseau international constitué de très nombreux partenaires. L'organisation est basée sur la responsabilité et l'autonomie de chaque partenaire : de la personne physique au groupe local, et du groupe aux réseaux. Dans chaque structure (groupe ou réseaux), c'est l'Assemblée Générale des membres, réunie une ou plusieurs fois par an, qui décide de sa politique générale. Le Système d'analyse des filières (SAF) est un outil d'évaluation, d'amélioration des pratiques économiques et un lieu d'échange collectif. Le positionnement : la question d'une régulation équitable des échanges économiques n'est pas nouvelle mais elle est bien aujourd'hui au cœur des débats pour un monde plus juste et plus sûr. La prise en compte des intérêts du consommateur et de ceux du commerçant ne doit pas se faire au détriment des intérêts des autres acteurs des filières, notamment les producteurs.

## **Pain**

### **Benjamin et Adrien Pelletier – La ferme d'Orvilliers (28)**

Le partenariat avec Benjamin et Adrien Pelletier de la ferme d'Orvilliers entre dans sa seconde année avec toujours autant de succès puisque nous sommes à une quarantaine de personnes qui commandent du pain chaque semaine. 5 sortes de pains sont proposés : Miche de Campagne, miche aux graines, pain de Seigle, pain de Sarrazin, pain d'Engrain de 500g à 3 kilo. Benjamin et Adrien sont agriculteurs et cultivent des céréales, mais jusqu'à présent, ils étaient en conversion, et ne pouvaient donc pas faire leur pain avec leur farine, ils achètent donc pour l'instant leur farine bio, mais très bientôt, à priori en 2015, ils seront en capacité de produire leur propre farine bio pour leurs pains. Nous avons eu la chance de visiter leur ferme et leur boulangerie lors de notre visite en juin, excellente journée que nous reproduirons l'année prochaine. La livraison de la commande est mutualisée avec Benjamin Soulard (maraîcher) qui nous apporte les légumes à la MAS, c'est donc Benjamin Soulard qui tous les jeudi nous amène le pain, les adhérents du moulinet sont contraints de venir chercher leurs pains à la MAS.

## **Vin de Loire**

Nouveau partenariat : Vin de Loire " domaine Du Mortier" à St Nicolas de Bourgueil. Vins labélisés "nature et progrès" et "AB ". [www.boisard-fils.com](http://www.boisard-fils.com).

Les frères Boisard Cyril et Fabien ont repris en 1997 un domaine d'une douzaine d'hectares en bordure de forêt au nord de l'AOC St Nicolas de Bourgueil (Val de Loire). Depuis, ces jeunes vigneronnés férus d'agriculture paysanne, affinent un art de la vigne et du vin sans concessions : aucun intrant chimique, traitement aux décoctions de plantes, respect des cycles biodynamiques etc. A découvrir lors de visites au domaine. Les vendanges et le tri sont effectués à la main, les vins ne reçoivent aucun ajout, ni levures, ni sucres, ni traitements thermiques, ni enzymes, ni colles ... rien que du jus de raisin fermenté et patiemment mûri. Pas de sulfites à la vendange et juste un micro-ajout avant la mise en bouteille pour la conservation. En vrais "artisans vigneronnés" les Boisard commercialisent eux-mêmes leur vin, soit auprès de cavistes soit directement au public et c'est chaque année une tâche énorme (20 000 bouteilles) et c'est pourquoi le lien avec des AMAP comme C'S est très important : en vente directe les prix sont plus équitables, et Fabien qui est aussi amapien à St Nicolas adore ces moments où il peut parler de son travail et faire goûter ses vins.

Les deux dégustations de décembre 2013 et mai 2014 à la MAS ont été des succès : entre 90 et 100 bouteilles commandées à chaque fois. Pour les livraisons, la proximité de Michel Revault et Sébastien Baur nos producteurs de volailles et produits au lait de chèvre permet une mutualisation du transport. Poulets fromages et vins voyagent ainsi ensemble vers la MAS. Grâce à ce système une commande/livraison intermédiaire (sans dégustation) a pu être organisée au mois de septembre juste avant les vendanges. L'année 2013 a été très difficile, une petite récolte mais qui a donné des vins légers et fruités. Cette année le beau soleil de septembre a permis une récolte normale d'un raisin de bonne qualité. Dans un souci d'équilibre entre les lieux de distributions Moulinet et MAS, la prochaine dégustation de décembre 2014 aura lieu un

mardi au Moulinet.

Chaque filière est animée tout au long de la saison par un responsable filière. Le calendrier global des livraisons sur l'année ainsi que l'uniformisation des contrats sont coordonnés par Elisabeth Ragobert avec l'aide de Cécile Fiandino depuis la dernière AG.

<b>Filière</b>	<b>Responsable filière</b>	<b>Mails</b>
Champignons	Edouard Demonguères et Nicolas Guicheteau	<a href="mailto:edemong@yahoo.com">edemong@yahoo.com</a> <a href="mailto:nguicheteau@orange.fr">nguicheteau@orange.fr</a>
Farines, lentilles, son, lin	Marion Michelin	<a href="mailto:marionmichelin@yahoo.fr">marionmichelin@yahoo.fr</a>
Fromages du Jura	Elisabeth Ragobert	<a href="mailto:elisabeth.ragobert@free.fr">elisabeth.ragobert@free.fr</a>
Fruits	Monique Neubourg	<a href="mailto:monique@neubourg.net">monique@neubourg.net</a>
Huile d'olive de Grèce	Céline Dubois	<a href="mailto:celinedbo@free.fr">celinedbo@free.fr</a>
Maraîcher Albert	Cécile Fiandino	<a href="mailto:cecile.fiandino@wanadoo.fr">cecile.fiandino@wanadoo.fr</a>
Maraîcher Moulinet	Elisabeth Ragobert	<a href="mailto:elisabeth.ragobert@free.fr">elisabeth.ragobert@free.fr</a>
Miel	Martine Provoost	<a href="mailto:martineprovoost@yahoo.com">martineprovoost@yahoo.com</a>
Péniche «Remise à Flots»	François Jacquet	<a href="mailto:claunay@wanadoo.fr">claunay@wanadoo.fr</a>
Poulets	Kaoutar Slouma	<a href="mailto:kaoutar.slouma@free.fr">kaoutar.slouma@free.fr</a>
Produits laitiers de chèvre	Monique Neubourg	<a href="mailto:monique@neubourg.net">monique@neubourg.net</a>
Viande bovine	Cécile Fiandino	<a href="mailto:cecile.fiandino@wanadoo.fr">cecile.fiandino@wanadoo.fr</a>
Viande de porc	Muriel Cesbron	<a href="mailto:murielcesbron@hotmail.com">murielcesbron@hotmail.com</a>
Vin d'Alsace	Eric Bernardin	<a href="mailto:eric.bernardin@orange-ftgroup.com">eric.bernardin@orange-ftgroup.com</a>
Vin de Loire	Antoine Girard	<a href="mailto:toinegi@free.fr">toinegi@free.fr</a>
Pain	Luc de Larminat et Claire Sonnefraud	<a href="mailto:luc@opale.asso.fr">luc@opale.asso.fr</a> <a href="mailto:claire_sonnefraud@hotmail.com">claire_sonnefraud@hotmail.com</a>

Bière, jus de pomme et produits Andines : achats groupés et vente aux adhérents lors des distributions  
Responsable des commandes : Elisabeth Ragobert

**Soutien logistique pour les livraisons de produits** : Arno Etienne, François Jacquet, Jacqueline Martinez, Elisabeth Ragobert et Nathalie Tordjman.