

# CONSONM'SOLIDAIRE



# Rapport moral 2019 - 2020

## Bilan

### Une année marquée par la crise sanitaire mais qui conforte le modèle AMAP

Nos vies confinées, les projets reportés mais le modèle amap conforté dans sa cohérence : dans un moment où beaucoup de choses habituelles ne pouvaient plus avoir lieu, nous avons pu continuer à consommer selon ce modèle qui nous est cher, en gardant le lien et avec les producteurs, et entre amapiens. Vive les circuits courts !

Le fonctionnement est maintenu toute l'année malgré les soucis de locaux pour l'organisation des distributions (errance dans le 13e...) (merci à toutes celles et ceux qui ont pris du temps pour que cela soit possible). Nombreux contacts pris dans ces moments de recherche du lieu de distribution : contact avec la mairie, lien avec le réseau des AMAP, rencontre à la maison des associations avec Olivier Corbin, et avec l'AMAP Jeanne d'Arc. Les démarches pour trouver un lieu à la place de la MAS aboutissent à la rencontre avec le centre Paris Anim' Oudiné, qui ouvre des perspectives de partenariat prometteuses.

### Annulation de la fête des 15 ans de C'S.

### Annulation de la fête des 10 ans de l'installation de Benjamin Soulard.

### Une deuxième année de fonctionnement du Conseil d'Administration Collégial

On a maintenu un rythme de réunions (à peu près 1 mois et demi entre deux réunions) grâce aux visioconférences. Nous étions moins nombreux pour certaines réunions, mais les CR permettent que tout le monde suive les discussions. Souvent des membres extérieurs au CAC sont venus participer, enrichir les débats, et proposer des projets ou des partenariats.

### Une année de solidarité

Vers les producteurs (voir leurs témoignages dans la suite du rapport), vers les amapiens confinés, dans la ville (brigades de solidarité populaire, Août secours alimentaire...). Le lien entre la commission des paniers solidaires et les brigades de solidarité populaire a été l'occasion d'entrer en contact avec des familles qui ne viendraient pas nous voir spontanément, n'osent pas l'amap...

### De nouveaux partenariats :

Avec le supermarché coopératif des **Grains de Sel** qui a ouvert ses portes fin novembre 2019. Beaucoup d'amapiens sont adhérents du supermarché. Les Grains de Sel ont accueilli les distributions de paniers de Paul durant le confinement de mars. Plusieurs projets partagés en court : création d'une épicerie solidaire, développement d'un projet d'agriculture urbaine, co programmation de 2 soirées du festival alimenTerre.

Rencontre avec **le centre Paris Anim' Oudiné**, où les personnes se montrent très sensibles à notre démarche et la soutiennent. On sent que nous pourrions mener un projet commun au delà de la fermeture de la MAS.

Proposition par une adhérente d'un partenariat avec des élèves de 2e année de **l'école Estienne** pour la réalisation d'un projet d'étude autour de la communication interne de Consom'Solidaire.

Côté filières, à côté du maintien de nos filières déjà existantes, prise de contact avec deux nouveaux producteurs (voir plus loin dans le rapport) : **une nouvelle filière canard** : suite à la fin d'activité pour François Leclerc, nous avons rencontré David Audiguet, qui, venant de la Loire livrera ses produits (Canards de Touraine) en co voiturant avec Michel Revault et Sébastien Beaury. **Une nouvelle filière pruneaux.**

---

## Orientation

Impliquer toujours plus les adhérents dans le fonctionnement de l'association ! Les réunions du CAC sont ouvertes à tous, chacun peut prendre part au fonctionnement de l'association, même sans faire partie du CAC, et même seulement sur une question ponctuelle.

Rester vigilants par rapport à l'impact économique de la crise sanitaire, garder en tête la solidarité avec les producteurs qui fait partie du fonctionnement AMAP.

S'investir fortement dans le partenariat avec les Grains de Sel pour un investissement collectif dans l'éducation populaire et la valorisation des circuits courts, de l'alimentation saine pour tous. Monter avec eux des actions de solidarité, pour rencontrer de nouvelles familles du 13e et étendre la portée des paniers solidaires.

La question de la filière bovine a été posée l'année dernière à l'AG, puis alimentée par la soirée avec le film "faut-il arrêter de manger des animaux" proposé au festival Alimentterre de novembre dernier. Après discussions, et attention aux modes de production de la ferme, le CAC va dans le sens de prendre contact avec la ferme de Edouard Jauneau. Mais ce n'est pas une façon de fermer le débat.

Les fêtes annulées cette année pourront avoir lieu en 2021 ! On peut tout-à-fait fêter les 16 ans de Consom'Solidaire, les 11 ans de l'installation de Benjamin. Nous espérons retrouver le plus rapidement possible la convivialité sans limite de nos distributions, la possibilité d'organiser des soirées en présence pour débattre de nos actions.

## Partenariats et soutiens

---

**Les Grains de Sel**, supermarché coopératif qui a ouvert rue du Moulin de la pointe fin 2019. De nombreux amapiens sont aussi coopérateurs aux Grains de Sel. Consom'Solidaire a adhéré cette année (100€) et plusieurs projets de partenariats ont déjà été discutés (création d'une épicerie solidaire, agriculture urbaine, organisation conjointe du festival AlimenTerre...). Le supermarché a aussi accueilli spontanément les distributions de Paul quand l'ARPE a dû fermer en mars au moment du 1er confinement. <http://www.lesgrainsdesel.fr/>

**Cagette.net** est un outil de gestion à destination des amap qui est aujourd'hui utilisé pour les filières poulets, chèvre et canard. En lien avec le réseau inter amap Consom'Solidaire a versé 100€ en soutien au développement.

**Réseau AMAP Ile-de-France.** Le réseau AMAP Ile-de-France, toujours très dynamique, propose des formations, des journées pratiques entre amapiens. Les membres du CAC y participent régulièrement mais c'est ouvert aussi à tous les adhérents et tout le monde peut y aller pour l'association. Joanna et Jérémie ont participé au second voyage d'étude amapien en Ile de France sur la thématique « femmes paysannes ». Un compte rendu de ce séjour sera partagé aux adhérents lorsque celui-ci sera publié sur le site du réseau. <http://www.amap-idf.org>  
Cécile et Laure ont participé à l'assemblée générale du réseau le 7 mars 2020. En outre, le réseau AMAP IDF nous a fortement aidé pour le maintien des distributions en temps de confinement, et continue activement à assurer la place des AMAP, d'un point de vue légal, dans cette période difficile.

L'adhésion au réseau pour 2020 a été renouvelée à hauteur de 300€ (équivalent à 2019).

**Terre de Liens** : Consom'Solidaire a renouvelé son adhésion à l'association Terre de Liens (100€). <https://terredeliens.org/>

**Amis de la Confédération paysanne** : Adhésion renouvelée pour 2020 (50€) avec un abonnement annuel à Campagnes Solidaires (normalement disponibles sur les lieux de distribution) (60€). <http://lesamisdelacnf.org/>

**Reporterre, le quotidien de l'écologie**, accessible librement en ligne. Un don de soutien a été fait fin 2019 (200€). <https://reporterre.net/>

Budget de 910 euros au total

## Paniers'Solidaires

---

Les Paniers'Solidaires c'est, depuis 2011, la mise à l'épreuve de la solidarité dans notre association. Le système est le même depuis la création à savoir un panier un peu plus cher pour ceux qui le souhaitent (sous forme de don direct) et un panier un peu moins cher pour d'autres, en difficulté financière. En fonction des revenus déclarés (la confiance est la base), l'aide peut prendre en charge jusqu'à la moitié du panier. La demande est à faire au moment du renouvellement des contrats avec les maraîchers mais l'aide peut être aussi octroyée en cours de saison si un changement de situation sociale intervient brutalement chez un adhérent.

Cette année où la solidarité a pris de nombreuses formes avec la crise sanitaire nous avons été en contact avec "**Les brigades de solidarité populaire**" (<https://www.brigades.info/fr/>) qui se sont organisées dans le 13e arrondissement pour soutenir les familles en difficulté pendant le confinement. Nous avons rencontré une famille à qui l'on a proposé d'intégrer l'Amap en apportant un soutien financier sur le montant du

panier. Nous avons discuté, expliqué le fonctionnement mais le contrat n'a pas été finalisé. Trop contraignant ? Trop cher ? Difficile de le savoir mais ça a été l'occasion de discuter avec une famille qui ne serait à priori pas venue vers nous spontanément.

Pendant le mois d'août, la solidarité s'est exercée en direction de l'**association Août secours alimentaire** (<https://www.aout-secours-alimentaire.org/>) qui a récupéré les légumes tous les vendredi matin du mois d'août pour les distributions alimentaires qui se tiennent à l'église Saint-Hippolyte avenue de Choisy. Ils étaient très satisfaits des dons qui permettent de distribuer des légumes frais de qualité d'autant que cette année avec la crise sanitaire la demande d'aide a explosé sur l'arrondissement.

Pour la saison 2020-2021, le montant total de l'aide accordée s'élève à 1684€, équivalent aux années précédentes. Cette aide est restée partagée entre les 6 mêmes personnes (4 à l'Amap de Benjamin et 2 à l'Amap de Paul).

**Le financement de la caisse de solidarité** : Une campagne de dons est effectuée au moment de la signature des contrats légumes. Cette année, l'appel n'a été transmis qu'en février au moment de la signature des contrats de Benjamin et du renouvellement des adhésions. En septembre, le renouvellement des contrats de Paul était perturbé par les mesures sanitaires. Cette campagne de février a permis de récolter 444€, soit 480€ de moins que l'année précédente. L'appel sera transmis à l'ensemble des adhérents au moment du renouvellement des adhésions en février 2021. La caisse des paniers solidaires est également abondée par les bénéfiques issus du rachat, par des adhérents, des paniers ou produits abandonnés par d'autres adhérents lors des distributions.

Sur cet exercice, la caisse a disposé de 2859,57€ (1715,47€ de reliquat 2019-20 + 1144,10€ de dons et rachat de produits au fil de l'année).

La commission paniers solidaires compte aujourd'hui 5 membres : Laure Delacquis, Cécile Fiandino, Zoé Mesnil, Nathalie Tordjman et Marthe Vorobiov. Elle reste ouverte à tous.

## Jardiner

---

Au jardin de la Poterne des peupliers – Centre d'animation de la Poterne, Paris 13<sup>e</sup>

Référent : Antoine Girard

La « parcelle » de Consom'Solidaire dans le jardin partagé du centre « Paris Anim' » de la Poterne de Peupliers est cultivée collectivement par tous les membres de l'association qui le souhaitent. Ces jardiniers et jardinières participent également aux travaux collectifs, aux fêtes et aux piqueniques du jardin partagé cette année réduit au minimum pour cause de pandémie...

La parcelle de C'S comprend trois « buttes auto-fertiles » de permaculture. Il y a aussi une butte occupée par un grand buisson de framboisiers, et un endroit spécial pour des plants de salade, des poireaux, des fraises... La parcelle est maintenant un joli bout de jardin dans lequel on circule de plain-pied.

Les jardiniers de C'S ont pu se relayer pendant tout l'été pour arroser et protéger les plantations de la sécheresse et de la forte chaleur.

Pour des récoltes de tomates de toutes les couleurs, courgettes, poivrons, ail, menthe, basilic et pour la première fois cette année des concombres en plein air et des aubergines qu'on a pu planter sous la serre, plants de première qualité merci à Benjamin Soulard.

Tous-tes les adhérents-tes quelle que soit leur forme physique sont les bienvenu-e-s au jardin. Les rendez-vous et les échanges se font sur la liste : [jardin@consomsolidaire.org](mailto:jardin@consomsolidaire.org).

Budget cette année : 69 euros



## Education Populaire

---

### - Festival ALIMENTERRE :

L'édition 2020 du festival AlimenTerre existe mais crise sanitaire oblige essentiellement en version numérique via la plateforme IMAGO.

<https://www.alimenterre.org/le-festival-alimenterre-0>

Deux documentaires ont été sélectionnés et auraient dû faire l'objet des deux soirées de projection en partenariat avec le supermarché coopératif des Grains de Sel. On les transforme en soirée en ligne pour les 20 et 25 novembre prochains (les liens de visionnage seront communiqués par mail).



### “Recettes pour un monde Meilleur”

Documentaire de Benoît Bringer. 2019. 70 min.

Séance programmée le vendredi 20 novembre à 20h

**L'avis du comité de sélection AlimenTerre :** Documentaire militant qui éveille les papilles et présente des solutions réalistes à grande échelle pour changer nos habitudes de consommation. La question alimentaire est au centre du combat contre le réchauffement climatique. Le film montre l'importance d'éduquer les enfants à « bien manger » et fait le lien avec la pauvreté en présentant le programme brésilien « Fome Zero » qui a permis d'améliorer les conditions de vie de personnes vulnérables. Manger différemment relève d'une prise de position ferme, au niveau individuel mais aussi collectif : le rôle des décideurs politiques est central pour marquer le changement vers des systèmes alimentaires plus justes et durables. Tout public, adapté en visionnage en lycée et collège.



### “Pauvres poulets, une géopolitique de l'œuf”

Documentaire de Jens Niehuss et Simone Bogner. 2018. 75 min. Allemagne France Ghana Pays-Bas Lettonie.

Séance programmée le mercredi 25 novembre à 20h

**L'avis du comité de sélection AlimenTerre :** En partant de la filière du poulet, ce film permet de comprendre le fonctionnement du système alimentaire mondialisé et ses conséquences sur les pays du Sud et la santé de la planète. C'est

un reportage complet qui met en évidence les ravages d'un système industriel dont les rendements légitiment les critères les plus bas en termes de bien-être animal, de chaîne alimentaire, de commerce international. La partie sur le Ghana résume bien les enjeux et les conséquences du libre-échange imposé par l'UE et des subventions de la PAC, qui conduisent à la détérioration de l'agriculture paysanne africaine détrônée par cette « concurrence déloyale » et participent au processus de migration. C'est un film bien construit, accessible et explicite, tout

public, qui donne à voir l'envers du décor. A partir de 12 ans.

## **- Bibli'AMAP**

### **site MAS**

Référent : Armand Mallier

Pendant cette année, nous avons continué nos permanences mensuelles sur les deux lieux de distribution jusqu'au premier confinement de Printemps. Nous achetons régulièrement des livres sur l'écologie, l'agriculture, l'alimentation, des recettes de cuisine.. Nous recommencerons nos permanences bibliothèques et nos achats dès que la situation sanitaire le permettra.

Mais dès maintenant si vous avez des propositions..livres, DVD ...n'hésitez pas à nous faire parvenir les titres.

De plus, nous pourrions envisager une chronique livre sur le site de C'S dans Bibli amap....

Nous pourrions prévoir aussi une soirée livre en débat qui nous l'espérons pourrait être rapidement en présentiel et pourquoi pas en partenariat avec les "Grains de Sel"

### **site Arpe**

Référent : Laure Delaquais

La bibliothèque à l'Arpe n'a réellement débuté qu'en septembre 2018 pour 3 mois seulement car en 2019 à partir de janvier jusqu'en mars les distributions de Paul n'ont eu lieu que tous les 15 jours puis à partir de mars le 1er confinement nous a empêché de nous regrouper. Au déconfinement, les mesures sanitaires n'ont toujours pas permis de rester sur les lieux de distribution. Les livres empruntés bien avant, ont même eu des difficultés à revenir. A la rentrée 2020, le stockage des livres (jusqu'alors chez un particulier) n'a pas pu se faire à nouveau à l'Arpe, le placard du matériel étant chargé des cagettes individuelles pour la préparation des paniers. Le règlement sanitaire de l'Arpe ne permettait pas, de toute façon, de rester discuter et même de regarder la bibliothèque.

Nous espérons pouvoir reprendre l'année prochaine.

Budget : 400 euros pour l'achat de livres, DVD et commandes à la librairie Jonas

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

### **Statuts de l'association :**

Votés le 28 novembre 2018. Déposé en préfecture, récépissé du 14 mai 2019

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

CAC élu lors de l'assemblée générale du 27 novembre 2019 :

Claire BLANDIN / Céline DUBOIS / Roberta DE LOUISA / Jeremy FAIVRE / Cécile FIANDINO / Pierre GUIRAUD (tiré au sort) / Eloïse HEINZER / David HEINZER / Christophe KESS / Alexandra LO / Zoé MESNIL / Renaud MUZZOLINI / Louis NARDI / Stefano PIROTTA / Élisabeth RAGOBERT / Anaïs ROESCH / Kaoutar SLOUMA / Joanna WONG;

Liste des 18 coprésidents déposée en préfecture, récépissé du 24 janvier 2020.

La trésorerie a été assurée en binôme par Céline DUBOIS et Kaoutar SLOUMA. Les tâches de Consom'Solidaire

secrétariat sont réparties entre tous. Le CAC s'est réuni environ une fois par mois, crise sanitaire oblige, en visioconférence depuis le mois de mars.

## Adhésion 2019 – 2020

Au 30 septembre 2020, l'association Consom'Solidaire compte **216 adhérents** (moins 32 comparé à 2019). 99 foyers bénéficient d'un panier de légumes.

**Budget** 1424€ de dépenses de fonctionnement, soit frais bancaires 110€, assurance 230€ fournitures 290€, abonnement internet 101€ et 800€ de loyer pour l'Arpe.



Visio CAC du 11 mai 2020 par Eloïse Heinzer

## Le suivi des filières agricoles

---

Le modèle des AMAP démontre toute sa cohérence en ces temps de crise. La solidarité des producteurs avec les amapiens confinés / la solidarité des amapiens avec les producteurs

### ● Filière « légumes »

#### ✓ Partenariat avec Paul THIERRY - BIOLAB Maraîchage - Chatenoy (77)

##### Les contrats

Les contrats avec Paul courent, pour la deuxième année, d'octobre à septembre avec 42 livraisons.

Pour la saison légumière d'octobre 2019 à septembre 2020, 33 contrats ont été signés entre Paul et 39 adhérents (dont 6 parts partagées et 4 parts familiales).

Pour la saison d'octobre 2020 à septembre 2021, lors du renouvellement en septembre 2020, nous avons maintenu ce nombre de 33 contrats (toujours 6 parts partagées et 4 parts familiales). Le départ de 8 adhérents (soit 25%) a été compensé par l'arrivée de 8 nouveaux. A noter qu'à cette occasion la liste d'attente a été vidée, et que de très récents adhérents ont obtenu un contrat.

Globalement, ce renouvellement s'est soldé pour Paul par la perte d'une Amap (Ivry) et une baisse sensible du nombre de parts livrées chaque semaine, passant de 181 l'an passé à 135 pour cette saison 2020-2021.

A noter que Paul a dû annuler deux livraisons : le 5 décembre 2019 (pour cause de grève générale) et le 1<sup>er</sup> juillet 2020 par manque de récolte suffisante à partager.

Voici le bilan fait par Paul :

*« Confirmant la tendance entrevue lors de mes précédentes communications, le bilan est proche de l'équilibre en termes de "valeurs". C'est un signe à la fois de fragilité (l'objectif du 100% n'est pas complètement atteint), et, plus encourageant, de redressement au regard des précédentes saisons. Cet aspect de "valeur" n'est qu'un des aspects de notre prestation. Je ne me focalise pas dessus sans occulter certaines irrégularités (distribution annulée, variété et qualité parfois insuffisantes, équilibre des portions) pour lesquels nous devons encore procéder à de nombreux ajustements pour la saison à venir. »*

Paul est donc bien conscient des irrégularités des récoltes, mais il est confiant dans la possibilité de retrouver le niveau d'exigence que l'on a connu tout en consolidant sa démarche agroécologique.

Afin de pallier la baisse de trésorerie, liée à la diminution du nombre de contrats, Paul a constitué une équipe plus réduite, et a planté 4000 pieds de lavandin sur une partie de terres pauvres de Chevrainvilliers, lavande destinée à la distillerie d'huile essentielle du Séchoir du Père Jules à Milly-la-Forêt.

##### Equipe Biolab

Elle s'est beaucoup réduite. Depuis décembre 2019, Saddam est reparti vers sa famille à la frontière de l'Ethiopie et pour David, après plusieurs mois d'arrêt maladie, son contrat s'est soldé par une rupture conventionnelle. Valentin (en couveuse, dans l'optique de s'installer en société avec Paul) s'est bien adapté, et l'équipe a été étoffée avec Syham à 4/5 de temps pour l'été.

##### L'ARPE

Chaque distribution à l'ARPE s'est déroulée avec 3 personnes (balances et pointage) et le plus souvent aussi un superviseur. Il a fallu plusieurs fois réclamer des volontaires. Du 19 mars au 18

juin, l'ARPE étant fermé pour cause COVID, nous avons pu faire les distributions au supermarché coopératif du 13<sup>ème</sup> « *Les Grains de Sel* ». Le responsable a gracieusement mis à notre disposition une salle chaque jeudi soir. A cette occasion, les horaires de distribution ont changé : de 18h30 à 19h30 au lieu de 19h30 à 21h. Cette salle ne permettant pas de laisser notre matériel, de s'installer pour faire les pesées et de stocker des cagettes, Paul a proposé de préparer à la ferme nos parts de récolte dans des sacs individuels. Il déposait les sacs *Aux Grains de Sel*, que chaque adhérent venait ensuite retirer permettant ainsi une distribution plus fluide.

Le jeudi de l'Ascension (21 mai), *Les Grains de Sel* étant fermé, des adhérents (Thomas, Sophia et Jill) qui habitent au rez-de-chaussée, ont accueilli la livraison. Merci à eux pour ce dépannage.

Les distributions ont repris à l'ARPE le 18 juin sur un créneau horaire réduit de 19h à 20h, ce qui est suffisant pour les 33 paniers, quand on ne peut pas faire d'apéro, ni de bibliothèque !

L'ARPE a proposé de rembourser la somme de 300 € à C'S suite à la fermeture des locaux. Le Conseil d'Administration de C'S a décidé de faire don à l'ARPE de 50 % de cette somme en solidarité au contexte difficile, et les 50 % restants ont été versés aux *Grains de Sel* en remerciement de leur accueil.

Les cinq distributions du mois d'août ont eu lieu dans le local rue du Moulinet. Et comme l'an dernier, les parts abandonnées ont pu être récupérées par l'association « *Août secours alimentaire* ».

Budget : 950 euros de loyer, remise de 150 euros suite à la première fermeture.

### **Aide à la ferme**

Paul avait proposé un coup de main à la ferme un samedi par mois. Mais trois ont été annulés durant le confinement et le déconfinement. Heureusement, lors du coup de main du 22 février, les tunnels endommagés par la tempête ont pu être rebâchés. D'autre part, Paul s'aperçoit qu'entre l'accueil de woofeurs plus nombreux en semaine, et ses impératifs familiaux et domestiques, il lui est compliqué désormais de se rendre disponible le samedi. Néanmoins, il juge que ces moments d'immersion à la ferme restent indispensables, et donc, il a proposé d'accueillir à la demande en semaine au cours de l'été. Quelques adhérents de C'S se sont rendus à la ferme à titre individuel en semaine ou le week-end.

Pendant le confinement, Paul a eu le soutien précieux de plusieurs woofeurs de longue durée (Françoise, Gwendoline et Julien) et des visites plus ponctuelles.

Une yourte a été construite pour un accueil plus confortable des nombreux bénévoles qui apportent une aide immédiate aux travaux. Cette installation a engendré différents réaménagements comme la séparation de la cuisine et du bureau.



### **L'interpolo 2020**

Comme chaque année, Paul a organisé une réunion avec des représentants de chacune de ses sept Amaps pour une journée de travail appelée "Interpolo". C'était le 25 janvier 2020 à Episy. On y a fait le point sur les actions et les décisions avec présentation du bilan d'exploitation de la saison passée et du budget prévisionnel pour la saison à venir, planning de production... Elisabeth Ragobert et Nathalie Tordjman ont participé à cette journée pour Consom'Solidaire.

Nathalie Tordjman, référente, avec l'aide d'Elisabeth Ragobert, pour le suivi de cette filière initiée en 2013.

## ✓ Partenariat avec Benjamin Soulard et Stéphanie Puchault « Le plateau Bio » - Fonville (28)

Depuis 2011 nous poursuivons un partenariat maraîcher avec Benjamin et Stéphanie. Il nous livre chaque jeudi à la MAS 45 paniers de légumes et depuis 2014 les œufs de leur atelier poules pondeuses.

Pas de souci de renouvellement de saison en mars, les 45 paniers ont trouvé preneurs. Une rotation habituelle sur une dizaine de paniers qui permet d'intégrer les personnes en liste d'attente. Pas de changement dans le prix du panier cette année encore, il revient à 15,50€ par semaine, réglé mensuellement.

Les contrats œufs se renouvellent aussi sans difficulté, aujourd'hui 49 contrats pour 6 œufs/mois sont en cours auxquels s'ajoutent 70 boîtes pré achetées à récupérer les semaines où il y a suffisamment d'œufs. Toujours un creux de ponte en hiver où là seuls les contrats sont distribués. Le prix des 6 œufs a été réévalué cette année pour mieux intégrer le coût de production. La boîte de 6 œufs passe de 2,10€ à 2,40€, soit 28,80€ pour le contrat sur 12 mois.

Pas de visite à la ferme cette année... La fête des 10 ans de l'installation de Benjamin prévue le 29 mars a dû être annulée. Aucun autre rendez-vous dans les champs n'a été organisé depuis, quelques amapiens se sont rendus individuellement sur l'exploitation.

**Année marquée par la crise sanitaire qui confirme la pertinence du modèle amap et qui nous a fait découvrir les recoins du 13<sup>E</sup>.** Notre adresse habituelle, c'est la MAS, rue des Terres au Curé qui nous accueille depuis 2011, gracieusement, dans le vaste hall au rez-de-chaussée du bâtiment entre 20h et 21h30. Le matériel de distribution mais aussi la malle de livres de la bibliothèque de l'amap sont stockés sur place.

Mais cette année de crise sanitaire, depuis le mois de mars nos distributions ont connu une forte désorganisation. On est confiné dans la ville mais le modèle amap en circuit court peut fonctionner pour maintenir l'engagement solidaire avec les producteurs et pour permettre à chacun de continuer à s'alimenter sainement. Tout de suite Benjamin et son équipe se sont adaptés en proposant de préparer les paniers à l'avance.

La MAS est fermée depuis mi-mars. En mars et avril on a distribué les paniers préparés à la ferme **au pied du camion**. Pour limiter les déplacements et le travail de préparation, Benjamin venait alors tous les 15 jours, avec des paniers doubles ou simple pour ceux qui partagent un panier. On a alors commencé notre errance dans le 13<sup>e</sup> arrondissement. Un jeudi le camion de Benjamin était garé dans la rue des Terres au Curé, un jeudi dans la rue du Moulinet pour se rapprocher des livraisons de chèvre, poulets ou huile livrés dans le secteur. Au déconfinement, en mai, en juin, la MAS reste fermée. On annonce une réouverture pour septembre... Il faut trouver le moyen de remettre en place la distribution, les tables, les cagettes et les balances pour libérer du temps à Benjamin. En contact avec la mairie du 13<sup>e</sup>, un jeudi on s'installe en haut du **boulevard Blanqui**, face au kiosque, puis on passera l'été au **square de la Montgolfière**, sous la tonnelle. C'était un peu loin pour les voisins de la MAS mais tout le monde a joué le jeu, on n'a perdu personne malgré les changements multiples d'horaires de distribution !

En septembre, c'est la rentrée, on entre dans l'automne, il faut trouver un local à l'abri. Il faut rapatrier la distribution dans le quartier de la MAS mais la MAS reste fermée le soir. Ce sera dans **la cour d'Elizabeth**, une amapienne voisine, pour quelques semaines, grand merci à elle. Puis **le centre Paris Anim'ODINE**, à 5 minutes de la MAS, accepte de nous accueillir le jeudi soir pour les distributions ! On rapatrie le matériel et on trouve une place pour chaque produit dans les espaces exigus du centre. Règles sanitaire obligent, on attend à l'extérieur mais tout se passe bien et alors qu'on entre à nouveau en confinement en

novembre, ça fonctionne toujours avec des horaires adaptés à chaque nouvelle mesure gouvernementale, entre 19h et 20h ! Grand merci à Fred de nous avoir mis en contact avec Daniel Mendy, responsable du centre.



#### Vue du champ, les mots de Benjamin et Stéphanie :



2020 : Année atypique c'est le moins qu'on puisse dire!

Bilan cultural plutôt positif avec de belles réussites notamment les choux de printemps. Les cultures ont souffert des fortes chaleurs et de la sécheresse qui a sévit une grosse partie de l'été. (Des tomates ont 'brûlé' sur pied!)

Grosse attaque de pucerons noirs en début de saison sous serre mais la faune auxiliaire a bien fait son travail de régulation. Malgré tout, les rendements en légumes fruits ont été plutôt bons.

Le gros problème reste l'altise (insecte piqueur) pour toutes les crucifères semées ou plantées à partir de la mi-juillet : elles ont ravagé les navets radis et choux d'automne /hiver... La prochaine saison nous décalerons le plus tardivement possible les semis et plantations pour éviter la période où elles prolifèrent !

Pour les autres cultures d'automne /hiver les stocks sont mieux que l'année dernière (céleris, betteraves, poireaux, carottes, courges...)

Pour la prochaine saison nous essaierons de vous proposer plus de salades. Cette année j'ai loupé au moins 2 séries de plantations faute d'un bon arrosage et de temps vers la fin de l'été... On va compenser avec plein de jeunes pousses que nous sommes en train d'installer.

Nous sommes en plein chantier sur la ferme. Le terrassement de la parcelle pour accueillir hangar et maison a été réalisé. Le hangar est quasi remonté (bardage et couverture en cours).

Le projet de haie est toujours d'actualité avec un financement régional pour 430m de plantation.

On vous fera un appel à chantier participatif dès que les dates de plantation se précisent (dans l'hiver).

Enfin, au vu des chiffres des 3 premiers trimestres nous devrions avoir un bon bilan avec une activité importante sur le marché liée notamment au confinement. Compte tenu du contexte nous sommes plutôt épargnés.

D'ailleurs nous exprimons toute notre sympathie et notre solidarité pour les personnes touchées de près ou de loin par cette épidémie. Merci encore à vous de soutenir notre activité par votre engagement avec une attention particulière aux bénévoles qui s'investissent dans le fonctionnement de l'Amap.



- **Filière « canards »**

**Producteurs : François Le Clerc - Vaour (81)**

Au revoir François après une longue collaboration

En effet, François est avec Consom'Solidaire depuis 2007, d'abord en tant que "tonton François" avec la mise en place du porc gascon, puis en 2014 avec ses canardises. Et aujourd'hui il se tourne vers de nouvelles aventures.

Voici son dernier message :

Voici en cette rentrée de septembre quelques nouvelles du paysan en mer

1 - Sur notre voyage. Nous vivons sur notre voilier (pour les amateurs, un voilier Etap 32S) nommé Ti Mango. Parti de Lorient à la mi juillet, nous sommes aujourd'hui dans nos premiers miles nautiques en Espagne entre San Sébastien et Gijon. L'objectif est de rallier le port de Porto en novembre (si les mesures sanitaires coronavirus nous permettent de naviguer jusque là) avant de rentrer sur Vaour pour préparer ma dernière livraison de canardises...

2 - Sur ma Ferme Can'Art de Table": La grande info n'est pas que je prépare une dernière livraison de mes canardises pour la fin d'année, vous êtes déjà au courant! La grande info, c'est que je serai accompagné de Charlotte et Jérôme Eudier, sœur et frère d'un village voisin, qui ont décidé de prendre ma relève... Leur décision est arrivée un peu tard pour faire un "vrai tuilage" cad une vraie continuité avec mon activité... Nous avons réussi en juin à travailler ensemble en conserverie... Ils démarrent après s'être formés chez des copains une première bande de canards à gaver qu'ils transformeront en Canardises. Ils vous présenteront leurs produits en dégustation lors de mon passage en fin d'année.

Pour bien m'organiser, j'ai déjà une date de livraison à vous proposer : le **jeudi 3 décembre**

En attendant de se voir, portez vous bien et protégez vous bien.

À tout bientôt, François.

Voilà qui pose 2 problèmes :

- Nous ne pourrons pas fêter son départ de C'S lors de sa dernière livraison le jeudi 3 décembre, vu les conditions sanitaires. C'est bien triste
- nous n'avons su que mi-septembre que François avait trouvé des repreneurs de ses canardises, or depuis un contact de Michel Revault , David, nous a contactés pour un partenariat sur les canards.

#### ● Filière « Sel breton »

**Producteur : Stéphane Guichen - Marais salant de « la Galopinière », Beauvoir-sur-Mer en Vendée**

Nous avons assuré cette année, les 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> livraisons de sel marin depuis le début de ce partenariat, en 2015, avec Stéphane Guichen.

Elles se sont déroulées :

- le jeudi 19 décembre 2019, à la MAS.
- le jeudi 11 juin 2020, à l'ARPE qui nous a ouvert exceptionnellement ses portes pendant le déconfinement, une semaine avant notre retour avec les légumes.

Stéphane n'a pu être avec nous au moment des distributions.

En décembre parce que les grèves ont contrarié son emploi du temps, mais il a quand même pu le temps d'un déjeuner échanger avec quelques amapiens.

En juin, parce qu'il avait groupé les livraisons de plusieurs amaps pour réduire les frais de transports.

La commande de juin, bien que programmée à la date prévue, a été lancée en soutien à Stéphane qui était privé de ses marchés depuis le début du confinement, soit deux mois et demi sans possibilité de vendre sa production, et qui, au déconfinement, a tardé à retrouver ses emplacements. Évidemment il n'y a pas eu pendant ce temps, de fréquentation au marais pour vendre sur place et son statut ne lui ouvrait pas le droit aux aides de l'Etat.

La livraison de juin a été exceptionnelle, l'appel à grossir les commandes (auprès d'amis et/ou de voisins) a été entendu. Jugez plutôt :

Livraison	date	Nbre commandes	Poids de sel	Nbre sachets
N°10	19/12/19	18	39,50 kg	83
N°11	11/06/20	45	202,50 kg	360

Stéphane a été très touché par notre soutien et il a tout de suite réagi en découvrant les commandes de Consom' Solidaire :

*« WAOHHHHH, je viens d'ouvrir tes mails, c'est génial !!! Mais vous êtes fous : qu'est-ce que vous allez faire de tout ce sel ?!?! La Seine va finir salée... ça fait vraiment chaud au cœur en tout cas et je vous remercie profondément de votre soutien. Le spectre du banquier suceur de sang s'éloigne, ça donne un*

*sacré coup de fouet... »*

A noter que Stéphane a fait le transport de ces deux livraisons et qu'il a préparé individuellement la commande de chaque amapien(ne).

*Nathalie Tordjman, référente pour la filière Sel marin breton*

- **Filière « Produits au lait de chèvre »**

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

Côté biquettes : 8 livraisons cette année, 64 adhérents ont passé des commandes annuelles pour un montant total de plus de 6500 euros.

Côté PAM : 4 livraisons, une trentaine d'adhérents ont passé commande ponctuellement cette année.

Les faits marquants :

Sébastien a continué son travail de formateur à mi-temps dans une Maison Familiale Rurale à 5mn de la ferme.

Sébastien et Claire ont pu profiter du dispositif de la MSA d'aide au répit des agriculteurs cet été et partir 2 semaines se reposer.

La crise du COVID 19

Le troupeau :

Le troupeau et la production de lait : Cette année, 90 chèvres, 40 chevrettes de renouvellement (*ce sont celles qui vont mettre bas en mars 2021*) ... et 4 boucs ! La pyramide des âges s'est améliorée grâce à des chèvres plus jeunes.

Cette année une vingtaine de chèvres a été réformée. Elles ont été transformées en merguez.

La sécheresse de l'été dernier n'a pas causé de pertes ni chez les chèvres, ni chez les chevrettes de renouvellement.

Seules les prairies ont séché, les chèvres ont donc consommé le stock de foin de l'hiver dès les mois de juillet et août. Sébastien avait anticipé ce besoin en faisant plus de foin.

Les terres :

Claire et Sébastien ont en location 42 hectares dont 31 avec Terres de Lien.

A cause de la météo capricieuse, les récoltes de céréales et graines pour les chèvres sont mauvaises et vont obliger Sébastien à acheter à des collègues bio de la féverole et de l'orge.

Il y a eu une salariée sur un 3/4 temps en traite-fromagerie et accueil pédagogique pour la période de transformation soit de février à août. Le reste du travail est réparti entre Sébastien et Claire.

La ferme pédagogique :

L'activité ferme pédagogique a subi durement la crise sanitaire avec la COVID 19 et a connu un arrêt total de mars à juin. L'été a bien fonctionné avec les animations vers les touristes et les familles ce qui a permis de limiter les pertes mais subsistent l'inquiétude.

Les plantes aromatiques et médicinales :

Belle année de cueillette cette année encore. Plus de 500 kilos de plantes fraîches et la saison n'est pas encore terminée.

Deux salariées sont recrutées pour effectuer la cueillette des roses en mai (trois semaines à raison de 3 à 4 heures par jour). 160 kgs de roses ont été cueillies en 2020.

En novembre 2019, il y a un an, nous avons commencé à augmenter la surface de culture de la

rosa gallica officinalis en plantant 300 pieds qui s'ajoutent aux 2000 ... suite à la conclusion d'un partenariat avec un revendeur de nos produits à a rose.

#### Les projets de développement :

1. Développer la vente à la ferme avec la création de la BOUTIQUE du CABRI ... avec uniquement des produits bio et locaux. Les travaux ont débuté mais nous attendons des subventions pour faire avancer le projet.
2. Augmenter encore de 300 pieds la culture de rose pour répondre à deux nouveaux besoins : eau de rose ou pétales de roses séchées. L'objectif est de cueillir 500 kilos de pétales.

#### ● **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 chimiques et de pesticides dans les champs, ce qui favorise le développement d'une flore riche et exceptionnelle et deviendra le repas de prédilection des 350 vaches laitières de race Montbéliarde qui composent le cheptel. Elles sont nourries d'herbe l'été, de foin et de regain l'hiver. Élevés avec soin dans le respect de la réglementation, les animaux n'ont pas de traitements médicamenteux abusifs.

La production moyenne d'une vache de race Montbéliarde est de 5 400 litres de lait par an, avec des pointes à 20 / 25 litres par jour lorsque les vaches repartent aux champs en mai. Production moindre qu'en élevage conventionnel (7 000 à 9 000 litres par an).

La fabrication des fromages a lieu tous les matins dans les grandes cuves en cuivre de l'atelier.



L'affinage se fait en caves sur des planches d'épicéa dans une atmosphère propice au développement des arômes.

La confection d'une meule classique de comté nécessite 430 litres de lait et pèse 42 kilos. Par an, environ 2 tonnes de litres de lait biologique sont transformés sur place.

Elisabeth, responsable de la filière, a rendu visite cet été à un des éleveurs de la coopérative ; des échanges enrichissants qui ont renforcé notre partenariat établi depuis 12 ans. Peu d'impact COVID pour la coopérative. La vente locale ainsi que les livraisons aux grossistes tels que les fromagers et magasins bio peuvent continuer.

Chaque commande de Consom'Solidaire varient entre 150 et de 200 kg de comté, morbier, raclette et tomme. Quatre commandes par an en février, mai/juin, octobre et décembre.

- **Filière « Farines »**

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

La filière farines/graines/pâtes/huiles (partenariat entre Consom'solidaire et Marc Thibault, producteur à Michery, dans l'Yonne) a continué de fonctionner cette année, mais de manière perturbée en raison du confinement lié au Covid.

En 2019, nous avons augmenté avec succès le nombre de distributions faites par an, en passant de 3 à 4. En 2020, il nous aura été impossible de maintenir ce rythme.

Le confinement de mars à mai dernier a engendré une certaine folie dans l'esprit de nombreux consommateurs qui se sont rués sur les rayons de farines et pâtes dans les commerces, faisant des provisions démesurées. Et par ailleurs, le confinement a incité de nombreuses personnes à faire du pain et de la pâtisserie. Pour ces raisons, les commerces, y compris bio ont été en grande tension sur les ventes de farines, et les producteurs ont été très sollicités. Marc a croulé sous un travail colossal et n'a pu se libérer pour Consom'solidaire avant le mois de juin.

Nous envisagions une nouvelle distribution en novembre, mais le nouveau confinement entraîne des effets similaires au premier et une autre raison sans rapport avec le confinement obligent Marc à reporter la livraison d'automne à mi voire fin décembre.

Depuis deux ans, les activités de Marc se sont enrichies et ont entraîné une diversification des produits. Marc possède maintenant une machine à extraire l'huile. Il poursuit la production d'huile de cameline amorcée il y a un peu plus deux ans quand il s'est mis à utiliser la plante cameline comme tuteur pour ses lentilles, et poursuit celle de colza qu'il produit avec les restes de colza bio planté par son producteur de viande bio qui produit son propre colza pour nourrir ses bêtes et en produit souvent trop (ce qui est un classique concernant le colza car cette plante étant fragile et résistant mal aux vermines et autres pestes, il vaut toujours mieux planter généreusement). Marc vend ses huiles en bouteilles ou en vrac, les adhérents apportant leur propre bouteille, ce qui est un système écologique à encourager. Par ailleurs Marc a acquis une machine à pâtes permettant de produire des pâtes de plusieurs formes, d'où l'enrichissement de sa gamme de pâtes cette année : crêtes de coq, gros coudes, tagliatelles ont pris leur place dans le tableau de commandes. Son prochain projet est de varier les pâtes du point de vue des farines utilisées en faisant par exemple des pâtes d'épeautre ou de sarrasin. Il s'est également mis à vendre les pâtes en vrac, ce que beaucoup d'amapiens apprécient. D'importants travaux ont commencé à la ferme. Marc fait construire de nouveaux bâtiments dans le prolongement de ceux qui existaient déjà pour créer de nouveaux laboratoires pour la fabrication des farines et pâtes, le séchage des pommes de terre.

Depuis deux ans, la météo est très mauvaise (trop de chaleur et de sécheresse l'été, trop de pluies en octobre-novembre, qui retardent beaucoup les semis) : de grosses pertes sont à déplorer. Marc est toujours content de son partenariat avec Consom'Solidaire, qui lui permet de vivre, et aime venir nous rencontrer. Les distributions se passent bien. Il y a de moins en moins d'oublis de commandes grâce aux rappels par mail et textos.

- **Filière « Porc gascon »**

**Éleveurs : Le Tonton François dit Fanch - François Thomas-Vaour (81)**

Le partenariat avec le porc gascon existe depuis 2007, d'abord avec " les tontons français" ( François Le Clerc et François Thomas), puis à partir de 2014, François Thomas dit Fanch a repris avec sa compagne Florie l'exploitation. Et depuis juillet 2020, Florie a quitté la ferme, le projet de reprise avec des associés n'a pas abouti, et Fanch a décidé de poursuivre l'aventure seul. C'est plutôt cette situation (plus que la covid) qui lui a demandé une réorganisation. Il a réduit le cheptel de porcs gascons, et il a également réduit ses venues à Paris (2 fois au lieu de 6), et a donc "abandonné" certaines amaps. Parallèlement pendant le confinement des paniers (légumes et autres produits dont viande) se sont développés au niveau local, et même s'il y a moins de monde depuis l'été, cette organisation se maintient.

Fanch est toujours satisfait de son partenariat avec C'S, les commandes sont sensiblement les mêmes d'une commande à l'autre, il nous tiendra au courant de sa situation au début de l'année 2021, mais il semble confiant.

- **Filière « Volailles »**

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

Le partenariat avec Michel Revault est en place depuis 2009.

Depuis Novembre 2019, nous sommes sur des contrats de 6 mois, plus facile à gérer pour les adhérents et pour Michel. Un contrat a été lancé en Mai puis en Novembre 2020.

Les commandes se font sur Cagette depuis mai 2018, qui a eu pour but de simplifier les prises de commande pour les adhérents, les référents et le producteur, mais aussi de programmer des mails de rappel 24h avant pour les distributions.

Le système de Cagnotte/Caution (les paiements se font à l'avance, et les chèques sont encaissés le mois correspondant et lors de "poulets abandonnés ") fonctionne toujours bien. Malgré le confinement, peu de poulets "oubliés".

Les différents points de distributions que nous avons eu avec Fred (du chèvre) ont bien fonctionné, et les adhérents ont été très compréhensifs des horaires et lieux qui changeaient chaque mois.

Les commandes de poulets sont assez stables d'un contrat à l'autre (entre 30 et 37 adhérents qui commandent chaque mois).

Du côté de Michel, beaucoup plus de demandes pendant le confinement, mais comme il a un délai de production de 5 mois entre la commande des poussins et l'abattage, il n'a pas pu répondre à la demande.

Par contre, le confinement a eu pour conséquence une réorganisation de ses livraisons : une seule livraison par mois à Paris désormais, et le reste en vente dans les magasins bio Tourangeaux.

A noter un souci de voiture en panne en septembre, ce qui a entraîné un achat en urgence d'un nouveau véhicule. Le garage ne pouvant réparer le véhicule avant 3 mois, Michel se retrouvait donc sans véhicule, ce qui mettait en péril la poursuite de son activité s'il ne trouvait pas de solution rapidement.

Nous avons augmenté le prix des poulets de 0,20€ lors du dernier contrat de Novembre. Cette augmentation correspond plus à un ajustement face aux coûts des charges (matières premières, assurance, semences, etc....) qu'une vraie augmentation du prix des poulets.

- **Filière « Fruits »**

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

Après une interruption en 2019 due à une mauvaise récolte, la distribution des pommes et poires de Bernard Lemoine a repris en septembre 2020, avec une quantité de 150 kg à 200 kg de fruits à chaque livraison.

Marc Piédallu a dû arrêter de s'occuper de la filière courant septembre, c'est désormais Jacqueline Martinez et Odile Ollivier qui s'en chargent.

Le contrat de départ est toujours de deux mois pour les poires (septembre et octobre) et de quatre mois pour les pommes (septembre à décembre). Il peut être prolongé en fonction des récoltes. Pour cette année, il n'y a pas eu de complément de poires, mais il y aura sûrement encore des pommes en début d'année 2021.

Bernard préfère que les amapiens fassent plusieurs chèques (au moins un chaque deux mois, si la somme est peu importante), au cas où il ait un problème de récolte ou de climat et qu'il ne puisse pas fournir la totalité.

- **Filière « Champignons »**

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

Le partenariat avec Bruno a commencé en 2009.

La champignonnière est située dans les carrières de Méry-sur-Oise dans le Val d'Oise.

Les contrats vont de septembre 2020 à juin 2021 et proposent trois tailles de paniers.

Pour cette saison 2020/2021 Bruno nous livre une fois par mois 30 paniers au centre Oudiné et 19 paniers

à l'ARPE . Les paniers sont composés de champignons de Paris et d'une ou deux autres variétés comme

les pleurotes ou shiitakés.

Marianne Bissery pour le côté MAS

Christophe Kess pour le côté ARPE

- **Filière « Miel »**

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

**La saison 2020 fut encore très contrastée avec un début favorable pour l'apiculture et une fin néfaste, l'impact du changement climatique et la pression des espèces invasives comme le varroa, le frelon asiatique..... contribuent à ce constat.**

L'hiver 2019/2020 fut plutôt clément et correctement arrosé, le printemps précoce et doux avec une belle floraison a permis aux colonies d'abeilles de bien se développer, malheureusement en ce qui me concerne une nouvelle fois j'ai perdu pendant l'hiver plus de 50 % des ruches dû en grande partie au varroa malgré un traitement avec une nouvelle solution bio pour limiter la progression de cet acarien en automne.

*Pour rappel : en apiculture conventionnelle un acaricide de synthèse est utilisé dans la ruche dès la fin de l'été limitant les pertes, mais ce qui introduit dans la ruche un produit chimique qui se retrouve notamment dans les cires.*

Au printemps une petite récolte a été faite avec une partie de ruche valide et des essaims par division de colonies.

Sur la même période, il a été nécessaire de fondre les cadres des ruches mortes et les nettoyer pour préparer un futur repeuplement.

Fin mai l'acacia a fleuri, mais de courte durée, une petite récolte a été possible.

Mi-juin j'ai déplacé des ruches en forêt domaniale sur le tilleul malgré la sécheresse qui commençait à s'installer, une belle récolte fut possible, d'autres étaient dans le bocage sur le châtaignier, les chatons fleurs sur lequel butinent les abeilles ont souffert de la chaleur, une récolte moyenne fut réalisée.

*Pour info : les châtaigniers souffrent aussi d'un insecte invasif le cynips qui pond ses œufs sur les bourgeons des nouvelles pousses ce qui bloque le développement des arbres, donc limite la floraison et à terme les font dépérir, ce qui impacte les récoltes de châtaignes et de miels dans de nombreuses régions, où rien n'est fait pour le contrôler d'autres régions productrices de châtaignes effectuent des lâchers de torymus « insectes prédateurs » pour sauvegarder leur production.*

La miellée de ronce fut limitée par la sécheresse, elle se trouve complétée de miellat, qui donne un miel d'été.

La canicule une fois installée a stoppé les récoltes, pratiquement 4 mois sans pluie.

Les ruches qui se trouvaient sur le tilleul ont été installées début août sur le sarrasin dans un fond de vallée humide, fin septembre une petite récolte a été faite malgré la présence très importante du frelon asiatique.

Le bilan des récoltes est correct au global, mais très inégal en fonction des variétés de miels, vu le nombre de colonies en production dû aux pertes hivernales.

En fin de saison, certains ruchers ont subi de très gros dégâts notamment les colonies affaiblies par la présence du varroa et la pression des frelons asiatiques en grand nombre.

J'ai dû déplacer les ruches, mais le mal était fait malgré la présence de pièges et la réduction des entrées, les colonies stressées par les frelons ne sortent plus ce qui stoppe leur développement et réduit la production d'abeilles d'hiver.

On espère que celles qui n'ont pas subi les assauts des frelons passeront bien l'hiver pour redémarrer dans de bonnes conditions le printemps prochain.

Mais déjà les pertes automnales devront être remplacées par de nouveaux essaims au printemps afin de maintenir la viabilité de l'activité.

### Essaims au printemps



### Ruches sur le tilleul en forêt domaniale



● **Filière « Huile d'olives, olives et savon »**

**Producteurs Laurence et Nikos Mouzakis – Zakynthos (Grèce) [www.elia-huiledolive.com](http://www.elia-huiledolive.com)**

Ils sont basés en Grèce à Zakynthos. Notre partenariat créé en 2009 s'est développé avec l'huile et les sachets d'olive, puis de nouveaux conditionnements et produits comme le savon, la lessive, le gel douche, et proposent les raisins secs de leur voisin producteur.

ConsomSolidaire était leur première AMAP, ils en comptent 33 maintenant sur la France.



Deux distributions ont eu lieu cette année, en décembre 2019 lors de laquelle nous avons fêté nos 10 années de coopération et en juin 2020, à peine déconfinés et installés à l'entrée du square de la Montgolfière.

Pour vous donner une idée des volumes, ce sont 110 commandes, 850 litres d'huile (240 bidons), 80 sachets de savons, 33 de lessive et 17 gels douche.

**Nous prévoyons la prochaine distribution le 17 décembre dans le quartier de la MAS.**

*Message de nos producteurs Laurence et Nikos Mouzakis*

Bonjour à tous,

Comme pour vous tous, cette année 2020 a été très spéciale pour nous.

Nous avons arrêté de venir de Grèce depuis le mois de mars dernier à cause du Coronavirus. Heureusement mes neveux Mika et David ont été et sont toujours là pour nous assurer les livraisons/distributions.

Heureusement aussi, nos produits peuvent circuler sans problème de Grèce en France.

En ce qui concerne nos ventes 2020 :

- 8 Tonnes d'huile d'olive
- 2100kg d'olives
- 1200kg de savon
- 310 litres de gel douche
- 522 kg de lessive

Comme vous pouvez le remarquer, les ventes de savons ont augmenté considérablement, ceci dû, nous pensons, au virus...

La légère augmentation des ventes des autres produits était prévisible aussi car les adhérents ont beaucoup mangé chez eux.

La nouvelle récolte est moins abondante que prévu à cause du Cyclone Ianos que nous avons eu le 18 septembre dernier. Nous avons eu un dégât d'environ 25% de notre production. Ceci dit les prix resteront les mêmes cette année.

Nos AMAP sont fidèles et nous avons à ce jour 33 AMAP, 3 coopératives et 1 restaurant.

Pour ce qui est de nos investissements cette année, nous avons investi dans de nouvelles machines pour la récolte, nous avons dû aussi acheter un véhicule car mon neveu Mika a eu un

accident en juin, quelqu'un l'a percuté lorsqu'il était à l'arrêt...

Nous espérons limiter les dépenses ici et peut-être faire quelques économies vu l'avenir incertain sans être pessimiste bien sûr.

Merci encore pour votre fidélité et votre si bon accueil.

A très bientôt nous l'espérons et prenez bien soin de vous.

*Laurence et Nicolas Mouzakis, vos producteurs préférés d'huile d'olive J*

- **Filière « Vin de Loire »**

**Producteurs Les frères Boisard Cyril et Fabien - Domaine Du Mortier - St Nicolas de Bourgueil (37)**

Vins de Loire labélisés "Nature et Progrès" et "AB " [www.boisard-fils.com](http://www.boisard-fils.com)

Référent : Antoine Girard

A St Nicolas de Bourgueil, Fabien et Cyril Boisard élaborent depuis près de vingt ans des vins vivants, de façon artisanale, selon la charte « Nature et Progrès » et en s'inspirant de certains principes de la bio-dynamie. Depuis quelques années Fabien vient nous faire goûter les dernières cuvées en automne quand c'est possible, et cette année ça n'a pas été possible pour cause de grèves à l'automne et de confinement au printemps...

Les confinements ont provoqué l'annulation de tous les salons et possibilités de dégustation. Mais grâce à leur réseau les Boisards ont pu compenser et même au delà du volume habituel, les clients ayant retrouvé avec le confinement les plaisirs de la table.

Consom'solidaire a organisé une livraison au printemps « au cul du camion » sur un trottoir, en même temps que la livraison des poulets et fromages de chèvre.

Une autre livraison est prévue en décembre, on verra bien où ce sera possible.

Avec l'été sec et chaud, les crus de l'année 2020 sont très prometteurs.

- **Filière « Péniche Remise à flots »**

Les objectifs de la péniche Remises à Flots : rendre accessibles d'excellents produits du sud de la France (essentiellement), fournir un débouché de plus à des petits producteurs (paysans ou transformateurs) de produits bio (ou presque, certifiés ou non) et goûteux, et soutenir le moyen de transport "vert" (et bleu !) et ses acteurs artisanaux.

**Edition 2020 : pour Consom'solidaire**, le nombre d'adhérents participant / ayant bénéficié de l'opération est stable (une trentaine, pas tous les mêmes que l'année d'avant !) et le montant des commandes a sensiblement augmenté.

Une équipe matinale, dynamique, nombreuse, efficace et de bonne humeur a assuré le déchargement et le dispatching des produits (reçus en cartons homogènes pour reconstituer chaque commande) !

**Côté péniche**, le voyage 2020 a pu se faire grâce à la mobilisation du réseau et des producteurs qui ont suivi. Il s'agit du premier voyage d'une nouvelle équipe largement épaulé par la précédente

(pas aussi vieille qu'elle peut le prétendre !) s'inscrivant dans la reprise de la péniche (Le Canalien, utilisé depuis 2018 par Remises à Flots).

En effet il y a un an environ, l'équipage historique de Remises à Flots nous annonçait son souhait de naviguer vers d'autres horizons (retraite pour les uns, repos pour les autres...) sans oublier de trouver un moyen pour que le voyage annuel perdure. Romain et Vincent, bénévoles RàF de longue date (rejoints en cours de route par de vaillants matelot.e.s), ont repris en mains la coordination des groupes de commandeurs et des fournisseurs.

La Covid et ses conséquences sur les déplacements ont grandement perturbé l'échange proposé le 31 octobre :-)

Ces dernières années, l'équipage historique de Ràf avait noué des partenariats avec 4 autres structures qui complétaient le chargement du bateau. Toutes les quatre ont souhaité se joindre à Remise à Flots pour développer une activité de batellerie autour de leurs besoins respectifs. C'est ainsi qu'a été créée la coopérative Les Canaliens \* ([lescanaliens.org](http://lescanaliens.org)) pour faire du lien via les canaux ! Les Canaliens proposent aux artisans un service de transport à la palette, même pour une seule palette, ce qui a priori n'est pas proposé par ailleurs. En définissant des voyages au préalable, la coop pourra charger les produits de plusieurs producteurs pour une livraison groupée, empruntant un moyen de transport de meilleure qualité environnementale que le routier ou le fer. Remises à Flots tient sa place primordiale dans l'utilisation de la péniche Le Canalien. Le voyage annuel permet de développer progressivement d'autres itinéraires avec d'autres chargements. Concrètement, la coopérative est créée depuis le début de l'été. Grâce à un premier apport financier elle a pu réaliser le voyage 2020. Cette première expérience a permis de poser les bases de la coopérative et de maintenir l'équilibre économique impulsé par Remises à Flots.

Il reste à financer la reprise de la péniche et anticiper les frais sur l'année. C'est pour cela qu'il nous sera proposé de prendre part à la coopérative de différentes manières : par le don (la coop à statut SCIC société coopérative d'intérêt collectif est en mesure de recevoir des dons), en devenant sociétaire (part sociale d'une valeur de 1000€, pour les personnes ou structures qui souhaitent avoir voix au chapitre pour les décisions stratégiques de l'entreprise) ou encore en prenant des parts financières (titres participatifs d'une valeur de 100€, investissement financier défiscalisé à 18% en 2020 portant un intérêt de 1% par an et remboursables au bout de 7 ans). Actuellement 65 000 € ont été réunis. Pour, en plus de l'achat, subvenir aux premiers frais : aménagement (travaux en cale et cabines), entretien (frais pour une année), validation du contrôle technique (prévu en février 2021) mais aussi investissements nécessaires au développement de la coopérative, le besoin a été estimé à 105 000 €, soit encore 40 000 € à collecter.

La construction se poursuit donc, nous vous ferons suivre les modalités pratiques si vous souhaitez contribuer financièrement à la continuation de l'aventure.

\* Les Fondateurs de la SCIC (et en *bleu* les 4 structures partenaires de RàF dans la SCIC) :

- Théophane Tardy, gérant de la SCIC Les Canaliens. Co-fondateur en 2014 et président des [3 Poireaux](#), entreprise de distribution de produits paysans installée en Seine-St-Denis.
- Vincent Delépine, responsable logistique de la SCIC Bières des régions. Responsable opérationnel en 2012 du projet pilote de livraison en péniche et vélo triporteur en centre-ville de Paris (Fludis). Bénévole Remises à Flots.
- Kévin Stetton, co-gérant et marinier de la péniche Antipode depuis 2002. Co-gérant de la coopérative [Andines](#) depuis 2017.
- Denis Robert, vigneron en Ardèche, co-gérant du [Domaine du Mas d'Intras](#) depuis 20 ans, fondateur de l'association [Fleuve de Lien](#) en 2018.
- Romain Mollica, dirigeant et fondateur en 2013 de Serendip Livre, entreprise de distribution de livres installée à Paris. Bénévole Remises à Flots.
- Et André, le batelier et organisateur historique de Remises à Flots pour apporter son soutien et son expertise au projet.

- **Filière de Produits Andines**  
**Coopérative Andines – Stains (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.

Les gérants de la coopérative sont, depuis 2017, Kévin Felton et Guillaume Macron et, depuis 2018, son siège est à Stains.

La coopérative Andines est l'un des plus anciens partenaires de Consom'Solidaire. Nous proposons 4 distributions par an des produits alimentaires Andines (2 à ARPE et 2 à la MAS), en Consom'Solidaire

sélectionnant dans leur catalogue les produits bruts issus d'une agriculture certifiée bio.

L'année 2020 a été marquée par la nouvelle du décès de Michel Besson, fondateur de la coopérative avec Véronique Lacomme.

La crise sanitaire due à la Covid-19 a bousculé nos habitudes : la distribution prévue en mars à la MAS a dû être annulée et pour les distributions suivantes de juin et septembre nous n'avons pas pu pratiquer l'habituelle alternance entre les lieux de distributions. La dernière distribution de l'année est prévue en décembre, dans un lieu de distribution à identifier.

- **Filière Pain**

**Producteurs Hélène Chaudy, Benjamin et Adrien Pelletier – La ferme d'Orvilliers (28)**

La ferme d'Orvilliers est une entreprise éthique, bio qui s'inscrit dans une démarche de sobriété énergétique et d'agroécologie. Elle est située à Broué dans l'Eure-et-Loir. Ils font tout de A à Z ! Toute l'année, ils fabriquent leurs pains et chaque été ils récoltent leurs matières premières, des céréales anciennes aux multiples variétés. Avec leurs deux moulins ils font leur propre farine à base de grand épeautre, d'engrain, de sarrasin, etc... À l'origine les producteurs sont deux frères Benjamin et Adrien Pelletier qui ont repris une entreprise familiale qu'ils ont su adapter à leurs philosophies et leurs passions. Puis Hélène Chaudy les a rejoint et est même devenue leur associée en 2018. Elle est notamment chargée de la relation inter-AMAP et c'est donc avec elle que le référent de la filière pain, Simon Pannetrat, échange durant l'année pour organiser et faire le lien. Dans leur équipe, ils ont également des apprentis, des stagiaires, des salariés qui les aident à faire tourner la boulangerie.

La ferme face au COVID et nos distributions:

La ferme d'Orvilliers a rapporté que financièrement leur entreprise avait relativement bien supporté la crise du COVID-19. Durant le confinement ils ont vendu beaucoup de farine ce qui leur a permis de se rattraper par rapport à d'autres produits. Néanmoins même si le moral était bon, ils se sentaient assez fatigués dû à la situation et il n'est pas évident pour eux de trouver des temps de repos. Durant le premier confinement, les commandes de pains étaient emballées par leur équipe, cette organisation était très chronophage. Suite au déconfinement les emballages ont été abandonnés, il est simplement recommandé aux personnes effectuant la distribution de respecter les gestes barrières (lavage des mains en arrivant, masque, distanciation sociale etc...).

Le site internet et quelques informations :

Consom'Solidaire a également relancé fin octobre des inscriptions pour les nouveaux arrivants afin de leur permettre d'accéder à cette filière. D'ailleurs la ferme a amélioré l'interface et l'ergonomie du site Internet en effet depuis la création de leur site, les amapiens commandent leur pain en ligne. Une inscription peut être effectuée à tout moment. Il suffit de contacter le référent de la filière, prendre connaissance du contrat, le signer et le retourner (par mail). Ensuite, vous pouvez créditer votre compte puis commander votre pain et ce, même si vous arrivez en cours d'année. Dans la charte des AMAPs, un contrat à l'année lie le producteur avec l'amapien et tous les paiements sont faits en début d'année ce qui assure une stabilité et une certaine visibilité. Du

fait que ce soit en ligne les règles évoluent mais ce principe perdure car on peut créditer notre compte d'une certaine somme et ainsi "s'engager" sur une plus ou moins longue période. À noter que l'AMAP Consom'Solidaire représente une part assez faible de leur chiffre d'affaire, ils travaillent avec des coopératives Bio dans l'Eure, des magasins, d'autres AMAPs et vendent également sur leur propre point de vente.

La devise de la ferme :

Passion, patience et polyvalence. Merci encore pour leur boulot de qualité et merci pour la brioche !!!

- **Filière « Pomme de terre »**

**Producteurs : Carine et Simon Thierry - La ferme de Châtenoy (77)**

Simon Thierry est le frère de Paul Thierry, maraîcher qui fournit l'ARPE.

La ferme se situe sur le plateau Gâtinais, à 6km au sud de Nemours.

Agriculteurs et éleveurs de moutons, la culture des pommes de terre profite de la fertilisation naturelle du troupeau.

Les filets de pommes de terre sont uniquement livrés à ARPE, tous les quinze jours, par Paul Thierry.

Pour cette année, la covid ne semble pas avoir affecté leur activité; s'ils remarquent une diminution d'abonnement des adhérents, ils attribuent cela à un plus grand nombre de magasins bio en ville, diminuant ainsi le besoin de passer par une AMAP.

En parallèle de cette activité, ils tiennent une boutique de produits locaux, mettent à disposition une salle pour des événements ponctuels (maximum 50 personnes) et espèrent inaugurer leurs chambres d'hôtes en décembre.

La filière pomme de terre sera reprise par Myriam Dalbarade.

- **Filière « Pruneaux »**

**Producteurs : Château Haut Lamouthe (24)**

Pour préparer la mise en place éventuelle d'une nouvelle filière "pruneaux d'agen" (mi-cuits), une première commande a été passée fin juin 2020 avec le GAEC Haut-Lamouthe en Périgord (<https://www.chateau-haut-lamouthe.com/nos-productions>). Cette production de pruneaux est en conversion bio et devrait obtenir la certification l'an prochain. Une trentaine d'adhérents de Consom'solidaire a passé commande.

Les retours quant à la qualité du contact avec les producteurs et à la qualité des produits ont été positifs. Tenant compte par ailleurs du fait que le producteur n'effectue pas le trajet depuis le Périgord exclusivement pour l'association (nous bénéficions de ses trajets en camion pour d'autres livraisons en région parisienne et en Belgique), et du fait qu'il a déjà une expérience avec d'autres AMAP dans la région bordelaise, le CAC s'est prononcé le 13 octobre 2020 pour la création d'une nouvelle filière pruneaux, coordonnée par Léonard Laborie. On table sur trois ou quatre livraisons par an. La prochaine pourrait avoir lieu fin novembre ou début décembre. On envisage de passer par Cagette pour les commandes de cette filière.

- **Les responsables de filières**

Le calendrier global des livraisons sur l'année et sa mise en ligne ainsi que l'uniformisation des contrats sont coordonnés par Muriel Cesbron.

<b>Filière</b>	<b>Responsable filière 2019</b>	<b>Mails</b>
Andines	Mario Sigalotti et Luc de Larminat	andines@consomsolidaire.org
Canards gras	Muriel Cesbron	carnardises@consomsolidaire.org
Champignons	Marianne Bissery Christophe Kess	champignons@consomsolidaire.org
Farines, lentilles, son, lin	Laure Pelbois	farinesetpates@consomsolidaire.org
Ferme du Cabri au lait (Fromages de chèvre et PAM)	Frédéric Michot,	cabriulait@consomsolidaie.org
Fromages du Jura	Elisabeth Ragobert	fromagesdujura@consomsolidaire.org
Fruits	Jacqueline Martinez et Odile Ollivier	fruits@consomsolidaire.org
Huile d'olive de Grèce	Céline Dubois	huiledolive@consomsolidaire.org
Maraîcher / Benjamin Soulard	Cécile Fiandino	legumesdebenjamin@consomsolidair e.org
Maraîcher / Paul Thierry	Nathalie Tordjman	legumesdepaul@consomsolidaire.org
Miel	Martine Provoost	mieldes3vallées@consomsolidaire.or g
Pain	Simon Pannetrat	pain@consomsolidaire.org
Péniche «Remise à Flots»	François Jacquet	remiseaflot@consomsolidaire.org
Pommes de Terre	Myriam Dalbarade	pommesdeterre@consomsolidaire.or g
Pruneaux	Léonard Laborie	leonard.laborie@gmail.com
Sel Breton	Nathalie Tordjman	selbreton@consomsolidaire.org
Viande de porc	Muriel Cesbron	porcgascon@consomsolidaire.org
Vin de Loire	Antoine Girard	vindeloire@consomsolidaire.org
Volailles	Renaud Muzzolini	volailles@consomsolidaire.org