CONSOM'SOLIDAIRE

BILAN

Malgré le COVID, les livraisons ont pu être assurées en adaptant les horaires en fonction des directives officielles.
Suite à discussions, le contrôle du passe sanitaire, nécessaire pour accéder à nos lieux de distributions, a dû être mis en place. Comme cela a été soutenu par le réseau AMAP IdF, les producteurs et productrices peuvent accéder aux lieux de distribution sans ce contrôle mais juste pour y déposer les produits et sans rester dans les locaux.
Nous essayons toujours de retrouver de la convivialité lors des distributions, mais nous ressentons encore le poids des habitudes peut-être prises lors des périodes de restrictions.
Les distributions de produits sont équilibrées sur les deux lieux de distribution, mais cela reste toujours un peu la course quand il y a des produits à récupérer aux deux endroits.

Nous relayons régulièrement les appels et les luttes de nos partenaires, par mail ou directement sur le site de Consom'Solidaire. Ils sont malheureusement toujours nécessaires !

Nous avons fêté cette année les 10 ans de partenariat avec Benjamin Soulard, en lui rendant visite sur son exploitation. Et déjà 8 ans avec Paul. La stabilité de ces partenariats avec les divers producteurs et productrices est un soutien pour l'activité de notre AMAP.
Malgré le COVID, nous avons pu faire plusieurs visites sur diverses exploitations, qui sont racontées en mots et en images dans la suite.

Mise en place d'une nouvelle filière viande bovine, avec une première distribution qui a eu lieu fin novembre 2021.

ORIENTATIONS

Recréer, autour des distributions des moments d'échanges, de rencontres, autour d'activités telles que la bibliothèque, autour de nos producteurs et productrices, autour de ce qu'on fait de nos produits. D'ailleurs un classeur "recettes" a été créé à l'ARPE, il est à votre disposition pour y glaner des nouvelles recettes et en proposer d'autres !
Retrouver des évènements qui rassemblent les amapien·ne·s des deux lieux, continuer les visites des lieux de productions.

Entretenir et consolider les synergies locales :

- Créer un réseau avec les AMAP du 13ème, voire de Paris Sud.
- Continuer le partenariat avec le supermarché coopératif Les Grains de Sel, auprès duquel nous sommes coopérateurs.
- Organiser des activités avec le centre Oudiné, le centre de la Poterne, l'ARPE.

PARTENARIATS ET SOUTIENS

Réseau AMAP Ile de France : Le réseau, 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.
Cécile, Zoé et Joanna ont participé à l'assemblée générale du réseau, en visioconférence, le 6 mars 2021. Joanna a intégré cette année le conseil d'administration du réseau et de ce fait participé à plusieurs journées thématiques.
Par ailleurs le réseau est un soutien important en cette période de pandémie qui dure et offre son lot de contraintes pour maintenir le fonctionnement des amap, les débats et textes autour de l'obligation de présenter un passe sanitaire en particulier.

L'adhésion au réseau pour 2021 a été augmentée à 750€ pour répondre progressivement à la proposition de financement du réseau à hauteur de 10€ / panier. Notre adhésion s'élevait à 300€ / an depuis 2017.

Terre de Liens : Consom'Solidaire a renouvelé son adhésion à hauteur de 100€ à l'association Terre de Liens. Quelques amapiens ont participé à un chantier sur la cressonnière de Saint Eloi à Méréville dans l'Essonne https://terredeliens.org/

Amis de la Confédération paysanne : Adhésion renouvelée pour 2021 (50€) avec un abonnement annuel à Campagnes Solidaires (60€), la revue est disponible sur les lieux de distribution. http://lesamisdelaconf.org/

Reporterre, le quotidien de l'écologie : Accessible librement en ligne. Un don de soutien a été renouvelé en 2021 (200€). https://reporterre.net/

L'Age de Faire : Journal mensuel, abonnement de soutien (52€). https://lagedefaire-lejournal.fr/

Framasoft : Logiciels libres. Don de soutien au développement (150€) https://framasoft.org/fr/

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 sa création à savoir un panier un peu plus cher pour ceux qui le souhaitent (en contribuant à la caisse des paniers solidaires au moment du renouvellement des contrats) 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 aussi être octroyée en cours de saison, si un changement de situation sociale intervient brutalement chez un adhérent.

Pendant le mois d'août, la solidarité s'est exercée en direction de **l'association Août secours alimentaire** qui a récupéré les légumes tous les vendredis matins au Moulinet pour les distributions alimentaires qui se

A Oudiné, l'association **Au cœur de la rue** a récupéré les paniers abandonnés, pour transformer les légumes en plats cuisinés distribués lors de maraudes dans le 93.

Ces associations étaient très satisfaites des dons qui leur permettent de distribuer des légumes frais de qualité.

Pour la saison 2021-2022, le montant total de l'aide accordée s'élève à 1822,50€ en augmentation par rapport à la saison précédente. Cette aide est actuellement partagée entre 7 personnes (4 mêmes bénéficiaires sur l'amap de Benjamin depuis mars 2021 et 3 sur l'amap de Paul dont une nouvelle bénéficiaire

aidée pour ½ part de récolte à partir de octobre 2021).

Le financement de la caisse de solidarité : Une campagne est effectuée au moment de la signature des contrats légumes. Cette année, l'appel a été lancé en février au moment de la signature des contrats de Benjamin et du renouvellement des adhésions et en septembre, au renouvellement des contrats de Paul. La caisse des paniers solidaires est aussi abondée par des adhérents qui bénéficient des produits commandés, et abandonnés, et qui, en contrepartie, font un don à la caisse des paniers solidaires.

Sur cet exercice, la caisse a disposé de 3766,02€ (1175,57€ de reliquat sur l'exercice 2019-2020 auxquels s'ajoutent 2590,45€ de dons).

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.

Accessibilité alimentaire et pratiques en AMAP

Afin de faire évoluer notre "système" paniers solidaires, certains membres de la commission ont participé entre octobre 20 et juillet 21 à une formation encadrée par le MIRAMAP, mouvement interrégional des AMAP, en 8 web-rencontres de 2h30 et une journée d'échanges en AMAP

1 / Se nourrir quand on est pauvre
2/ Le point sur les grandes notions (droit à l'alimentation….)
3/ Sortir des logiques du don
4/ Les paysans dans l'accessibilité: comment agir ?
5/ La participation de toutes et tous aux projets de lutte contre la précarité alimentaire
6/ Comment agir collectivement sur un territoire
7/ Coopération entre associations
8/ Qui finance la solidarité alimentaire ?

Tout est encore accessible là : :http://miramap.org/Le-recueil-d-articles-du-cycle-de-web-rencontres-Accessibilite-Alimentaire-AMAP.html

Sortir de la logique du don ne peut se faire qu'en partenariat étroit avec des associations dont l'objet est la prise en charge, l'aide et l'accompagnement des plus démunis avec un plan de financement public ou privé en relation avec les maraîchers.

Pour aller plus loin sur le sujet, voir l'expérience des "paniers marseillais" https://lespaniersmarseillais.org/ et lire "Ensemble pour mieux se nourrir" de Frédéric Denhez et Alexis Jenni (disponible à la bibliothèque de l'Arpe)

JARDINER AUX PARCELLES PARTAGÉES DE CONSOM'SOLIDAIRE

Jardin partagé du centre Paris Anim' Poterne des Peupliers, 1 rue Gouthière.
Référent : Antoine Girard

Cette année le pêcher a donné une cinquantaine de beaux fruits bien rouges, il est né d'un noyau de pèche venu du compost qu'on a utilisé pour construire la butte Il y a seulement trois ans… Et dans le jardin, le cerisier et le poirier que nous avons planté il y a 2 ans ont donné leurs 10 premières burlats pour l'un et sa première Poire Beurré hardy pour l'autre.

Évènement notable de cette année : le changement de direction du centre, nettement plus favorable au jardin, gros changement d'ambiance et organisation de concerts en plein air, mise en place d'une séparation nette entre les lieux de culture et les lieux ouverts au public et dialogue

constant et facile.

A noter aussi le montage collectif d'un nouveau trio de composteurs de grande capacité et protégé des rats, et les séances de montage et démontage des tuteurages qui peuvent devenir des sculptures éphémères si on s'y applique. Cette année on a tenté la version "pergola" mais le temps n'a pas été idéal pour que les plants montent en plafond et laissent pendre leurs fruits au-dessus de nos têtes …

En revanche la réussite des courges butternut, des concombres noa, des piments et poivrons, des haricots à rame, céleris branche, fournis par Benjamin, des salades diverses, et toujours les framboises, groseilles, fraises, persil, basilic, les 3 espèces de menthe etc.. Comme partout cette année les tomates que nous re-semons tous les ans ont eu beaucoup de retard et n'ont vraiment été là…que fin août.

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.
Si vous avez envie d'essayer, inscrivez-vous, il suffit envoyer un mail à contact@consomsolidaire.org à l'attention d'Antoine.

EDUCATION POPULAIRE

- **Festival AlimenTERRE**

2 films ont été sélectionnés pour deux soirées qui ont pu avoir lieu en direct cette année, l'une au centre d'animation Oudiné qui accueille les distributions de légumes de Benjamin le jeudi soir, l'autre au supermarché coopératif des Grains de sel.

“Douce France”

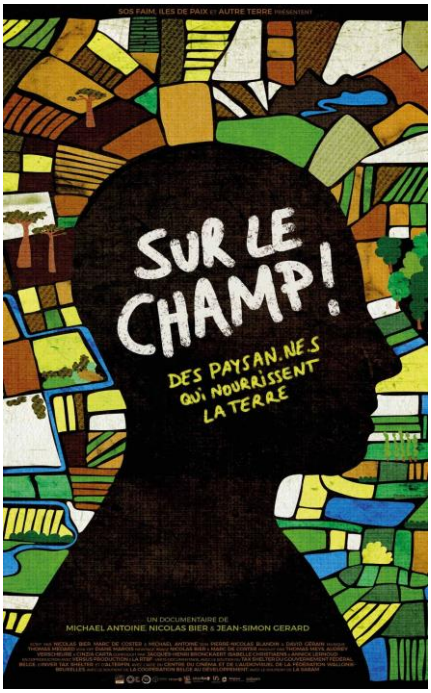
Documentaire réalisé par Geoffrey Couanon. 2020. 95 min.

Le documentaire a été projeté le vendredi 26 novembre au centre d’animation Paris Anim’ Oudiné.

La soirée a rassemblé une vingtaine de personnes amapiens et usagers et animateurs du centre Oudiné. Elle a été suivie d’un échange avec deux bénévoles de l’association Terre de liens autour de la question de la préservation des terres agricoles. La discussion et le film montrent la méconnaissance par les jeunes de l’environnement agricole si proche géographiquement de chez eux mais très éloigné de leurs préoccupations quotidiennes ou d’avenir.

L’avis du comité de sélection AlimenTerre :

Tout en s’intéressant aux spécificités propres au territoire d’Ile-de-France, ce film invite à s’interroger sur l’engagement citoyen des jeunes. La mise en balance des bénéfices économiques pour le territoire d’un tel projet, avec les externalités négatives, notamment sur le système alimentaire local, permet d’aborder de nombreuses thématiques (économie circulaire, AMAP, étalement urbain….) Émouvant, révoltant, motivant, les problèmes traités sont liés à l'urbanisation et mettent en lumière leur caractère multidimensionnel. Un film particulièrement pertinent pour questionner l’engagement des jeunes et les amener à se sentir concernés par les enjeux de transition agricole et la souveraineté alimentaire.



“Sur le champ”

Documentaire de Michaël Antoine, Nicolas Bier et Jean-Simon Gérard. 2020. 62 min.

La projection du documentaire “Sur le champ” a été organisée le **mardi 30 novembre 2021** au supermarché Coopératif Les Grains de Sel, auquel Consom’Solidaire est coopérateur.

Une quarantaine de personnes étaient présentes. Elle a été suivie d’une discussion avec Marc Dufumier, agronome, enseignant-chercheur émérite d’AgroParisTech. Il est impliqué dans de nombreux projets et programmes de développement agricole, en France mais aussi dans les pays du Sud. Il est membre du conseil scientifique de la fondation pour la nature et l'homme et ex-président de la Plate-forme pour le commerce équitable.

Ce documentaire part d’un postulat, celui du "paradoxe de la faim" : dans le monde, ceux qui produisent sont également ceux qui ont faim. Il tente d’apporter des solutions, en partant à la rencontre d’acteurs de terrain. Il s'agit d’une nouvelle génération de paysans, qui se reconnaissent autour du principe de résilience. Un modèle résilient replace l’humain au centre et cohabite de façon plus harmonieuse avec l’environnement dont les paysans dépendent pour produire. Dans l’optique de s’émanciper de l’agriculture industrielle au profit d’une agriculture durable, une des pistes avancées est celle de la multiplication des petites initiatives : petites fermes belges, jardins collectifs au Burkina Faso…

Lors de la discussion qui a suivi la projection, Marc Dufumier a développé les principes de l’agro-écologie, et nous a démontré que ce mode de production permettrait tout-à-fait de nourrir la planète, en respectant la souveraineté alimentaire des différents pays. Bien sûr, cela demande des changements d’orientation des politiques… Mais nous sommes resté·e·s optimistes, gardant en tête les derniers mots du film “à la veille des révolutions, nul ne pouvait les prévenir”.

- **Bibli'AMAP**

site Arpe

Référent : Laure Delaquis

De novembre à février, la bibliothèque de l'Arpe a plutôt bien fonctionné. Le fonds est constitué d'une quarantaine de livres, magazines et autres informations sur les partenaires de C'S (terre de liens, réseau des AMAP…). Comme partout, la pandémie a tout arrêté. La bibliothèque est très dépendante du lieu d'accueil, elle n'a repris qu'il y a peu de temps, le 18 novembre 2021.

Le petit groupe constitué pour permettre son déroulement s'est un peu délité pour des raisons diverses (départ de Paris, arrêt du panier…). J'appelle donc les bonnes volontés à venir me rejoindre pour reprendre cette bibliothèque qui pourrait devenir une raison de passer davantage de temps à l'Arpe pendant les distributions et de développer les échanges entre nous.

Sur le site OUDINE, cette année la bibliothèque est restée fermée… mais rien de définitif. Suite au déménagement de la MAS, la malle est stockée dans les locaux de Opale, Luc veille sur les livres.

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) :
16 membres élus ou tiré au sort lors de l'assemblée générale du 18 novembre 2020
Claire BLANDIN / Véronique CHEANNE / Céline DUBOIS / Roberta DE LUISA / Jeremy FAIVRE / Cécile FIANDINO / Eloïse HEINZER / Zoé MESNIL / Renaud MUZZOLINI / Stefano PIROTTA / Élisabeth RAGOBERT / Kaoutar SLOUMA / Joanna WONG / Luc De LARMINAT / Armand MALLIER / Yasmine SIBLOT

Liste des 16 coprésidents déposée en préfecture, récépissé du 2 février 2021.
La trésorerie a été assurée en binôme par Céline DUBOIS et Kaoutar SLOUMA.
Les tâches de secrétariat sont réparties entre tous. Le CAC s'est réuni tous les mois et demi environ, crise sanitaire oblige, souvent en visioconférence et enfin autour d'une table et d'un verre au village Reille depuis le mois de septembre.

Adhésion 2019 – 2020
Au 30 septembre 2021, l'association Consom'Solidaire compte 204 adhérents (moins 12 comparé à 2020). 106 foyers bénéficient d'un panier de légumes.

Budget

1370€ de dépenses de fonctionnement dont 955€ de frais de location des locaux (ARPE et Moulinet), 119€ de frais bancaire, 120€ de frais d'assurances, 101€ pour l'abonnement OVH (boite mail et hébergement du site internet).

- **Filière « légumes »**

➔ **Partenariat avec Paul THIERRY - BIOLAB Maraîchage - Chatenoy (77)**

Initié en mai 2013, ce partenariat s'établit sur des contrats de 12 mois d'octobre à septembre.

Les contrats

Pour cette saison, du 1er octobre 2020 au 23 septembre 2021, les contrats couraient sur 42 livraisons, le jeudi soir : 32 hebdomadaires et 9 quinzomadaires (du 7 janvier au 29 avril 2021). Aucune livraison n'a été annulée cette année. Le nombre de contrats était le même que l'année précédente soit 29 parts de récolte normales à 18,50€ (dont 6 parts partagées) et 4 parts familiales à 27,50€, servant 48 adhérents (demi-parts et couples compris). Le contrat (familial) d'une adhérente qui a déménagé au mois de mai, a été aussitôt repris par de nouveaux adhérents.

Le renouvellement des contrats s'est fait courant septembre 2021 pour une nouvelle saison légumière de 42 livraisons du 30 septembre 2021 au 22 septembre 2022, sans changement de prix.
Seules 5 parts n'ont pas été renouvelées (soit 7 adhérents, car 4 en demi part) pour cause de déménagement ou de difficultés personnelles d'organisation. Taux de renouvellement : 85,30%
A noter que lors du renouvellement, tous les adhérents en part familiale ont souhaité souscrire à une part normale, et qu'une adhérente en part normale a choisi un contrat d'une demi-part. A contrario, une adhérente en part normale a souhaité un contrat pour une part familiale. Cela entraînant une baisse de chiffre d'affaires pour Paul, il a été convenu avec lui d'augmenter le nombre de contrats. Aussi, nous avons engagé 9 nouveaux contrats (dont 1 familial et 1 partagé), si bien que pour cette saison 2021-2022, Paul livrera à l'ARPE, 35 parts normales (dont 7 partagées) et 2 parts familiales. A l'issue de ce renouvellement, la liste d'attente ne comporte plus qu'une seule demande.
Globalement, ce renouvellement s'est soldé pour l'ensemble des AMAP de Paul par une petite augmentation du nombre de parts livrées chaque semaine, passant de 138 l'an passé à 142 pour cette saison. A noter que depuis juin 2021, Paul livre une nouvelle amap, le jeudi, à Choisy le Roi, l'amap *Symbiose* pour 8 parts.

Voici le bilan fait par Paul. Sa situation se redresse, d'autant que la météo a été favorable cette année (pas de canicule). Les récoltes de certains légumes ont été bonnes et Paul a pu faire partir des excédents de courges et de poireaux à Rungis. Il a ouvert aussi un atelier de vente directe de paniers à la gare de Nemours, dans le cadre d'un partenariat "Paniers Fraîcheur" contracté avec la SNCF, tous les vendredis de 16h30 à 20h, en s'appuyant sur une communication via la page Facebook : *Biolab exploitation maraîchère*.
«Pour la deuxième année consécutive, notre bilan de distribution est positif (+6%) ce qui confirme que notre prestation a regagné en cohérence. Néanmoins cet équilibre est encore relatif, du fait que nous avons privilégié certains légumes (courges, salades ou pousses) pour compenser le manque de stocks pour d'autres légumes en hiver (navets, betteraves, céleris, radis raves, choux), et ce au détriment de la diversité optimum. Désolé si certains n'ont pas réussi à suivre et ont dû jeter des légumes faute de pouvoir les consommer. L'année (2021-2022) qui vient s'annonce beaucoup plus équilibrée : l'été a été pluvieux et, s'il a amené du retard pour les légumes de serre - tomates, concombres, aubergines ou poivrons -, nos cultures de plein champs en revanche, n'ont pas souffert de la chaleur ou du sec, en particulier les choux, pour lesquels la pression des altises a été beaucoup moins forte que ces dernières années. Nos planches de panais, courges, poireaux, betteraves, radis raves, navets, carottes sont très belles et augurent de belles parts hivernales !»
La réunion *Interpolo* qui permet traditionnellement à toutes les amap de Paul, de se rencontrer en février pour faire le point sur les objectifs atteints et futurs n'a pu se tenir cette année pour cause de crise sanitaire.

Equipe Biolab

Elle est réduite, mais stable et solide. Valentin a de plus en plus d'expériences, et Louisa, wwoofeuse, a été embauchée comme saisonnière de juin à novembre 2021.

L'apport bénévole en wwoofing est resté régulier et a aidé à la production de légumes, en impliquant de plus en plus de curieux de l'agroécologie et de ses pratiques.

Aide à la ferme

Désherbage de panais, chez Paul, le 3 juillet 2021

Plusieurs samedis coups de main à la ferme ont dû être annulés pour cause de risque sanitaire entre octobre 2020 et mai 2021. Quatre ont eu lieu les 22 mai, 3 juillet, 7 août et 6 novembres auxquels plusieurs adhérents de Consom'Solidaire ont participé.

L'ARPE

Les distributions à l'ARPE se sont adaptées au fil des mois aux contraintes sanitaires liées au COVID-19, mais elles ont pu être maintenues dans les lieux, grâce à Clara Bailly, directrice de l'ARPE, qui a ouvert ou fait ouvrir les locaux pour nous. Qu'elle en soit ici à nouveau remerciée. Les adhérents ont aussi dû s'adapter à ces horaires fluctuants, tant pour la préparation des légumes que pour leur enlèvement.

+ A partir du 1er octobre 2020, les distributions ont eu lieu entre 19h et 20h, à l'intérieur des locaux (sans pot d'accueil, ni bibliothèque) avec 3 personnes pour peser les légumes et faire le pointage.

+ A partir du 5 novembre, avec le confinement, l'ARPE a cessé ses activités mais est resté ouvert pour nous. Les livraisons ont pu être maintenues. Les parts ont été préparées à l'avance par 3 ou 4 adhérents qui arrivaient à 18 heures et étaient distribuées rapidement dans des cabas réutilisables, toujours entre 19h et 20h.

+ A partir du 17 décembre, avec un couvre-feu à 20 heures, la distribution a été avancée, entre 18h30 et 19h30. Les personnes inscrites pour préparer les cabas sont arrivées vers 17h30.

+ A partir du 14 janvier 2021, couvre-feu à 18 heures. La distribution s'est déroulée entre 16h30 et 17h30. La préparation des cabas s'est faite entre 15h15 et 16h30 ! L'ARPE fermait à 16h30.
+ A partir du 1er avril, avec l'heure du couvre-feu repoussée, la distribution des légumes a repris entre 17h30 et 18h30 avec préparation des cabas 16h30-17h30. Le jeudi de l'Ascension (14 mai), l'ARPE étant fermé, la livraison a été accueillie chez Cécile Desprairies. Paul a préparé les parts de légumes dans des sacs en papier.
+ A partir du 20 mai, nouveau changement, distribution entre 19h et 20h et préparation à l'avance des cabas dès 17h45.
+ A partir du 10 juin, jauge de 10 personnes en même temps imposée à l'ARPE. Donc préparation à l'avance des cabas, dès 18h15 et enlèvement de 19h30 à 20h30.
+ A partir du 5 août, livraison des légumes dans le local 25 rue du Moulinet, toujours entre 19h30 et 20h30 mais avec préparation des parts de récolte au fil des arrivées et distribution par les fenêtres. Comme l'an dernier, les parts abandonnées ont été récupérées par l'association « *Août secours alimentaire* ».
+ A partir du 2 septembre, reprise à l'ARPE des distributions, avec présentation du passe-sanitaire, entre 19h30 et 20h30, toujours dans des cabas préparés à l'avance dès 18h15 par 3 volontaires. Les adhérents sans passe-sanitaire attendent à l'extérieur qu'un adhérent leur sorte leur part de récolte.
+ A partir du 30 septembre, avec la fin des jauges et le passe-sanitaire, reprise des distributions avec préparation au fil des distributions de 19h30 à 20h30. Arrivée des distributeurs à 19 heures.

Budget : 950 euros pour l'occupation des locaux.

Nathalie Tordjman, référente avec l'aide de Roberta de Luisa

➔ 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.

En 2021 on a donc fêté les 10 ans du partenariat !!! On aurait aimé organiser une grande fête mais entre les contraintes sanitaires, l'emploi du temps de Benjamin et les travaux sur l'exploitation, on n'a réussi à organiser seulement qu'une demi journée sur l'exploitation, le samedi 2 octobre. Malgré la météo peu clémente, l'occasion quand même pour un certain nombre d'amapiens de découvrir l'exploitation que l'on n'avait pas pu visiter l'année dernière et qui continue de se développer (surface de serres, serre de plants..)

Côté renouvellement de saison, cette année est marquée par la difficulté de rassembler de façon durable les amapiens pour les 45 paniers. Beaucoup d'arrivées, beaucoup de départs, beaucoup de changements d'organisation, personne en liste d'attente, il a fallu attendre le mois de novembre pour avoir un groupe au complet pour les 45 paniers. 13 paniers sont partagés. C'est la première année que l'on est confronté à ce problème. Le réseau AMAP Ile de France a travaillé sur cette particularité de l'année car plusieurs groupes se sont retrouvés en quête d'amapiens. C'est une perte importante pour Benjamin et Stéphanie puisque au total ce sont 103 paniers qui n'ont pas été financés (une perte de 1596,50€) Consom'Solidaire a voté une aide de 450€ pour compensation partielle en mai.

Pas de changement dans le prix du panier cette année encore, il revient à 15,50€ par semaine, réglé mensuellement. Le contrat comprend 48 paniers livrés sur 46 semaines, 2 livraisons sont doublées.

Avec la difficulté pour rassembler les 45 paniers de légumes, un peu moins de contrats oeufs cette année aussi. Aujourd'hui 41 contrats pour 6 œufs/mois sont en cours (50 l'année dernière à la même époque) auxquels s'ajoutent 108 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 maintenu à 2,40€ la boîte de 6 œufs soit 28,80€ pour le contrat sur 12 mois.

L'organisation des distributions : Un peu moins de nomadisme cette année. Le centre Paris Anim'OUDINE, à 5 minutes de la MAS, nous accueille le jeudi soir pour les distributions depuis le mois de septembre 2020. Les espaces sont petits mais on arrive à trouver une petite place pour chaque produit. Avec l'évolution des règles sanitaires, on a souvent adapté le créneau horaire avant de reprendre une distribution en soirée, entre 20h et 21h depuis septembre 2021.

Et quelques mots de Benjamin : *"Petit point par écrit en cette fin d'automne car nous ne pourrons malheureusement pas être là pour l'AG.*

- 2021 l'année des travaux ! le hangar est remonté mais les finitions prennent bcp de temps et pour l'instant il n'y a toujours pas le stockage hors gel d'opérationnel. Il faudra faire comme les années précédentes, c'est-à-dire prolonger au maximum le stockage au champ en espérant que les mulots ne fassent pas trop de dégâts.
- Il y a du changement dans l'équipe avec l'arrivée de Gwenaelle à la vente sur notre stand associatif. Nous gérons désormais le stand en binôme depuis juin. Aiko a rejoint l'équipe cette année en CDI mais pour des raisons pratiques nous avons cassé le contrat afin qu'elle puisse voir sa famille en Polynésie et prospecter pour sa future installation là bas. Il y aura encore du changement pour la nouvelle saison : nous vous en parlerons dans le prochain mail de la pause hivernale.
- Concernant le champ le stock des légumes dispo est plus confortable que les années précédentes avec encore de belles salades d'hiver de plein champ (scarole et frisée) la mâche pousse mais ne sera pas dispo avant le début d'année prochaine. Des blettes à carde quasi prêtes à être récoltées, deux belles planches

d'épinard pour le début d'année, une tournée de radis botte. Bcp de navet violet / radis d'hiver (rond et long noir, rond et long rouge, vert, blanc...) du poireau en quantité. Il y aura aussi des carottes de couleur et choux Bruxelles. Le stock de pommes de terre Nicola devrait être suffisant pour aller presque jusqu'au printemps.
- Dans les derniers semis pour le printemps : mâche, jeunes pousses (mizuna, roquette, mesclun...) épinards, betteraves, oignons blancs, oignons bunching, choux raves.
- Comme les années précédentes l'oignon vient de chez mon collègue Gilles Champdavoine, agriculteur bio dans le sud du département. Sylvain Pothier, ancien président du Groupement des agri bio d'Eure et Loir, me dépanne en betterave car j'ai loupé le semis cette année (totalement étouffé pour les mauvaises herbes).
- Pour la partie élevage, nos poules devraient être enfermées suite aux mesures de biosécurité renforcées contre la grippe aviaire. Nous sommes en train de faire les démarches nécessaires afin d'avoir une dérogation car dans notre cas, si nous enfermons les poules elles s'entretuent ! j'espère que l'administration sera sensible à nos arguments.
- Chantier participatif de plantation de la haie ; il a commencé le 4 décembre 2021.
- A propos de la maison, il y a eu du retard dans les travaux avec une pause technique de juillet à octobre. Nous pensions pouvoir y habiter pour la fin de l'année mais il faudra attendre le printemps ! rien de grave nous avons toujours notre location donc nous ne sommes pas à la rue !

Merci à tous pour votre engagement et tout particulièrement aux membres actifs du CA. Sans vous, notre structure n'existerait pas ! A bientôt "

- **Filière « canards »**

Producteur : David Audiguet - La Gauloise Dorée

Nouveau partenaire suite à la retraite de François Leclerc, ancien producteur de canard.

Il mutualise le transport avec les poulets de Michel Revault, les fromages de chèvre et les PAM de Sébastien et Claire (tous situés en Touraine)

David fait face à quelques difficultés liées à la grippe aviaire

Le contexte : la France métropolitaine est passée en "risque fort" et le ministre de l'agriculture interdit actuellement l'élevage en plein air de volailles, même pour une petite production comme celle de David. Il est en contact avec la Confédération paysanne de Touraine pour chercher une solution.

Comment peut-on être solidaire avec lui? appui sur les pétitions ?

https://www.confederationpaysanne.fr/actu.php?id=11948

https://www.confederationpaysanne.fr/actu.php?id=11946

- **Filière « Sel breton »**

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

Nous avons assuré cette année, les 12ème et 13ème livraisons de sel marin depuis le début du partenariat, débuté en 2015, avec Stéphane Guichen.
Elles se sont déroulées : le jeudi 3 décembre 2020, à l'ARPE et le jeudi 27 mai 2021, à l'ARPE, aussi.

Livraison	Dates	Nbre de commandes	Poids de sel	Nbre de sachets
n°12	03/12/20	24	57,60 kg	127
n°13	27/05/21	20	57,85 kg	122

Stéphane était présent pour la distribution de décembre et en mai, le sel a pu être acheminé sans que Stéphane fasse le déplacement. Stéphane avait préparé individuellement la commande de chaque amapien(ne).

Avec la crise sanitaire, les ventes de sel sur les marchés ont été limitées l'hiver, et au printemps 2021, les clients sur le marais étaient rares. Pour la réfection du marais après la période hivernale, la personne sur laquelle comptait Stéphane pour la saison lui a fait faux bond, mais grâce à un travail de forçat, il est arrivé à être prêt très tôt dans la saison, dès la fin avril. Tout s'annonçait donc pas trop mal. Stéphane a embauché un autre saisonnier, mais l'été pluvieux en Vendée aussi, n'a guère été favorable à la récolte de sel. La saison s'est allongée, et à la fin septembre Stéphane s'est retrouvé seul à tirer 3 tonnes de sel. En résumé, 2021 est encore une année moyenne en termes de production. Malgré tout, Stéphane estime qu'avec une récolte totale de 11 à 12 tonnes, il pourra assurer une bonne part des ventes pour l'année. Cet indéfectible optimiste, garde comme ressenti que « *ce fut une belle saison ! Vivement la prochaine, avec vous aussi* ».

Le stage projeté depuis des années dans le cadre magnifique du marais a enfin eu lieu à la mi-juillet, accompagné par l'artiste Claire Gablin, autour de différents supports : l'argile, la photographie, la gravure. Deux adhérents de Consom'Solidaire y ont participé.

Nathalie Tordjman, référente pour la filière Sel marin breton

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

Les faits marquants : L'arrivée d'une apprentie sur la ferme pour 3 ans. La formation de naturopathie pour 4 ans, 1 week-end par mois pour Claire et Sébastien pour compléter l'activité autour des plantes. La crise du COVID 19 encore qui impacte toujours la ferme pédagogique.

Le troupeau et la production laitière : Le troupeau et la production de lait : Cette année, 100 chèvres, 30 chevrettes de renouvellement (ce sont celles qui vont mettre bas en mars 2022)... et 3 boucs. Un très bon début de lactation… comme avant les problèmes avec la LGV mais chute brutale en été car avec les fortes pluies du printemps et de l'été, les chèvres ont de nouveau été affaiblies à cause du parasitisme. Les parasites adorent l'humidité !

Les terres : Bonne récolte de foin, graminées et luzerne. Bonne moisson avec triticale et pois suffisants pour compléter le foin et le pâturage pour l'année prochaine. Semis de luzerne sur 7 hectares pour accroître l'autonomie alimentaire (aujourd'hui la luzerne est achetée sur pied chez des collègues bio du coin, fauchée et pressée par Sébastien).

La ferme pédagogique : L'activité ferme pédagogique a mieux fonctionné qu'en 2020 malgré la crise COVID 19 qui continue.. peu de scolaires mais bonne fréquentation des familles en été. Recrutement saisonnier d'une animatrice pour seconder Claire. Le chiffre d'affaires reste en dessous des années précédentes pré-COVID.

Les plantes aromatiques et médicinales : Belle cueillette cette année encore. Plus de 600 kilos de plantes fraîches. Deux salariées sont recrutées pour effectuer la cueillette des roses en mai (trois semaines à raison de 5 à 6 heures par jour). 300 kg de roses ont été cueillis en 2021. (pour rappel 150 kilos en 2020). La bonne nouvelle est qu'il reste des eaux florales de roses pour Noël.. Pensez à vos coffrets cadeaux !

La Boutique à la ferme : En 2021, nous avons développé la vente à la ferme en aménageant notre salle de vente en boutique. Nous vendons nos produits mais aussi les produits alimentaires et savons de nos collègues bio du sud-Touraine avec près de 200 références. Boutique très appréciée des touristes…
Les projets de développement : Recrutement d'un salarié en CDI à 30h/sem pour nous épauler sur la partie traite transformation fromagère et suivi du troupeau.
Devenir dès 2022, conseillers en hygiène alimentaire en naturopathie vitaliste avec l'ouverture d'un cabinet à la ferme et la mise en place d'animations bien-être pour tous sous l'enseigne "Les Jardins du Cabri".

On leur a rendu visite en mai 2021 ! Au mois de mai, une dizaine d'amapiens sont allés voir Claire et Sébastien, en espérant tomber sur la période de récolte des roses de Provins. Le timing n'a malheureusement pas permis de récolter les roses, mais c'était l'occasion de partager un moment à la ferme,

ainsi que de passer voir David qui élève les canards à quelques kilomètres.

A noter dans vos agendas de 2022 :
PORTES OUVERTES :
De Ferme en Ferme : week-end des 23 et 24 avril 2022
Rendez-vous au Jardin des Roses : week-end des 4 et 5 juin 2022
Et à CHAQUE VACANCES SCOLAIRES (sauf Noël) : ANIMATIONS DÉCOUVERTES EN FAMILLE

- **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.

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, septembre/octobre et décembre.

- **Filière « Farines »**

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

Les dernières nouvelles de la ferme :

1/ Les effets de la météo des derniers mois sur les récoltes

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Le vieil adage se vérifie une fois de plus à la ferme de Marc. Si l'été 2020 avait été beaucoup trop chaud et sec, le printemps et l'été 2021 ont été quant à eux extrêmement humides, avec, comme complication, des récoltes très tardives (mi-août) et une récolte encore non faite en ce qui concerne le sarrasin.

On ne peut moissonner une plante que lorsque celle-ci a terminé sa croissance et a commencé à se dessécher, sans quoi, d'une part elle est très difficile à couper et d'autre part elle pourrit tout de suite une fois coupée.

La plupart des plantes cultivées par Marc n'ont donc été sèches qu'à la mi-août, ce qui est anormal.

Quant au sarrasin, il s'agit d'une plante dont la croissance est sans limite : tant qu'il y a de l'eau, elle continue à pousser. Et comme à la date d'aujourd'hui, il y a toujours beaucoup d'humidité, le sarrasin pousse toujours et mesure plus de 2 mètres de haut, ce qui est exceptionnel et très ennuyeux (récolte techniquement compliquée si elle finit par avoir lieu). Marc n'a aucune idée du moment où ce phénomène cessera, d'autant qu'avec l'automne il se remet à beaucoup pleuvoir et sa crainte est de perdre son sarrasin si le temps ne lui permet jamais de sécher.

2/ Un reportage de 6 minutes qui présente la ferme : https://www.youtube.com/watch?v=MkJyC4ynjls

3/ La construction du nouveau bâtiment

Le nouveau bâtiment écologique, en bois et isolé par de la paille et à basse consommation, est enfin terminé. Ce bâtiment comporte quatre espaces :

- les deux moulins à farine

- un laboratoire de fabrication de pâtes, plus spacieux, qui a déjà permis à Paul de commencer à diversifier sa fabrication de pâtes

- un magasin de vente de produits de la ferme

- une chambre froide pour stocker les pommes de terre et conserver les grains d'une année sur l'autre en évitant la prolifération de bestioles

4/ Diversification des pâtes

Grâce à l'espace disponible dans le nouveau bâtiment, Marc a pu commencer à diversifier sa fabrication de pâtes en se lançant dans des pâtes faites avec d'autres céréales que du blé. Suite aux suggestions de consommateurs cherchant des pâtes pauvres en gluten, il a choisi de travailler le petit épeautre (engrain), plus pauvre en gluten que le blé. Le problème est que les pâtes de petit épeautre tiennent beaucoup moins bien à la cuisson que les pâtes de blé et que de ce fait toutes les formes de pâtes ne conviennent pas. Certaines formes de pâtes donnent de la bouillie. La seule forme satisfaisante est celle des fusilli, que Marc a donc retenue.

5/ Des nouvelles du procès

Un procès en cours depuis maintenant dix ans opposait une société d'agriculture industrielle à un collectif d'agriculteurs bio au sujet de la location des terres agricoles possédées par la commune de Michery. La commune possède 120 hectares de terres fertiles dont elle louait plus de la moitié à une seule ferme d'agriculture industrielle au détriment des multiples producteurs bio de petite taille. Après de nombreux rebondissements, le résultat du 2ème pourvoi en cassation intenté par la ferme industrielle dans l'espoir de casser la décision initiale qui donnait raison aux agriculteurs biologiques, est tombé ce mois-ci et il donne une fois de plus raison aux agriculteurs biologiques en maintenant la décision du jugement initial. C'est donc une excellente nouvelle, qui tombe de surcroît dans un contexte favorable du fait du changement de l'équipe municipale suite aux dernières élections. Le nouveau maire est favorable à l'agriculture biologique et se situe clairement du côté du collectif de producteurs bio, ce qui n'était pas le cas du précédent. En espérant qu'il n'y aura pas de nouveau rebondissement du fait d'un énième procès intenté par la ferme industrielle qui pourrait encore trouver tel ou tel motif pour se lancer dans une nouvelle procédure, le collectif attend maintenant que de nouveaux baux soient signés.

- **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 françois" (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.

Et voici les dernières nouvelles de Fanch :

"Quelles sont les nouvelles de la ferme ? Les cochons se portent à merveille et l'été frais et pluvieux leur à bien réussi! Ainsi qu'à moi d'ailleurs puisque je n'ai pas eu à leur ramener de l'eau le soir comme en année normale j'ai donc gagné pas mal de temps. Les parcours sont restés très verts et ont à peine eu le temps de griller, il y a donc eu de l'herbe en quantité!

Pour ce qui est de la transformation (découpe et conserves) les choses ont changé car suite à des complications dans l'atelier que je louais depuis 2018 pour la découpe j'ai changé d'atelier. Je fais totalement faire la découpe dans une CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole) du Tarn dans laquelle je faisais uniquement les conserves depuis 2018. Si j'étais assez réticent à déléguer la découpe cela devenait très compliqué de rester sur l'ancien système donc ce changement est un soulagement... D'autant que je suis satisfait, pour le moment, de la qualité de prestation. Donc j'envoie les porcs à l'abattoir le mardi après-midi et je reviens uniquement le vendredi matin pour faire mes colis et répartir les sachets (déjà sous-vide et étiquetés). Vous trouverez une différence dans vos colis: c'est le conditionnement des côtes qui seront uniquement dans des sachets par 2 mais que je vends toujours par lot d'un kilo environ comme avant. Les côtes sont plus fines que lorsque je les découpe donc il y en 6 à 8 par kilo.

Voilà je crois que je vous ai tout dit!

A très bientôt, Fañch"

- **Filière « Volailles »**

Eleveur Michel Revault - Ferme « 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 faciles à gérer pour les adhérents et pour Michel. Un contrat a été lancé en mai puis en novembre 2021.

Les commandes se font sur Cagette depuis mai 2018, dans le but de simplifier les prises de commandes pour les adhérents, les référents et le producteur, mais aussi de programmer des mails de rappel 24h avant les distributions. A noter que nous étudions avec Frédéric (référent chèvre) et Jeremy une migration vers un autre site que Cagette, car celui-ci risque de devenir payant en 2022.

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 les confinements, peu de poulets ''oubliés''.

Par contre, depuis le contrat de mai 2021, cela fait le second contrat où nous avons une chute des commandes de 30% environ, ce qui est assez inquiétant, surtout cumulé avec la situation compliquée de Michel actuellement. C'est d'autant plus étonnant que la commande exceptionnelle qui a eu lieu en octobre 2021 a représenté 61 volailles commandées en plus de la commande d'octobre (à comparer aux commandes usuelles qui sont de 28 pour les plus petits mois à 51 pour les très gros mois).

Nous sommes passés de 30 et 37 adhérents qui commandent chaque mois (chiffre stable depuis plusieurs années) à 19 à 30 adhérents.

A noter que sur le contrat en cours, 2 distributions ont lieu pendant les vacances scolaires parisiennes (impossible pour Michel de décaler ces dates), et on note une baisse de 20% des commandes. On pourrait communiquer aux adhérents qu'on pourrait tous être solidaires de nos agriculteurs (comme nous le sommes avec les paniers de légumes), et donc trouver quelqu'un qui viendra chercher notre volaille si nous ne sommes pas présents sur Paris ?

Du côté de Michel, beaucoup de soucis depuis la rentrée : Une baisse drastique de la fréquentation des biocoop de la région de Tours (qu'il fournissait depuis le premier confinement) a eu pour conséquence de le laisser avec 300 volailles invendues depuis la rentrée. Il essaye d'explorer d'autres filières pour écouler son surplus (notamment les rillettes de volailles), mais cela semble limité pour l'instant… Il lui reste encore 100 à 150 volailles en surplus. A noter également l'arrêt de la production des pintades à compter de 2022 : trop de problème de voisinage dû au bruit de ces volatiles.

Nous avons augmenté le prix des poulets de 0,20€ / kg lors du dernier contrat de Novembre. Cette augmentation correspond à un ajustement face à l'inflation du coût des charges d'énergies survenues à la rentrée.

- **Filière « Viande Bovine »**

Productrice : Emilie Jeauneau - Ferme La Fuye près de Nogent-le-Rotrou (28)

L'AG 2019 avait donné son accord de principe à la mise en place d'une nouvelle filière bovine avec Emilie Jeauneau. La pandémie a retardé la mise en place du partenariat, mais les premiers contrats ont été signés il y a quelques semaines et Emilie a pu faire une première distribution, au centre Oudiné, le jeudi 25 novembre 2021. Une vingtaine de colis avaient été commandés et les adhérents ont aussi pu profiter des abats et des chorizo apportés en plus par Emilie, qui était ravie. Il nous faut maintenant décider du rythme des distributions avec elle : mars et juin ou simplement une en avril pour les prochains mois ?

- **Filière « Fruits »**

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

Bernard Lemoine est arboriculteur, et il nous livre des pommes et des poires.

Son verger, qu'il exploite en famille, se situe à l'est de Paris, en Seine-et-Marne, à 45 km. Créé en 1997, lorsque les premiers arbres furent plantés, la première récolte bio, après trois ans de conversion, eut lieu en 2013. Nous avons aidé Bernard dans cette démarche en commençant à lui commander des fruits dès la période de conversion. Il livre également deux autres amap en région parisienne.

Les vergers sont particulièrement sensibles aux intempéries.

La saison 2020-2021 (septembre à mars) a été plutôt bonne, puisque nous avons en tout reçu 920 kg de pommes, 150 kg de poires, 130 litres de jus de pommes et 40 pots de gelée de pommes.

Mais la tempête du printemps 2021 a fait des ravages dans le verger, et la récolte de la nouvelle saison a été considérablement réduite. Pour eux, c'est un coup très dur.

Néanmoins, par fidélité et amitié, il a tenu à nous fournir.

Au mois d'octobre 2021, il a pu nous livrer 92 kg de poires et 138 kg de pommes, ainsi que 30 litres de jus et 23 pots de gelée. Et, en décembre, 156 kg de pommes.

- **Filière « Champignons »**

Producteur : Bruno Zamblera « La champignonnière de la Marianne » - Carrières de Méry sur 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 2021 à juin 2022 et proposent trois tailles de paniers.

Pour cette saison 2021/20222 Bruno nous livre une fois par mois 29 paniers au centre Oudiné et 18 paniers à l'ARPE . Les paniers sont composés de champignons de Paris et d'une ou deux autres variétés comme les pleurotes ou shiitakés.

- **Filière « Miel »**

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

La filière miel existe depuis 2010 en lien avec Rémi Gamet, apiculteur à Bransles en Seine-et-Marne.
2 distributions sont organisées chaque année pour Consom'Solidaire, avec une rotation concernant le lieu de distribution (ARPE / Oudiné).

Évolution des modalités de contrat : Depuis juin 2021, les modalités du contrat entre l'apiculteur et les adhérents ont évolué : le principe du contrat prépayé est abandonné et le paiement s'effectue désormais à chaque commande. Les adhérents signent un contrat pour la saison, qui les engage à commander au moins 2 pots.

Bilan de production :

- **Météo**

L'année 2020 a été marquée par un hiver doux, un printemps favorable puis rapidement un été très chaud avec un manque d'eau. L'année 2021 fût, à l'opposé, des gelées printanières faisant de gros dégâts dans de nombreuses régions sur la végétation, limitant les floraisons en cours et à venir avec un fort impact sur les miellées, la plus visible fut pour l'acacia, cette année pas de récoltes d'acacia. Puis le temps est devenu

pluvieux avec peu de luminosité voire froid, de nouveau les abeilles n'ont pas profité des fleurs délavées par les pluies successives, il a fallu nourrir les essaims, résultat de petites récoltes des miels de forêt (châtaignier, tilleul). La note positive est arrivée en fin d'été d'un climat plus clément et un sol bien arrosé. Les abeilles ont pu profiter des floraisons tardives comme la ronce, le sarrasin, le chardon et diverses fleurs sauvages.

- **Evolution globale et élevage**

Point positif dans les ruchers : **peu de frelons asiatiques** ont été observés en fin de saison. Un grand nombre de ruches ont de bonnes provisions, selon les emplacements des ruchers. Également, dans le secteur, **de nouveaux agriculteurs sont passés en bio** ce qui sera bénéfique pour l'environnement et la biodiversité. Concernant la partie élevage, à nouveau le temps a compliqué le bon déroulement. Début avril l'apiculteur a constitué 50 essaims par division, mais le mauvais temps a fait des siennes : la fécondation des reines s'est trouvée sur une période pluvieuse. Par conséquent, 30% des essaims se retrouvent non viables. Fin juin, afin de renforcer le nombre de colonies, **l'apiculteur a acheté 60 reines à un éleveur bio** pour refaire des essaims et reconstituer le cheptel mis à mal ces dernières années suite à des pertes importantes, espérant un redémarrage en 2022 avec environ 200 colonies si l'hiver se passe bien.

Mot de l'apiculteur concernant 2021 : *"Que dire de cette saison, on préférait l'oublier, mais elle marquera les annales, je n'ai pas souvenir d'un tel phénomène climatique «certains disaient il n'y a plus de saison » Malheureusement, aujourd'hui on le constate cela risque d'arriver de plus en plus souvent suite aux changements climatiques annoncés."*

Rucher sur Pommier en bio « ferme de l'abondance »

Rucher sur le Sarrasin bio dans le Bocage du Gâtinais

En haut à gauche : retour de transhumance sur les tilleuls dans le parc naturel régional de l'Oise
En bas à gauche : ruches en fin d'été sur diverses fleurs
A droite : ruches sur culture oignons en bio chez J.B.

Distributions et volume des ventes :
En 2021, les distributions ont eu lieu le 17 juin et le 2 décembre.

Commande octobre 2020	**Commande juin 2021**	**Commande décembre 2021**
1 580€ 19 propolis - 185 pots (Printemps - Fleurs d'été - Acacia - Tilleul - Chataignier - Sarrasin)	1 377,5€ 5 vinaigres - 5 propolis - 161 pots (Printemps - Fleurs d'été - Acacia - Tilleul - Châtaignier - Sarrasin)	1 379€ 3 vinaigres - 23 propolis - 135 pots (acacia - miel de printemps - tilleul - fleurs d'été avec sarrasin - fleurs d'été avec ronce - forêt avec châtaignier)

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

Producteurs Laurence et Nikos Mouzakis – Zakinthos (Grèce) www.elia-huiledolive.com

La filière d'huile d'olive existe depuis 2009 autour de Laurence et Nikos Mouzakis (https://www.elia-huiledolive.com). Ils sont basés en Grèce à Zakynthos. Notre partenariat s'est bien développé depuis 10 ans avec l'huile et les sachets d'olives, puis de nouveaux conditionnements et produits comme le savon, la lessive. Ils proposent aussi les raisins secs de leur voisin producteur. Consom'Solidaire était leur première AMAP, ils en comptent plus d'une trentaine sur toute la France.

Deux distributions ont eu lieu cette année, en décembre et juin 2021, nous avons pu facilement nous adapter aux mesures sanitaires imposées par la crise sanitaire, les distributions se font sur le trottoir directement depuis la camionnette. Nous prévoyons la prochaine distribution le jeudi 16 décembre à l'ARPE.

Message de nos producteurs Laurence et Nikos Mouzakis :

"Bonjour à tous nos amapiens,

Nos ventes n'ont pas été en progression cette année, pour votre info voici les chiffres en quantités :

- *7,5 Tonnes d'huile d'olive*
- *2000kg d'olives*
- *1350kg de savon*
- *250 litres de gel douche*
- *600 kg de lessive*

Nous avons décidé d'arrêter la fabrication du gel douche, le processus est très délicat, le climat joue aussi sur la fabrication et nous avons constamment beaucoup de pertes.

Cette année la météo n'a pas été clémente pour les oliviers, pas de pluie (ou très peu) en septembre au moment où ils en ont le plus besoin pour que les olives grossissent avant la récolte, puis plusieurs tempêtes qui ont fait tomber beaucoup d'olives déjà sèches ; nous prévoyons 35% de pertes pour la récolte de cette année que nous avons commencée. En calculant les pertes d'olives de l'année dernière (25%) dues au cyclone Ianos plus celle de cette année, nous nous rendons compte qu'il nous faut augmenter tous nos produits (à part le raisin sec qui a eu une production normale). De plus, notre transporteur a augmenté ses prix ainsi que nos fournisseurs de bidons, sachets, étiquettes, stockage). Voici les nouveaux prix applicables à partir de mi-novembre 2021 :

Huile bidon 1L : 13€ / Huile bidon 3L : 35€ / Huile bidon 5L : 53€ / Sachet Olives-500g : 7€ / Sachet Raisins secs : 6€ / Sachet 4 Savons-500g : 12€ / Sachet Lessive 1kg : 10€

Pas vraiment d'investissements cette année, seulement des bâches, le changement de l'équipement pour la cueillette et une citerne de stockage pour l'huile.

Merci encore à tous pour votre fidélité, les groupes que nous fournissons il y a 10 ans sont toujours présents et nous en sommes reconnaissants.

A très bientôt, Laurence et Nikos Mouzakis "

- **Filière « Vin de Loire »**

Producteurs Les frères Boisard Cyril et Fabien - Domaine Du Mortier - St Nicolas de Bourgueil (37)
https://www.domainedumortier.fr/

A St Nicolas de Bourgueil, Fabien et Cyril Boisard élaborent de façon artisanale depuis 1996 des vins vivants, sur 16 hectares, selon la charte « Nature et Progrès » en empruntant aussi des méthodes à la biodynamie, sous le signe du bien être et de l'équilibre. Vins sans aucun intrant chimique de synthèse pour la vigne, ni "artifice" de vinification à la cave, et un taux de sulfite minimal.

Le domaine compte des parcelles dans l'appellation Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, et hors appellation à Brain-sur-Allonnes où les Boisard sont plus libres de mener des expérimentations, tant sur les types de cépages que sur les méthodes de culture notamment l'agroforesterie. Depuis cette année, certains vins du domaine Du Mortier sont labellisés "vin méthode nature" en plus des labels AB, et Nature et Progrès.

Deux livraisons par an sont organisées à l'AMAP, livraisons écologiquement vertueuses puisque mutualisées avec celles des 4 autres producteurs de Touraine (poulets, canard, fromages de chèvre et PAM) liés à Consom'solidaire. Comme eux Fabien Boisard a tissé une relation privilégiée avec C'S et vient traditionnellement nous faire déguster les vins du domaine, ce qui n'a pas été possible ces années confinées, mais cette fois enfin, on espère que ça va avoir lieu à ARPE le 9 décembre. (la veille de notre AG)

"**Vendanges amapiennes " du 17 au 19 septembre 2021 : Week end de vendange et d'initiation viticole pour les membres de C'S**

Cette année, comme en 2016, Consom'solidaire a organisé avec la famille Boisard un week-end de vendanges et d'initiation viticole pour les adhérents. Rendez-vous était donné le vendredi soir au gîte loué pour l'occasion, la MFR de Bourgueil (un internat de formation la semaine) pour un rendez-vous sur les vignes tôt le lendemain matin. Samedi matin donc 17 participants on pu récolter à la main le raisin pour le mettre en caissettes avec des consignes stricte de tri, dans les conditions réelles des "petites vendanges" des blancs et rouges légers qui précèdent de quelques jours la saison des vendanges du rouge, en compagnie des premiers vendangeurs professionnels déjà présents et de la famille Boisard. Il s'agissait de cueillir une grappe sur deux sur chaque pied de grolleau noir (cépage rare de touraine) afin de permettre à la grappe restante de gagner un peu de sucre et de maturité dans la semaine suivante. Subtilités demandées aux vendangeurs : ne pas récolter le grolleau gris, autre cépage également présent dans les rangs, et quelques autres consignes... pas si facile donc mais chacun a pris le pli dans la bonne humeur générale. Puis les vendangeurs ont accompagné le raisin au pressoir (égrappoir) non sans un nouveau tri au pied du tapis.

Ils ont découvert le **nouveau vaste chai bioclimatique construit en bois et paille**. Ces matériaux très isolants et écologiques ajoutés à une architecture semi-enterrée permettent de garder une température constante et donc de faire une très importante économie d'électricité puisqu'il n'y a quasiment plus besoin d'efforts de chauffage pour assurer les conditions d'une bonne macération. La majorité des déchets de production y compris l'eau utilisée sont recyclés sur place. L'eau de pluie est récupérée pour les préparations de plantes nécessaires au soin de la vigne.
Pendant le transfert en cuve de décantation des 2500 litres de jus de raisin récoltés dans la matinée, les vendangeurs ont pu goûter le jus et évaluer son taux de sucre avec le densimètre: taux d'alcool potentiel 9° très léger comme prévu, mais c'était le but de l'opération, permettre à l'autre moitié de la récolte à venir de se densifier en sucre. Cela fera un très bon jus de raisin en bouteille...
Après un joyeux repas vigneron dans la grande salle de dégustation chez Fabien, les participants sont revenus au domaine pour participer au nettoyage et au rangement des caisses et des outils, puis ils ont visité le domaine, vu les plants de cabernet franc, cépage majoritaire du domaine, visité les caves situées dans

d'anciennes carrières de calcaire, au plafond desquelles percent les racines des vignes qui poussent 6 à 7 mètres au dessus, avec les explications claires et attentives de Fabien.
Passons sur les différents types de cuves, ovoïdes, en béton, en inox, en fibres, en terre et enterrées, fûts en bois, en bois sur roulement, avec pour chacun des avantages et des inconvénients dans la macération et l'affinage du vin utilisé là de façon très fine.
On a appris que les Boisard mutualisent avec d'autres producteurs de la région la fabrication des préparations biodynamiques, comme celle à base de corne de vache et terreau, qui mûrit lentement dans les caves.
Et ce fut le temps d'apprendre des rudiments de dégustation, pour enfin déguster un par un (presque) et joyeusement tous les vins du domaine.
Après un petit temps de repos au gîte, retour le soir à la salle de dégustation chez Fabien pour une grillade-partie festive, qui s'est terminée en concert de guitare Flamenco donné par un des vendangeurs, formidable guitariste Andalou, dont le groupe s'est trouvé sans concert pendant le temps du COVID.
Le dimanche matin les participants ont pu goûter au jus de raisin décanté pendant la nuit et “ébourbé”, et ont accompagné son transfert en cuve pour la fermentation. Puis de retour au chai ils ont visité le poste d'embouteillage et d'étiquetage et pu faire quelques provisions de vin nature ..
Le jus récolté ce WE est devenu pour une part du jus de raisin, l'autre partie a été fermentée et vu son faible degré d'alcool, gardée pour être assemblée dans un rosé de grolleau.
Après un pique-nique, chacun a regagné sa co-voiture aussi rapidement que possible pour éviter les embouteillages parisiens, mais pas si facile de quitter un endroit où on a été si chaleureusement et amicalement accueillis et où on a appris tant de choses. Merci à toute la famille Boisard et aux salariés du domaine, c'est un grand souvenir pour tous. Avec l'envie de revenir plus souvent.

- **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.
En 2021 la nouvelle équipe a conclu de nouveaux partenariats avec des producteurs, et organisé deux voyages : celui qui arrive en octobre comme à l'habitude, et un autre avec moins de diversité de produits en juin. Pour Consom'solidaire, le nombre d'adhérents participant / ayant bénéficié de l'opération "octobre" est stable (une trentaine) et le montant des commandes a encore sensiblement augmenté. En juin la participation à cette première a été plus réduite (6 amapien.nes). A chaque fois, une équipe matinale, dynamique, efficace et de bonne humeur a assuré le déchargement et le dispatching des produits pour reconstituer chaque commande !

- **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 situation financière de la coopérative reste délicate, mais elle s'améliore un peu : pour la première fois depuis quelques années, en 2021 il n'y a pas eu besoin d'une AG extraordinaire statuant sur la continuation des activités, comme cela avait été nécessaire les années précédentes à cause du poids des dettes sur le bilan.
La coopérative Andines est l'un des plus anciens partenaires de Consom'Solidaire. Nous proposons 4 distributions par an de produits alimentaires en alternance sur les sites de l'ARPE et d'Oudiné.

- **Filière Pain**

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

Pour l'année 2021, Simon Pannetrat restera le référent de la filière pain pour Consom'Solidaire, il est le lien entre vous et la ferme d'Orvilliers. Si vous avez des demandes par rapport au contrat pain ou toute autres questions, faites-le lui savoir par message ou bien tout simplement sur le lieu de distribution, en ce moment (le centre Paris Anim Oudiné). Parfois, il y a des erreurs dans la livraison des pains, (Eh, oui ! L'erreur est humaine) vous pouvez le faire savoir vous-même par mail à la ferme d'Orvilliers, les boulangers ont notamment la possibilité de re-créditer votre compte si un pain a été oublié. Parfois, le problème vient de la distribution, prenez garde à la ressemblance de certains pains. Il y a des photos dans un des classeurs qui peuvent se révéler utiles parfois. Demander confirmation si vous avez un doute. Benjamin Soulard, le maraîcher, connaît très bien les pains de la ferme.

Pour les autres remarques ou réflexions, il est préférable de passer par le référent dans un premier temps. En effet, la ferme d'Orvilliers a un travail considérable, en fonction de vos remarques, le référent peut alléger le travail de communication et pourra :

1 - vous répondre, peut-être...
2 - vous proposera de leur envoyer un mail directement.
3 - de prendre la main s'il y a un regroupement de questions par exemple...

Bon à savoir :
Une inscription pour un contrat pain 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 une certaine souplesse sur cette règle a été adoptée. Le principe de soutien perdure quand même car on peut créditer notre compte d'une certaine somme et ainsi "s'engager" sur une plus ou moins longue période. Cette "souplesse" est dûe au fait que l'amap Consom'Solidaire représente une part assez faible du chiffre d'affaires de la ferme d'Orvilliers. Ils travaillent avec des coopératives Bio dans l'Eure, des magasins, d'autres amaps et vendent également sur leur propre point de vente.

En ce qui concerne les dernières nouvelles de la ferme, nous vous faisons parvenir ce dernier rapport d'activité écrit par Hélène :
L'équipe :

1 - Ceux qui sont partis : Rémi, le boulanger qui a démarré chez nous en tant qu'apprenti, est parti l'été 2020 vers de nouveaux horizons : chauffeur poids lourd ! Comme il est un peu nostalgique, nous le voyons encore régulièrement ! Félix, apprenti Paysan Boulanger, de 2018 à l'été 2020, est maintenant près de Montpellier pour développer son projet de boulangerie mobile.

2 - Ceux qui restent : Les 3 associés, Hélène, Benjamin et Adrien ont chacun leurs spécialités, même si la polyvalence est indispensable !

Benjamin, le bricoleur de génie, prend en charge toutes les céréales, de la moisson jusqu'aux sacs de farine. Il a beaucoup à faire avec le deuxième moulin qui tourne sans cesse et les nouvelles collaborations avec nos amis boulangers à qui nous fournissons la farine. Il peut être aux champs... jusque devant les clients !

Adrien, l'agronome de l'équipe, est responsable des cultures. Il a repris la ferme des parents Pelletier, soit 360 hectares, en pleine conversion en agriculture bio ! Il développe la transformation de graines oléagineuses pour faire des huiles vendues en circuit court et la vente aussi des pommes de terre et des haricots verts.

Hélène, au fournil à temps plein, est responsable de la panification, des commandes jusqu'à la vente. Elle s'éclate aussi avec l'accueil des nombreux stagiaires et l'organisation de formations. Elle s'occupe aussi de toute la partie administrative et comptabilité.

Depuis novembre 2019, Cisco, pâtissier de métier, apporte une énergie folle au fournil ! Son expérience, sa curiosité, son goût pour la transmission... sont devenus très précieux, indispensables !

*3 - Ceux qui sont arrivés en 2020 : **François**, le compagnon d'Hélène, nous a rejoint à temps plein pour développer la boutique du village. Elle est maintenant ouverte du mardi au vendredi, tous les après-midis. Son sens des relations permet de créer des collaborations avec les producteurs bio locaux. **Guillaume**, stagiaire pendant 15 jours au printemps, a été embauché en août pour 1 an en tant que boulanger. Il achève ainsi sa formation et espère monter son fournil dans la ferme de ses parents dans le 78. **Léandro**, 15 ans, a démarré son apprentissage en août pour 2 ans. Un jeune qui veut marcher sur les traces de son grand-père boulanger au Portugal. **Annabelle**, graphiste fraîchement diplômée en recherche d'emploi, nous a rejoint à temps partiel depuis novembre pour seconder François, régulièrement débordé à la boutique par les commandes de légumes et de farines.*

***Concernant la production aux champs :** Le printemps et l'été ont été secs et chauds. Il va falloir faire avec durablement. Cela se retrouve avec des rendements moyens, voire médiocres. Le blé est très sec. Il nécessite que Benjamin le mouille avant de le moudre. Une étape supplémentaire si l'on veut que la farine soit de plus belle qualité. La moitié de notre récolte est un mélange de blé paysan (blés anciens ou blés de population comme disent certains). Nous faisons le choix de mélanger ces blés à notre récolte de blé moderne, dans un souci de praticité et de stabilité de la farine tout au long de l'année. Ainsi, dans vos pains, il y aura 9 variétés de blés différentes. Il nous a manqué du blé en 2020 pour faire la jonction avec la récolte de cet été. Nous en avons donc acheté chez un voisin (en bio bien sûr !). À l'automne, nous avons donc passé un partenariat avec un agriculteur pour qu'il sème nos semences, afin d'avoir un peu plus de surface en blé. Dans l'avenir, ce sera bénéfique pour tous de multiplier ce genre de coopération.*
Nous n'avons pas cultivé de quinoa en 2020, mais du lin. Le lin doré est utilisé pour le pain aux graines et est aussi vendu à nos collègues boulangers. Depuis les débuts de la ferme, Adrien mène un gros travail de sélection de variétés de blé dans nos parcelles, et depuis 2014, avec l'aide de stagiaires, il fait des croisements entre plusieurs variétés pour en créer de nouvelles.
Lors d'un fabuleux week-end, nous avons donc fait des tests de panification sur 8 nouvelles variétés de blé. Le samedi, 5 boulangers nous ont rejoint au fournil et nous avons panifié ensemble en comparant nos impressions, en apprenant beaucoup les uns des autres. Le lendemain, nos clients étaient invités pour faire des tests de dégustation.

Et à la meunerie… *Nous continuons de fournir de la farine à quelques amis boulangers de Montreuil et de Vernon. Nous apprécions énormément ces relations enrichissantes, nos échanges de pratiques entre collègues. Nous ensachons aussi de plus en plus de farine en petits sacs pour les particuliers. Depuis 2019, Hélène a mis en place une collaboration avec l'IME de Vernouillet (DAME des Bois du Seigneur); chaque lundi après-midi, des jeunes adultes handicapés viennent mettre en sachets la farine. C'est enrichissant pour eux et pour nous. Ils découvrent le monde de l'entreprise, apprennent à s'adapter. Et nous avons de l'aide dans l'ensachage et notre entreprise joue son rôle social. La pandémie a parfois limité cette collaboration car les jeunes n'avaient plus l'autorisation de sortir des établissements. Les moulins tournent...beaucoup... et demandent une maintenance régulière. Nous avons commandé un nouveau moulin de 1m de diamètre pour remplacer celui de 50cm. Benjamin apporte sans cesse des modifications à l'installation pour la rendre plus ergonomique car le transport de grains nécessite beaucoup de manipulations.*

Côté boulange : *La quantité de pain produit chaque semaine augmente toujours, avec des fluctuations selon les saisons. Nous avons développé la pâtisserie en proposant un cake différent chaque mois... parfois des chouquettes, parfois des tartes selon nos envies.*

Nous essayons toujours d'améliorer la qualité tout en améliorant aussi l'ergonomie de notre travail. Et comme tout le monde, nous nous sommes adaptés brutalement avec les confinements, les couvre-feu... mais je n'ai pas du tout envie de m'étendre sur le sujet !

Côté commercialisation : *Notre boutique dans le centre du village, est ouverte 4 jours par semaine depuis septembre : les mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 16h à 19h30. Nous avons donc doublé notre temps de vente. Maintenant, François propose des légumes, de la viande, du fromage, du miel, des jus de fruits... tout ça bio et local. Depuis quelques années, nous rêvons d'ouvrir un magasin de producteurs. Les défis sont multiples : trouver le terrain adapté, obtenir le soutien des institutions locales, développer les collaborations avec les producteurs locaux... tout en continuant notre travail déjà bien prenant. Nous vous tiendrons au courant de l'avancement de ce projet.*

J'oublie sûrement beaucoup de choses dans ce petit compte-rendu...

À bientôt ! Hélène

- **Filière « Pomme de terre »**

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

A la demande de la productrice, cette année nous avons lancé la proposition de "contrat pommes de terre" dès le mois de juin. La quasi-totalité des personnes intéressées ont bien voulu s'engager quelques mois avant la première livraison ! Cela donne à Carine THIERRY plus de visibilité pour la vente de sa production.

Donc, ce contrat concerne 16 personnes, sachant que certains amapiens se partagent un contrat à deux. Depuis septembre nous avons nos livraisons sans problème par l'intermédiaire de Paul THIERRY.

Je voudrais remercier Nathalie Tordjman et Elisabeth Ragobert qui m'ont aidé à reprendre la filière pommes de terre.

- **Filière « Pruneaux »**

Producteurs : Château Haut Lamouthe (24)

La filière "Pruneaux" a été mise en place en 2020. En 2021, deux distributions ont eu lieu au centre Oudiné, le 24 juin et le 2 décembre. Producteur de vin, le Château Haut Lamouthe livre ses bouteilles à Paris deux fois par an. Nous profitons de ces voyages pour faire remonter des pruneaux.
Sur le domaine, l'année a été marquée par l'obtention de la certification bio, mais malheureusement aussi par des événements climatiques (gel et grêle) qui ont divisé la récolte de prunes par deux. Privilégiant sa clientèle locale et en AMAP, par rapport à l'export, le domaine n'a pas pu conditionner les pruneaux en

sachets de 1kg pour la distribution de décembre, et a dû par la même occasion revoir à la hausse ses tarifs .

- **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.

Filière	Responsable filière 2020	Mails
Andines	Mario Sigalotti et Luc de Larminat	andines@consomsolidaire.org
Bovine	Claire Blandin	viandebovine@consomsolidaire.org
Canards gras	Joanna Wong	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)	Frédérick Michot,	cabriaulait@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@consomsolidaire.org
Maraîcher / Paul Thierry	Nathalie Tordjman	legumesdepaul@consomsolidaire.org
Miel	Zoé Mesnil et Elsa Favreau	mieldes3vallées@consomsolidaire.org
Pain	Simon Pannetrat	pain@consomsolidaire.org
Péniche «Remise à Flots»	François Jacquet	remiseaflot@consomsolidaire.org
Pommes de Terre	Myriam Dalbarade	pommesdeterre@consomsolidaire.org
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