

CONSOM'SOLIDAIRE

Assemblée générale du 25 novembre 2015

Rapport moral 2014-2015

Evènements marquants de la saison

Déménagement du local du moulinet



Le local du Moulinet était un peu étroit pour accueillir les distributions et nous souhaitions aussi pouvoir organiser une meilleure répartition des différents partenariats entre les deux lieux de distribution de Consom'Solidaire. La relation avec nos bailleurs avait été un peu bousculée en 2013 au moment du changement de présidence de C'S. Ce différend avec notre bailleur fut vite levé mais nous avons enclenché dès lors une dynamique de départ et de renouvellement après 10 ans au Moulinet. Ceci dit, nous remercions les alternatifs du 13 de nous avoir sous loué leur local pendant cette décennie.

Par ailleurs, une ancienne adhérente de C'S, Hélène Mouchel, s'investissait sur l'ouverture d'un centre social-culturel dans la nouvelle ZAC du quartier de Rungis. Elle est devenue ensuite la première présidente de Maison 13 Solidaire jusqu'au mois de juin 2015. Pendant toute l'année 2014 et le premier trimestre 2015, nous avons élaboré avec Hélène et le CA de Maison 13 une forme de partenariat entre C'S et le centre à savoir un lieu de distribution en échange d'une implication de C'S dans différentes activités: animations, échanges, rencontres au travers d'ateliers cuisine, mise à disposition du fond documentaire de C'S, soirées débats, visites chez nos maraichers..... Ce nouveau lieu nous permettait au delà de l'aspect pratique et plus confortable pour les distributions de faire connaître la démarche "AMAP" auprès des habitants du quartier. Nous rejoignons ainsi l'un des objectifs de C'S : être aussi dans une dynamique d'éducation populaire .

Nous avons déménagé du Moulinet le 7 avril 2015 et la première distribution a eu lieu le mardi 5 mai 2015 dans le nouveau centre Maison 13 Solidaire.

Après six mois de fonctionnement dans ce nouveau lieu, nous pouvons tirer quelques remarques et perspectives pour 2016. Tout d'abord, nous apprécions grandement ce nouvel espace fort agréable et lumineux. Mais nous sommes toujours dans la recherche d'un dialogue le plus pertinent possible avec la directrice et le CA du centre pour nous permettre d'avoir une plus grande souplesse et fluidité dans l'utilisation de ce lieu. Nous devons après ce premier bilan de six mois envisager pour 2016 une plus grande implication et investissement dans des actions avec le centre; soirée soupe, débats, films, bibliothèque, sortie animation avec les jeunes, les personnes âgées, les « utilisateurs » de ce lieu. Cela n'a pas été encore possible depuis notre installation. Notamment notre bibliothèque n'a pas pu être intégrée au projet de « Circul'livres » mis en place dans le hall d'accueil. Les documents sont aujourd'hui stockés chez un adhérent et ne sont pas consultables par tous à ce jour. Nous avons la volonté d'être dans une véritable dynamique d'échanges de propositions, mais nous devons faire face à une certaine lourdeur de fonctionnement. Ceci dit, nous apprivoisons petit à petit ce lieu et nous sommes satisfaits que deux personnes du CA de Maison 13 Solidaire puissent être maintenant adhérentes à C'S et puissent bénéficier des paniers. Ce lieu peut être un lieu très propice à des soirées et créations en tout genre si nous arrivons à mettre dans le tempo l'ensemble des acteurs de Maison 13 Solidaire.

Consom'Solidaire fête ses 10 ans !



L'autre point qui a occupé grandement le CA pendant cette année est l'organisation des 10 ans de Consom'Solidaire.

Une première réunion ouverte à l'ensemble des adhérents a eu lieu le 3 juin 2015 à la maison des associations pour réfléchir à l'organisation de cet événement. Des premières idées ont été partagées. Puis ça s'est accéléré durant la première « université d'été de C'S » à Vaour dans le Tarn, début août, où 12 adhérents se sont rassemblés sur une semaine. Au-delà de notre visite de l'exploitation du "porc gascon", de nos rencontres et échanges à plusieurs reprises avec Franch et Florie, nous avons aussi pris le temps de regarder des films et de nous interroger et de réfléchir à ce que pourrait être une fête des 10 ans de C'S.

Une autre réunion a eu lieu le 4 septembre 2015 pour lancer concrètement cet événement. En effet, l'essentiel de la préparation a été fait pendant les six semaines qui ont précédé le we du 10 et 11 octobre 2015.

Tout est dit sur l'affiche... un week-end sur l'eau, sur la péniche Bali de l'association Alternat, avec les adhérents et plusieurs producteurs et partenaires de C'S, des expositions, des débats, des croisières, une projection, un bal, des rencontres, un marché des producteurs... un week-end très réussi dont un document de synthèse et des photos seront rassemblés sur le site internet.

Chacun gardera « ses images » des 10 ans, nous avons pu réaliser ce projet un peu ambitieux en un temps record. Il faudrait que nous comptabilisions le nombre d'heures bénévoles que cela représente, c'est très impressionnant ! Ce que nous ne pouvons pas comptabiliser, ce sont les rencontres avec et entre les producteurs, avec et entre les amapiens, sans oublier les artistes en résidence sur la péniche pendant ce beau we d'automne !

Merci encore aux producteurs qui ont pu être présents : Sébastien Beury et Claire Proust (ferme du cabri au lait), Florie Chaumet-Lagrange (porcs gascons), Stéphane Guichen (sel breton), Jonathan et Dimitri collaborateurs de Paul Thierry (maraicher M13S), François Le Clerc (canards), Benjamin Pelletier (paysan boulanger), Benjamin Soulard (maraicher MAS), Marc Thibault (farines et graines).

Partenariats

- **Kokopelli** : Renouvellement de l'abonnement « solidaire » pour 2015 (90€) et participation à la campagne « semences sans frontières » à hauteur de 100€
- **Amis de la Confédération Paysanne** : Adhésion renouvelée pour 2015 (50€) + 2 abonnements annuels à Campagnes Solidaires. Pierre Guiraud s'est proposé d'être référent C'S.
- **MINGA** : L'adhésion est renouvelée en 2015 (110€). Charlotte Hutter a représenté C'S lors de l'Assemblée Générale ordinaire qui s'est tenue à Paris 14^e le 12 avril 2015 (voir le détail dans le compte rendu du CA du 15 avril).
- **ANDINES** : A l'Assemblée Générale du 15 novembre 2014, C'S était représenté par Armand Mailler. Andines est l'un des plus anciens partenaires de C'S. Malgré des levées de fonds auprès des partenaires, de grosses difficultés financières persistent maintenant depuis plusieurs années. L'accès au prêt reste impossible auprès des banques, leur situation est préoccupante.
- **Amap IdF** : L'adhésion au réseau est renouvelée pour 2015 à hauteur de 250€ (+ 50€ par rapport à 2014). L'Assemblée Générale s'est tenue le 15 mars 2015. Pierre Guiraud et Antoine Girard ont représenté C'S.
- **Forum Économie Sociale et Solidaire** à la mairie du 13^e le 15 novembre 2014. Il avait pour thème l'alimentation. Grâce à une permanence roulante d'adhérents volontaires C'S a tenu un stand toute la journée sur le forum.
- Participation de C'S à la **Disco Soupe**, place d'Italie le samedi 7 février 2015 organisée à l'initiative de différents acteurs politiques et associatifs du 13^e (Ensemble, PG, ATTAC, Le Secours Populaire, épicerie

solidaire). Evènement présenté comme une action d'éducation populaire autour du thème de « la mal bouffe » avec pour support la distribution de 200 bols d'une soupe réalisée sur place à partir de légumes récupérés sur le marché du boulevard Blanqui.

Paniers solidaires

Dans le cadre des 10 ans, voici un petit historique du fonctionnement des paniers solidaires, gérés par la commission qui fonctionne aujourd'hui avec un effectif très réduit. A ce propos, nous faisons un appel à ceux qui voudraient bien lui donner un nouvel élan, ouvrir de nouvelles orientations...

La mise en place de la solidarité pour les paniers date d'octobre 2010 pour un effet en 2011. Le protocole a évolué au fil des années. A ce jour, il est le suivant : appel à dons (à partir de décembre) auprès des amapiens soit pour une somme par panier (entre 0,5 et 2€), soit pour une somme globale pour la saison. Les amapiens qui voudraient bénéficier des paniers solidaires se font connaître (entre décembre et janvier) auprès des membres de la commission, déclarent leurs revenus et déterminent de combien ils souhaiteraient être aidés par panier, jusqu'à la moitié du prix. La confiance reste la base du système. La commission, selon les revenus déclarés, du nombre de demandes et de l'argent dont elle dispose, accorde la remise. Lors du renouvellement des contrats avec les maraîchers (février), le bénéficiaire ne paye que sa part et C'S donne le complément au maraîcher. Il reste toujours possible, en cours de saison, de demander une aide si une situation financière change brutalement.

Via la commission, C'S a pu ainsi aider entre 6 et 8 adhérents chaque année depuis 5 saisons.

Cette année, 7 personnes ont été aidées : 2 à M13S et 5 à la MAS ; 3 paniers complets et 4 demi-paniers.

La commission : Jacqueline Martinez, Benoît Rougelot et Laure Delacquis

Activité jardins

Au jardin de la Poterne des peupliers – Centre d'animation de la Poterne, Paris 13^e



Référent : Antoine Girard

Le jardin a vécu au rythme capricieux des travaux d'aménagement d'un passage protégé des intempéries pour les usagers du centre d'animation. Gros bouleversements, menace sur l'intégrité de certaines parcelles, déménagement en urgence par les jardiniers du compost et de plantes se trouvant dans les zones impactées, pour un résultat... nul. D'après les explications données par la direction du centre, l'entreprise n'ayant pas fourni à temps des plans à la mairie de Paris a dû arrêter le chantier commencé en juillet, reboucher les trous profonds qu'elle avait creusés, et ménager des accès provisoires juste la veille de la reprise des activités du centre d'animation début septembre. Depuis, le jardin a perdu son arrivée d'eau, les parcelles qui devaient être consolidées continuent de s'écrouler. La direction du centre nous tient au courant des évènements sur lesquels elle semble avoir peu de prise. Mais on espère bien que des solutions viendront. Un projet de remplacement des plessis qui s'écroulent par des planches en bois imputrescibles est en cours. Malgré tout cela, cette année un groupe de nouveaux jardiniers a pu découvrir les joies des semis, des plantations, des pique-niques d'été, des récoltes de framboises, de blettes, de persil, de livèche, de menthe, de tomates, de courges, de piments, dans une pratique s'inspirant de la permaculture. Nous avons créé deux nouvelles micro parcelles, dans des caisses en bois récupérées chez un commerçant bio du quartier. Les jardiniers de la Poterne sont toujours heureux de voir de nouvelles têtes alors n'hésitez pas à venir les rejoindre.

Au Jardin de l'Aqueduc – Quartier de la Sibelle, Paris 14^e

Référente : Catherine Delpech

Pour la parcelle C'S de l'Aqueduc, cette année les amapiens amateurs de jardinage se sont nettement moins mobilisés que l'an dernier, comme par exemple lors de la permanence obligatoire du 11 novembre 2014, où ils étaient venus en nombre et très enthousiastes. Cette année la permanence a eu lieu en juillet et était couplée comme l'an dernier à celle du SEL. Mais aucun amapien n'est hélas venu. C'est désolant. Comment faire pour promouvoir le plaisir de jardiner dans ce si joli jardin ? Derrière ce lien, un petit reportage tourné en mai-juin

2015 : Le Jardin Partagé de l'Aqueduc : témoignage d'une jardinière. Donnera-t-il aux adhérents l'envie de revenir jardiner, ou de découvrir pour les nouveaux cet îlot de verdure si proche de notre 13ème ?

Commission Culture et Confiture

Une réunion de Commission culture et confiture s'est tenue le 14 janvier 2015. Plusieurs propositions d'ateliers ont été discutées autour des thèmes : écologie pratique, cuisine, logiciels libres, lombricompostage, projections débats. Plusieurs rendez-vous ont été organisés cette année.

Ateliers d'écologie pratique

A l'initiative de Claire Sonnefraud

« Fabriquer sa lessive », le mardi 17 mars 2015 de 20h30 à 22h30 à la maison des associations

« Tricoter ses cotons à démaquiller » le mardi 24 mars 2015 de 20h30 à 22h30 à la maison des associations

Ces ateliers sont des moments d'échanges intéressants, mais n'ont pas trouvé leur public cette année : seulement une participante à chacun d'entre eux. De plus, la maison des associations nous a signifié que ses salles n'étaient pas destinées à accueillir des activités, mais seulement des réunions. Il n'y a pas eu d'autre date en raison du peu d'inscrits et de cette difficulté à trouver le lieu adéquat.

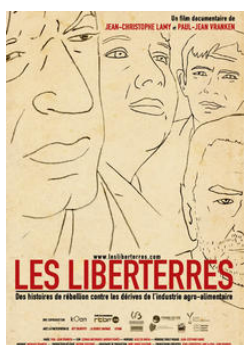
Ateliers informatique éthique

A l'initiative de Barthelemy Demouzon.

- Pourquoi et comment utiliser son ordinateur de façon plus éthique ?
- Logiciels libres pour éviter la pub les mouchards etc...
- Solutions libres et gratuites pour remplacer les logiciels privés et payants

Le jeudi 12 mars et le samedi 14 mars une dizaine d'adhérents ont pu participer à ces ateliers qui se sont tenus en après-midi (14h-17h) à la maison des associations.

Soirées projections / débats



Une projection a été organisée dans le cadre de la manifestation des 10 ans de C'S, le dimanche 11 octobre 2015, sur la péniche Bali.

« Les Libertes terres »

Des histoires de rébellion contre les dérives de l'industrie agro-alimentaire. Première projection à Paris du film documentaire de Jean-Christophe Lamy et Paul-Jean Vranken. 2015 (80 min.) sélectionné dans le cadre du festival Alimenterre. La projection a rassemblé une trentaine de personnes. Elle a été suivie d'un débat en présence de producteurs partenaires de C'S, d'adhérents, d'un représentant du réseau AMAP IdF.

Communication

Mise en place du nouveau site de C'S.

Grande année puisque, grâce à Marvin Timodent, nous avons enfin pu dire adieu à Overblog, qui hébergeait notre site gratuitement, mais nous inondait de publicités intempestives. Marvin a créé un site avec Wordpress, hébergé chez OVH, pour 70 euros par an, avec l'adresse consomsolidaire.org. Nous pouvons désormais y insérer les documents que nous voulons. Toutes les rubriques ont été choisies par les adhérents au cours d'un CA. Certaines demandent encore à être complétées (recettes de cuisine, jardins, etc.). D'autres fonctionnent pas mal : composition des paniers (merci Daniel et ng qui se reconnaîtront), visites chez les producteurs. Il y manque un calendrier, la possibilité de compléter les tableaux de présence (pour le moment, tout cela est créé dans Google Drive), et tout ce que votre imagination voudra. L'autre grand chantier du site sera d'y basculer toute la messagerie. Notre répertoire comporte 250 adresses environ, bien trop pour la messagerie de laposte.net (que nous avons choisie pour n'être ni chez gmail ni chez yahoo). Le point à

revoir est la mise à jour de la page d'accueil ; elle est censée avoir un rôle d'éducation populaire sur tout ce qui touche à l'alimentation : promotion du bio, de l'agriculture familiale, défense des terres agricoles partout dans le monde, respect de la rémunération juste des paysans, etc. Jacqueline n'a plus le temps de s'en occuper. Pour ceux qui ont des compétences ou envie d'apprendre dans ce domaine, faites-vous connaître !

Communication.

La communication comprend tous les systèmes qui permettent aussi bien aux adhérents qu'aux personnes extérieures d'être informés de nos activités :

- le site internet : consomsolidaire.org, avec le calendrier des distributions, les comptes rendus de CA, la composition des paniers, etc. ;
- l'agenda de Consom'Solidaire (Google drive) ;
- la messagerie laposte.net, où nous utilisons deux adresses :

consomsolidaire-communication@laposte.net : c'est l'adresse que vous connaissez tous, où vous pouvez écrire, et qui est consultée tous les jours (en principe) ;

consomsolidaire-contact@laposte.net : c'est l'adresse diffusée à l'extérieur ; on reçoit presque chaque jour une demande de renseignements; moins souvent des propositions de producteurs.

Il y a enfin l'ancienne adresse cs.coordination, encore utilisée par quelques partenaires.

Le fonctionnement de l'association

Adhésion 2014 - 2015

Au 30 septembre 2015, l'association C'S compte **244 adhérents** (+18 par rapport à 2014), dont 113 foyers bénéficiaires de paniers de légumes. Le nombre d'adhérents concernés par les paniers de légumes est en croissance du fait notamment du nombre croissant de paniers partagés (22 au total). Le plus souvent, ils ne se déplacent qu'une semaine sur 2 sur le lieu de distribution.

Conseil d'administration

Conseil d'administration, élu lors de l'assemblée générale du 12 novembre 2014, 16 membres :

Céline BONNEAU ; Isabelle CAVE ; Ania DAL ; Barthélémy DEMOUZON ; Cécile FIANDINO ; Antoine GIRARD ; Charlotte HUTTER ; Pierre GUIRAUD ; Luc de LARMINAT ; Armand MALLIER ; Isabelle MEYNIEL ; Joëlle PICHON ; Elisabeth RAGOBERT ; Christine REYNAUD ; Benoît ROUGELOT ; Claire SONNEFRAUD

Bureau de l'association, élu lors du CA du 3 décembre 2014 :

Coprésidence : Céline BONNEAU et Armand MALLIER

Assistant : Luc DE LARMINAT

Secrétaire : Isabelle MEYNIEL

Trésorière : Charlotte HUTTER

Trésorière adjointe : Christine REYNAUD

Le suivi des filières agricoles

Les faits marquants du côté des filières en 2015 :

- La mise en place d'un partenariat « sel breton » suite à la rencontre avec Stéphane Guichen par l'intermédiaire de Paul Thierry.
- La diversification d'activité sur la ferme du cabri au lait avec la production de Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM) par Claire Proust
- La reconversion de François Le Clerc ex producteur de porcs gascons dans le Tarn qui développe maintenant une production de canards gras
- Le rucher de Remi Gamet a connu de graves difficultés, un soutien financier solidaire a été mis en place
- Une réunion de coordination a eu lieu le 9 juin 2015 avec les différents référents de filières avec pour objet de réfléchir à une meilleure répartition des livraisons entre les deux lieux. La M13S plus vaste que le local du Moulinet permet d'accueillir plus de livraisons. Suite à cette réunion, certaines adaptations se

sont mises en place : la saison des champignons s'organise en parallèle à la M13S et à la MAS, les livraisons de fromage du Jura se concentrent sur la M13S, le calendrier est coordonné au mieux pour rassembler au moins 2 distributions le même soir.

Filière « légumes »

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

C'S poursuit son partenariat avec Paul Thierry initié en 2013. Le lieu de livraison étant à Maison 13 Solidaire depuis le début de la saison, nous avons pu passer le nombre de paniers à 45 (au lieu de 40 initialement au Moulinet).

- ✓ Une nouveauté cette année : à la demande de Paul, les adhérents ont pu régler leur contrat en 1, 2 ou 3 chèques répartis sur l'année, ou mensuellement (12 chèques). Ce dispositif permet à Paul de se constituer une trésorerie plus importante en début de saison.
- ✓ 9 journées d'aide à la ferme ont été proposées au cours de cette année. La participation des adhérents de C'S reste très faible. Selon l'activité des saisons, Paul rédige une feuille qui nous informe de ses travaux des champs, des améliorations apportées à son matériel, du personnel travaillant sur l'exploitation, des soucis du moment, du besoin d'aide...
- ✓ Chaque année en janvier, Paul organise une journée de travail appelée "Interpolo" qui regroupe des représentants de chacune de ses sept Amaps. On y fait le point sur les actions et les décisions : présentation du bilan d'exploitation de la saison passée et du budget prévisionnel pour la saison à venir, planning de production, le réengagement des Amaps à faire coïncider avec les prévisions budgétaires. Chaque Amap fait part de ses souhaits et suggestions. Un compte-rendu de cette journée de travail est adressé à l'ensemble des adhérents de C'S.
- ✓ Etat d'avancement des analyses pour la recherche des ions perchlorates. Paul avait programmé sept analyses pour 2015. Les résultats obtenus ne dépassent pas la recommandation de la Commission Européenne. Il reste deux analyses à effectuer avant la fin de la saison. Paul est entièrement transparent dans sa démarche et transmet à ses Amaps tous les rapports d'analyse. Nous les tenons à la disposition de tous les adhérents qui le souhaitent. Chaque Amap s'est engagée à prendre en charge le coût de ces analyses à hauteur de 110 €chacune.

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

Depuis 2011, Benjamin livre chaque jeudi 45 paniers de légumes ainsi que les œufs de leur atelier poules pondeuses, à la MAS, rue des terres au Curé. Cette année, une journée de visite de l'exploitation a été organisée le samedi 20 juin. Visite combinée avec celle de la ferme d'Orvilliers chez les paysans boulangers, Adrien et Benjamin Pelletier. Cette journée a rassemblé une quinzaine d'adhérents.

Début octobre 2015, Benjamin et Stéphanie nous ont adressé un bilan très positif de leur exploitation.

« Quelques nouvelles des champs en ce tout début d'automne en commençant par un bref retour sur les cultures d'été : Nous avons eu une belle saison pour les courgettes, tomates, poivrons, aubergines, quoique pour cette dernière j'ai eu moins de pieds à cause d'un problème de plant (mauvaise germination). La récolte des pommes de terre est en cours. Elle est plutôt correcte malgré un manque d'eau (l'irrigation ne remplace pas un bon arrosage venu du ciel !). La saison des courges s'annonce très belle aussi ! (11 variétés). N'hésitez pas à me faire des suggestions pour les variétés de tomates pour la saison prochaine! Il y aura très certainement de la cœur de bœuf ! Nous avons plutôt bien anticipé le manque d'eau lié à la météo estivale, beaucoup de cultures ont été implantées sur paillage avec un goutte à goutte pour l'irrigation (notamment concombre plein champs, courges et courgettes), pour les autres certaines ont souffert de la sécheresse, comme les fraises qui ne sont pas bien remontées (mais qui le font maintenant ! si il fait encore doux ces prochains temps pourquoi pas quelques fraises d'automne !) J'ai également une partie des plants de choux qui ont grillé sous l'effet conjugué des alaises (petites bêtes noires qui piquent la feuille des choux) et du sec... (un arrosage de loupé dans la serre de plant) donc pas de brocoli ni de choux fleur.

Des investissements :

Grace au bilan positif de 2014 nous avons pu investir dans une nouvelle serre et ainsi doubler la surface sous abris de l'exploitation (surface actuelle 864m², surface de la nouvelle serre 934m², soit un peu moins de 1800m² au total ... le montage est en cours). Plusieurs objectifs pour cet agrandissement : de meilleures rotations (afin d'éviter les maladies, par exemple les tomates / aubergines ne reviendront à la même place que tous les 4 ans) et plus de variétés / quantité pour les légumes 'primeurs' et d'été. Nous allons investir également dans deux nouveaux bâtiments (3 et 4) de 50 poules pondeuses (le 3ème vient tout juste d'accueillir les jeunes poulettes).

Désormais vous pouvez nous retrouver les lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche au marché couvert de Dreux de 7h30 à 13h au stand AMABEL : nous nous sommes associés à Gaël Silly (maraîcher bio à Jouy) et aux paysans boulangers de la ferme d'Orvilliers pour prendre l'emplacement depuis le 17 juillet. Le démarrage est très positif et nous avons déjà pu créer un poste à temps plein avec l'embauche par l'association de Marvin. Ce nouveau débouché ne change en rien la proportion de récolte dédiée aux amaps (environ 90% de la production).

Enfin nous vous rappelons que vous pouvez voir toutes les semaines le contenu approximatif du panier à partir du mardi soir et suivre les actualités du champ sur notre site internet : www.paniersdelegumesbio28.com. Sans votre soutien actif d'amapien(nes) co-producteur, les petites structures agricoles biologiques comme la notre ne pourraient exister ! Merci de votre engagement ! »

🌱 Filière « canards »

Producteurs : François Le Clerc, ex tonton François - Vaour (81)

François Le Clerc, ancien "tonton François" des porcs gascons, après avoir passé la main à François (Fanch) et Florie, s'est lancé dans l'aventure des canards. Après une dégustation le jeudi 2 octobre 2014 et une validation de ce partenariat au CA de C'S, François Le Clerc livre 2 à 3 fois par an ses produits lors des distributions le mardi et le jeudi. Bien que ce partenariat ait soulevé quelques questions sur le gavage des canards, les commandes sont importantes, et les amapiens et ampiennes sont contents des produits proposés. Les foies gras, magrets et autres « canardises » de la ferme « Can'ART de Table » sont issus de canards de races rustiques, gavés et transformés par ses soins. Il achète des canards de 14/15 semaines, élevés dès leur premier jour en plein air sur des prairies à Parisot dans le Tarn, chez un éleveur local en qui il a toute confiance, et uniquement chez lui, pour les gaver de façon traditionnelle sur sa ferme. Son but est de produire un canard « gras » de qualité en associant les méthodes anciennes des Romains et des Égyptiens (gavage à la figue) avec les connaissances d'aujourd'hui (gavage au maïs grain entier). Les canards vivent en liberté sur paille, gavés matin et soir durant une vingtaine de jours, avec un mélange de maïs grain entier cuit au petit lait et de figue séchée. La transformation des produits est assurée par lui-même dans l'atelier collectif de Vaour. Et évidemment aucun conservateur ni la moindre substance chimique ne sont rajoutés dans les préparations ! Merci à François et Véronique d'avoir fait le déplacement depuis le Tarn à l'occasion des 10 ans de C'S les 10 et 11 octobre 2015 sur la péniche Bali.

🌱 Filière « Sel breton »

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

Ce nouveau partenariat a été établi avec Stéphane Guichen, producteur de sel marin, sur la base de deux livraisons par an. Le contact a été établi par l'intermédiaire de Paul Thierry, maraîcher, car Stéphane faisait déjà livrer son sel à l'Amap de Cesson, que Paul fournit aussi. Stéphane est venu faire une dégustation de ses différents sels (gros sel, fleur de sel de qualité, et sels épicés originaux) le 17 février 2015 dans le local du Moulinet, puis une première livraison a eu lieu le 19 mai à la M13S. Stéphane est ensuite à nouveau venu à Paris pour les 10 ans de Consom'Solidaire, où il a pu rencontrer encore plus d'adhérents. Il a particulièrement apprécié ce temps d'échanges, et se sent en phase avec notre association. Une deuxième livraison est programmée le 24 novembre, toujours à la M13S.

Pour éviter que la livraison du sel ait un impact négatif sur l'environnement, Stéphane fait acheminer son sel par bateau à voile, depuis le lieu de la récolte, dans les marais bretons situés en Vendée jusqu'en Bretagne Nord où il le stocke et prépare ses mélanges. Ensuite pour faire les livraisons sur Paris, Stéphane utilise un

système de covoiturage, de co-copinage ou de co-convoyage (par train) au gré des relations et opportunités. Stéphane est propriétaire du marais salant la Galopinière, remis en fonction en 1995, et situé à Beauvoir-sur-Mer, en Vendée, face à l'île de Noirmoutier. Il produit son sel de façon entièrement artisanale et le commercialise depuis 2004. Il cherche des circuits de distribution pour compléter une vente sur place et sur les marchés et espère pouvoir nouer d'autres contacts avec des amaps parisiennes. Pour ceux qui ont goûté aux sels de Stéphane, y a pas photo ! Ils sont non seulement parfumés, mais riches en différents sels minéraux, liés à l'argile du marais. Un délice !

Vous pouvez découvrir son exploitation, soumise comme celles des maraîchers aux saisons et aux aléas climatiques, sur son site <http://tyanholen.com/>

Filière « Produits au lait de chèvre »

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

De gros **soucis de lactation à la Ferme du Cabri au lait** que Sébastien décrit ici

« Les travaux voisins de la Ligne Grande Vitesse ont perturbé la géobiologie de l'environnement de la ferme, à cause :

- *du creusement à 7 mètres qui a détruit une rivière souterraine passant au milieu de la cour de la ferme ;*
- *des explosions de roche pour construire le viaduc de la LGV qui ont perturbé le réseau Hartmann (champs énergétiques qui couvrent notre planète).*

Les chèvres en ont oublié qu'elles étaient des mères, qu'elles devaient produire du lait pour nourrir leurs chevreaux. Elles ne venaient même plus voir les visiteurs quand nous allions les retrouver au pâturage. Elles étaient perdues ! Nous avons tout remis en place avec l'aide d'un géobiologue mais, même si les courbes descendantes de la lactation (alors que nous étions au début de la lactation en mars) ont été stoppées, il n'y a pas eu le pic de lactation attendu donc une perte de 20 % de la production de lait sur l'ensemble de l'année. Nous avons pu respecter nos engagements avec les AMAPs, vendre jusqu'au mois d'octobre aux magasins bio mais nous n'avons pas pu assurer la vente sur les marchés ni à nos clients non-engagés en AMAPs. Le développement de la ferme pédagogique lui a continué et nous a aidé à maintenir les rentrées financières jusqu'en septembre. Nous espérons aussi que les ventes des plantes aromatiques et médicinales de cette fin d'année vous nous aider à limiter les pertes de chiffre d'affaires. »

Nouvelle filière Plantes médicinales et aromatiques (PAM), dite aussi Tisanes et Compagnie.

Claire Proust, la compagne de Sébastien Beury, se consacre désormais à 100 % à l'exploitation et en profite pour se consacrer pleinement (enfin, en plus des yaourts et autres participations aux activités chevières et lactées) à cette veine, qui n'est pas qu'un désir ancien mais pour laquelle elle a suivi des formations. La Ferme du Cabri au Lait a maintenant une petite sœur, « Les Jardins du Cabri ». Avec les plantes récoltées sur place, et parfois aussi chez des voisins bio (dont Michel Revault éleveur de poulets), Claire confectionne tisanes, sucres et sels aromatisés, hydrolats et eaux florales, confits et huiles.

Depuis le lancement de la filière en mars 2015, il y a eu 2 livraisons. Le seul petit souci est qu'à chaque distribution certains ne sont pas venus chercher leur commande. Comme elle est payable à la livraison, c'est un peu facile et très déplaisant (même si les produits ne sont pas périssables, comme l'a fait remarquer Sébastien). La distribution est trimestrielle, en marge de celle des fromages de chèvre. À chaque distribution, il y a un peu plus de commandes.

Filière « Fromages du Jura »

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

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

En 2015, seule évolution remarquable, pour des raisons logistiques les livraisons n'ont plus lieu qu'à la Maison 13 Solidaire le mardi.

Filière « Farines »

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

Marc Thibault propose un large choix de farines et de graines: farine de blé pâtissière (65), farine de blé semi complète (110), farine de blé bise (80), farine d'épeautre, farine de petit épeautre, farine de seigle, farine de sarrasin, lentilles, pois cassés, son de blé, lin doré. A l'occasion du marché des producteurs organisé lors des 10 ans de l'association certains ont aussi pu découvrir les pâtes sèches que Marc cherche à développer. Il livre 3 fois dans l'année le mardi à la Maison 13 Solidaire. Une quinzaine de commandes sont passées à chaque livraison.

Cette année cette filière a changé de référent. Merci à Laure Pelbois d'avoir pris le relais de Marion Michelin sur la filière.

Filière « Viande bovine »

Éleveurs : Ernestine et Jos Morsink « Ferme mille fleurs » - Fouillat (63)

Le partenariat mis en place depuis 2009 se poursuit avec une grande qualité d'échanges avec la ferme. La lettre qui accompagne chaque proposition de viande souligne bien les conditions de l'élevage de qualité répondant aux exigences du label Nature et Progrès qui va bien au-delà du label AB. Ernestine et Jos accueille chaque année les amapiens sur leur ferme au printemps, l'occasion de partager leur quotidien avec les animaux. Aucun adhérent de C'S ne s'est rendu sur la ferme cette année. Grâce aux contrats mis en place depuis deux saisons maintenant, Ernestine peut anticiper les quantités de viande pour chaque livraison et ainsi mieux planifier l'élevage.

Cette année 8 contrats ont été signés, 3 de plus que la saison dernière. La possibilité de commande ponctuelle est maintenue. Au total, 10 à 15 colis sont livrés à chaque venue d'Ernestine, 4 fois dans l'année.

Filière « Porc gascon »

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

Le partenariat avec "les porcs gascons" existe depuis 2007. Nous sommes livrés deux fois par an, en mars et en septembre. Les porcs ne sont pas bio, mais ils sont élevés en liberté dans les sous-bois et nourris aux céréales et au petit lait de chèvre d'une ferme voisine. En 2013, le prix de la viande fraîche a augmenté d'environ 1,70 %, soit 20 centimes par kilo. 26 commandes en avril, 42 commandes en septembre pour des livraisons entre 200 et 250 kg. François Le Clerc, fidèle à son parcours, a décidé de passer la main. Depuis avril 2014, c'est donc avec Florie Chaumet-Lagrange, sa compagne, que François Thomas (dit Fanch) continue d'exploiter la ferme, et depuis cet été, Florie et Fanch sont installés sur l'exploitation. Les commandes de cette année 2015 ont été similaires à celles des années passées, et Fanch et Florie sont satisfaits de ce partenariat, et nous aussi, donc longue vie... merci aussi à Florie d'avoir représenté La Familia sur la péniche Bali lors des 10 ans de C'S en octobre 2015.

En août 2015, une quinzaine d'amapiens et d'amapiennes est venue passer quelques jours ou quelques heures à Vaour, dans la maison de François Le Clerc et Véro, et ont pu aller visiter de nombreuses fois l'exploitation de porcs gascons. Des visites sympathiques, instructives, enrichissantes, avec un accueil chaleureux (barbecue lors de notre première visite) et une disponibilité constante. C'est à refaire!! Des photos sont sur le site de Consom'Solidaire.

Filière « Volailles »

Éleveur Michel Revault « Les Renouées » - Truyes (37)

Michel Revault, éleveur de poulets fermiers bio, est partenaire de C'S depuis 2009. Il livre à la MAS une fois par mois. Le contrat couvre la période de septembre à juillet. Les prix sont stables cette année : 9,50 € kg pour les poulets, 11,20 €/kg pour les pintades livrées en décembre. Que des bons retours sur la qualité des volailles. Toujours un petit bémol: les adhérents ayant commandé des poulets oublient de venir les chercher.

Deux à cinq poulets restent en fin de distribution. Chaque adhérent doit honorer sa commande absolument afin que notre producteur ne reparte pas avec des poulets abattus sous les bras.

Filière « Fruits »

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

Cette année, pommiers et poiriers sont en forme, au contraire de Bernard qui a décidé de passer toute son exploitation céréalière au bio, ce qui en y ajoutant ses fonctions d'adjoint au maire (il s'engage de plus en plus, ayant lui aussi fait sa révolution en passant le verger au bio, ce qui est humainement formidable mais aussi épuisant), le fatigue énormément. Plus de paniers (59), plus de kilos (134 et 87), Bernard en aurait volontiers voulu plus, on a rajouté quelques contrats courant septembre pour le satisfaire, et aussi pour de tout nouveaux abonnés au regard de chatons perdus. Problème, les poires demandées correspondent (pour les autres AMAPs sans doute aussi) à une grosse moitié du nombre total de pommes commandées, tandis que sur place, les poiriers ne représentent qu'un quart du verger. La dernière distribution de poires aura lieu le 19 novembre 2015, alors que les contrats courent jusque fin mars 2016. Une solution est en cours de discussion pour compenser l'arrêt des livraisons de poires.

Filière « Champignons »

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

Un fait marquant concernant la filière Champignons pour l'année 2014/2015, depuis septembre 2015 Bruno Zamblera livre la Maison 13 Solidaire une fois par mois, le mardi. La saison a débuté avec 20 paniers. Jérémy Faivre s'est proposé pour suivre la filière sur la M13S. Sur la MAS le nombre de contrats est malgré tout resté stable (45 contrats). Merci à Isabelle Cavé qui aide Edouard pour les distributions à la MAS. Il va falloir vérifier le bon fonctionnement sur la durée avec les deux livraisons mensuelles, Bruno Zamblera tient beaucoup à notre partenariat et fera le maximum comme d'habitude.

Filière « Miel »

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

Lors de la livraison de miel de janvier 2015 au Moulinet, Remy Gamet a témoigné aux adhérents des difficultés de production qu'il rencontre cette année et qui le mettent dans une situation financière délicate. Cette année encore, ses essaims ont été décimés à 50% par le Varroas, sa production est limitée et il a dû annuler la livraison de miel prévue en avril faute de stock. L'information a été relayée à l'ensemble des adhérents et une aide solidaire a été mise en place. La collecte de fond a permis de rassembler 500€ auprès des adhérents. Cette somme a été doublée par C'S, ce sont donc 1000€ qui ont été envoyés au producteur pour participer au rachat nécessaire de colonies. En octobre pour la dernière livraison de la saison, Remi avait retrouvé le sourire. Il a adressé ces mots à C'S :

« Avant toute chose je tenais à remercier tous ceux qui m'ont soutenu : Amaps, adhérents.... pour leur démarche solidaire, pour leur contribution à l'achat d'essaims afin de reconstituer une partie du cheptel suite aux pertes importantes pendant la période hivernale qui remettaient en cause mon activité.

Voici une petite information sur la saison: j'ai redémarré au printemps avec 130 colonies. Sur cette période je ne m'attendais pas à une bonne récolte mais finalement elle fût correcte proportionnellement aux ruches en production. Ensuite pour l'acacia, le temps a été mitigé avec de grandes variations de température ce qui écourtait les périodes de butinage des abeilles. Malgré ce temps incertain les fleurs ont tenu assez longtemps pour permettre une belle récolte. Pour les miels de forêt, châtaignier et tilleul, les grosses chaleurs sont venues écourter les floraisons de ces essences forestières. Pour le châtaignier il y a eu une petite récolte. De même pour le tilleul, j'avais déplacé des ruches dans une forêt du Parc Naturel Régional de l'Oise réputé pour ce miel, la canicule a desséché une partie des fleurs sur cette période.

Dans l'ensemble la saison est plus plutôt satisfaisante par rapport à ces deux dernières années, il y aura du miel de belle qualité. Suite à la solidarité des Amaps et des adhérents qui nous ont soutenu pour le maintien du cheptel les prix resteront identiques à ceux de l'année précédente. En attendant de se revoir à l'automne pour échanger sur la saison écoulée. »

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

Producteurs Laurence et Nikos Mouzakis – Zakinthos (Grèce)

Cette année 2015 il y aura une distribution d'huile supplémentaire. Laurence et Nikos ont préféré choisir le mois de décembre plutôt que janvier afin de proposer à la vente des paniers-cadeaux. Donc dorénavant, quatre distributions avril, juin, septembre et décembre, et nous essaierons de faire des distributions aux deux adresses de Maison 13 Solidaire et à la MAS. En moyenne il y a 27 commandes par distribution.

On pourrait résumer en disant que nous avons commandé 460 litres d'huile sur l'année 2015 (sans compter celle de décembre à venir), plus d'une centaine de sachets d'olives, environ 60 sachets de savons et 30 sachets de lessive. Après le savon proposé en 2014, c'est au tour de la lessive d'être adoptée par les amapiens.

Laurence et Nikos nous adressent ces mots : « *Les commandes ont légèrement augmenté cette année et les adhérents restent fidèles à nos produits. Nous avons été heureux de pouvoir presque toujours contenter les adhérents donc nous sommes heureux aussi ! La nouvelle récolte s'annonce excellente en goût et normale en quantité. Malgré cela nous sommes obligés d'augmenter nos tarifs sur certains de nos produits. Cette augmentation est prévue pour pallier l'augmentation de la TVA ici en Grèce (maintenant à 23%), concernant les bidons vides, les sachets d'olives/savon/lessive, l'essence, le transport, la pression des olives, les étiquettes, ainsi que toutes les denrées primaires nécessaires quotidiennement. Une nouvelle réforme est passée par rapport à la « Sécurité Sociale » concernant les agriculteurs, les autres membres de la famille ne sont plus couverts, ils vont devoir payer 450€/mois et par adulte. Nous avons donc fait un calcul minutieux pour appliquer une augmentation juste.*

Voici les nouveaux tarifs : 1 litre : 12€ soit 12,00€/l ; 3 litres : 28€ soit 9,33€/l ; 5 litres : 44€ soit 8,80€/l ; Olives : 5,50€ ; Savon : 10€ ; Gel douche : 10€ ; Lessive : 9€ ; Raisins secs : 5,50€

Le savon, la lessive et le gel douche resteront au même prix. Merci de votre compréhension »

🌿 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.

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

Deux dégustations par an qui sont suivies de commandes. Pour les livraisons, la proximité de Michel Revault et Sébastien Beauy nos producteurs de volailles et produits au lait de chèvre permet une mutualisation du transport. Poulets fromages et vins voyagent ainsi ensemble vers la MAS. Dans un souci d'équilibre entre les lieux de distributions, la dégustation de décembre 2014 a eu lieu au Moulinet, celle de mai 2015 à la MAS.

🌿 Filière « Vin d'Alsace »

Producteur : Remy Biwand - Mackenheim (67)

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

Remy nous a adressé quelques mots de bilan.

"Cette année a été particulière, une grande partie du vignoble a été grêlé en mai, impliquant une baisse de la récolte sur un grand nombre de parcelles, notamment le pinot gris qui a été très touché au vu de la

position de la parcelle. Par la suite, l'été très chaud et surtout sec a causé beaucoup de problèmes sur les vignes. Finalement se sont des raisins issus d'une année plutôt difficile qui ont été récoltés avec une acidité très comparable à la moyenne des autres années toutefois la qualité du raisin a été excellente, les fruités ressortent bien, la récolte a pu être faite avec une acidité encore correcte. Voilà pour cette année, en bref un faible rendement dû à la grêle et la sécheresse mais une très bonne qualité."

Filière « Bière »

Brasseur François Vassout « La Brasserie La Lie » - St Rémy sur Orne (14)

François brasse selon la méthode traditionnelle des maîtres brasseurs, des bières artisanales et biologiques. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. On appelle la lie le dépôt de levures endormies au fond de la bouteille, c'est le petit plus vivant d'une bière artisanale. Annuellement, François brasse une blonde fleurie « Au pré de ma blonde », une douce ambrée « L'ambrée du hameau », une blanche légère aux notes d'agrumes d'été « La Caennette » et une bière typée belge pour Noël très épicée « Ça sent le sapin ».

Filière « Jus de pomme »

Producteur Christian Boisgontier – Ceaucé (61)

Paysan retraité, Christian produit du jus de pomme fermier à partir de vergers traditionnels sans herbicide, ni fongicide, ni insecticide. Pas de sucre ajouté. Christian a été membre du bureau exécutif de la coordination paysanne européenne Via Campesina de 1995 à 2001, puis porte-parole national de la Confédération paysanne de 2000 à 2003. Il est actuellement membre de la commission internationale de la Confédération paysanne et directeur de publication du journal mensuel « Campagnes solidaires ». Il a participé au Forum social mondial de Dakar en 2011, au cours duquel l'accaparement des terres fut un thème central. Il a également participé aux Forums sociaux mondiaux de Porto Alegre et de Sao Paulo, ainsi qu'aux rencontres internationales de Via Campesina, dont la 4e assemblée à Bangalore (Inde).

Filière « Péniche Remise à flots »

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

Edition 2015 : 20 membres de l'association ont participé / bénéficié de l'opération (pas tous les mêmes que l'année d'avant !) et 19 membres en 2014 (arrivée de la péniche en octobre). Globalement (tous groupes confondus) bonne année / bon tonnage (+ de 30 tonnes acheminées). Toujours que des bons retours sur la qualité des produits.

La relève (nouveaux bateliers et nouvelle péniche) est envisagée mais pas encore finalisée.

Filière de Produits Andines

Coopérative Andines – Saint-Denis (93)

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

Pain

Producteurs Benjamin et Adrien Pelletier – La ferme d’Orvilliers (28)

Le partenariat avec La Ferme d’Orvilliers a continué cette année avec quelques points marquants : le passage de notre côté à un bon de commande en ligne simplifiant grandement la gestion de la filière ; du côté des paysans-boulangers, deux nouveaux pains ont remplacé le pain de seigle et le pain de sarrasin : le pain nordique Olaf (aux farines de blés, de sarrasin mais surtout de seigle, avec un mélange de graines) et le pain Sarrizen (farines de riz, lentilles et sarrasin, graines de tournesol, pain sans gluten). Benjamin et Adrien ont fait des travaux dans leur moulin et se sont lancés dans la cultivation de leur propre engrain.

Le calendrier global des livraisons sur l’année ainsi que l’uniformisation des contrats sont coordonnés par Cécile Fiandino. La mise en ligne sur le site internet est assurée par Jacqueline Martinez.

Filière	Responsable filière 2015	Mails
Canards gras	Muriel Cesbron	murielcesbron@hotmail.com
Champignons	Edouard Demonguères et Isabelle Cavé pour la MAS Jeremy Faivre pour la M13S	edemong@yahoo.com cave.isabelle@gmail.com jeremy.faivre@gmail.com
Farines, lentilles, son, lin	Laure Pelbois	lpelbois@gmail.com
Fromages du Jura	Elisabeth Ragobert	elisabeth.ragobert@free.fr
Fruits	Monique Neubourg	monique@neubourg.net
Huile d’olive de Grèce	Céline Dubois	celinedbo@free.fr
Maraîcher Albert	Cécile Fiandino	cecile.fiandino@wanadoo.fr
Maraîcher Moulinet	Elisabeth Ragobert	elisabeth.ragobert@free.fr
Miel	Martine Provoost	martineprovoost@yahoo.com
Pain	Luc de Larminat et Claire Sonnefraud	luc@opale.asso.fr claire_sonnefraud@hotmail.com
PAM (Plantes Aromatiques et Médicinales)	Monique Neubourg	monique@neubourg.net
Péniche «Remise à Flots»	François Jacquet	claunay@wanadoo.fr
Poulets	Kaoutar Slouma	kaoutar.slouma@free.fr
Produits laitiers de chèvre	Monique Neubourg	monique@neubourg.net
Sel Breton	Nathalie Tordjman	nattor@noos.fr
Viande bovine	Cécile Fiandino	cecile.fiandino@wanadoo.fr
Viande de porc	Muriel Cesbron	murielcesbron@hotmail.com
Vin d’Alsace	Eric Bernardin	eric.bernardin@orange-ftgroup.com
Vin de Loire	Antoine Girard	toinegi@free.fr

Bière, jus de pomme et produits Andines: achats groupés et vente aux adhérents lors des distributions
Responsable des commandes : Elisabeth Ragobert
Soutien logistique pour les livraisons de produits: François Jacquet, Elisabeth Ragobert, Nathalie Tordjman