

CONSONOM'SOLIDAIRE

Assemblée générale du 23 novembre 2016

Rapport moral 2015-2016

Evènements marquants de la saison

Un local pour les distributions du mardi soir...

Le premier semestre de l'année 2016 a principalement été marqué par l'expulsion de la **Maison 13 Solidaire**, par la lutte que nous avons menée pour la contester et par la recherche d'un nouveau lieu de distribution pour l'Amap « Moulinet ».

En janvier 2016, M13S nous a avisé très brutalement de la non reconduction de la convention qui nous liait. M13S c'était le centre social dont nous attendions la construction puis l'inauguration, qui nous permettait de partir du local du Moulinet, qui nous permettait de grandir et de nous agrandir, avec de belles idées pour un partenariat fructueux. Les distributions avaient lieu depuis le 5 mai 2015, nous étions contents bien qu'un peu refroidis par l'accueil. Nous avons accepté des distributions dans la rue au mois de juillet car le centre fermait ses portes sans annonce préalable ; nous avons accepté la raideur de certains responsables et la rigidité d'utilisation des locaux. En septembre et octobre, toute notre énergie a été mobilisée vers l'organisation des 10 ans de Consom'Solidaire. En novembre, nous étions encore dans le bilan de cet événement. Puis les fêtes sont passées et au retour, M13S nous a signifié notre renvoi pour ne pas avoir organisé d'activités, pour prendre trop de place, pour fonctionner trop tard le soir... Après une tentative avortée de discussion amiable, nous avons farouchement contesté la décision et la manière de la promulguer en alertant les différents acteurs financeurs ou partenaires de ce centre social bien peu ouvert à tous les habitants du quartier. La mairie du 13^{ème} a alors joué le rôle de médiateur, ce qui nous a permis de continuer les distributions jusqu'à fin juin alors que M13S voulait notre départ définitif pour mars.

Les distributions de l'été ont eu lieu dans notre ancien local du Moulinet. Parallèlement, nous avons prospecté pour un nouveau lieu de distribution et beaucoup de recherches ont échoué.

Fort heureusement, le directeur de **l'école maternelle de la rue Küss**, par l'intermédiaire de certains parents d'élèves, nous a soutenu dans notre idée de distribuer à l'école et le maire du 13^{ème} a donné son accord pour commencer en septembre. La première distribution a eu lieu le 5 septembre et depuis les amapiens savourent l'endroit. Il reste que l'avenir ne sera probablement pas là car le groupe scolaire va subir de gros travaux l'année prochaine. Nous sommes donc actuellement et à nouveau à la recherche d'un autre lieu que l'on devra trouver pour la signature des contrats avec les maraîchers en février.

Renforcer le lien aux producteurs partenaires...

Même si la lutte vis-à-vis de M13S a pris beaucoup d'énergie à tous les membres du CA, un autre projet a pu être conduit : celui de voir ou revoir collectivement les producteurs avec lesquels nous sommes en partenariat, afin de les soutenir, de mieux les connaître et de faire vivre notre relation.

Ce projet est né à Vaour (Tarn) : la semaine passée par quelques uns d'entre nous en août 2015 chez François Leclerc (en son absence) et auprès de François Thomas (dit Fanch) et Florie Chaumet, producteurs de porcs gascons.

En mars 2016, neuf d'entre nous ont passé **un week-end en Touraine** entre la ferme du Cabri au lait chez Claire Proust et Sébastien Beury et celle de Michel Revault, éleveur de volailles.

En avril, quatre personnes sont allées **en Grèce à Zakynthos** chez Laurence et Nikos, producteurs d'huile d'olives.

Pendant l'été, trois amapiens sont allés à **la ferme des Mille fleurs en Aubrac** chez Ernestine et Jos, éleveurs de bovins.

Le premier week-end d'octobre a été dédié aux **vendanges à St Nicolas de Bourgueil** chez Fabien et Cyril Boisard. Il y avait une vingtaine d'adhérents de C'S.

Le 5 novembre, nous étions une petite trentaine pour la **visite de la champignonnière la Marianne** chez Bruno Zembrera à Méry sur Oise.

Bien entendu, les visites énumérées plus haut n'excluent pas celles rendues à nos deux maraîchers qui sont plus régulières. Nos liens sont sans doute plus étroits car hebdomadaires.

Enfin, selon son projet d'éducation populaire, Consom'Solidaire a organisé le 12 octobre la projection d'un documentaire suivie d'une information sous forme d'échange avec la salle à propos du « commerce équitable », ceci afin d'initier **une autre forme de relation avec Andines**, notre très ancien partenaire, et pour bousculer les représentations des consommateurs-acteurs, même avertis que nous sommes.



Orientation, projet de développement

Soutien aux producteurs : Consom'Solidaire va continuer l'approfondissement des relations qui la lie aux différents producteurs, continuer le soutien apporté, et peut-être proposer de nouvelles filières.

Le projet d'éducation populaire : alimentation, produits alimentaires, agriculture et élevage, espaces agricoles, circuits-courts.... sont des thèmes que C'S pourrait aborder sous différentes formes (conférence, débat..) de façon plus régulière afin d'éveiller les adhérents, leur entourage et les habitants du quartier, voire de l'arrondissement, aux principes qui fondent l'association.

Au-delà des soirées autour d'un film, d'un débat pour les adhérents, il nous semble important aussi que notre projet d'éducation populaire soit relié à des personnes extérieures à l'association. Le projet d'installation au centre social visait cet objectif, il n'a pas été compris par ses dirigeants. Dans l'optique de rechercher un nouveau lieu de distribution, nous souhaitons poursuivre cette idée de nouer un partenariat avec un équipement ayant un projet d'éducation populaire fort afin de créer des passerelles avec nos activités.

Le rôle politique : Il semble important de relier nos activités de distribution avec des partenaires engagés dans des combats politiques environnementaux, ou de souveraineté alimentaire ou de propositions d'alternatives au système libéral. Cette année encore, des adhérents se sont mobilisés contre l'aéroport de Notre Dame Des Landes, nous sommes adhérents des amis de la Confédération paysanne et d'Andines qui se bat pour le commerce équitable.

Au niveau social, il est important de faire évoluer les « paniers solidaires » (voir bilan de la commission) sans pour autant abandonner son rôle premier. Il reste régulièrement des paniers en fin de distribution, surtout l'été, ce qui n'est pas admissible, nous envisageons donc de nouer un partenariat avec une association en lien avec des personnes en difficulté économique afin qu'ils reprennent les paniers restant en

fin de distribution, sans pour autant palier la responsabilité de chacun vis-à-vis de son propre panier.

Développer la vie associative : Les réunions régulières du Conseil d'Administration ont vu de nouveaux adhérents participer, proposer des actions et prendre des responsabilités. Il est important que le CA se renouvelle régulièrement. Lors des distributions, il faut accentuer les échanges et poursuivre ce travail pédagogique de mobilisation des adhérents pour une participation accrue, un soutien aux responsables de filières et une prise de responsabilités dans différents postes.

Les visites aux producteurs sont aussi des moments importants pour se connaître, échanger et approfondir les relations entre adhérents. Il est important que chacun y participe à un moment ou à un autre.

Enfin, il est nécessaire d'organiser des temps de réflexion festifs et conviviaux. Pour célébrer leurs 10 années de vie associative, les membres de Consom'Solidaire ont montré leur capacité d'organisation pour un événement d'ampleur. Dans un avenir proche, un nouveau projet de journée à thème pourrait réunir à nouveau l'intérêt pour l'éducation populaire, notre engagement politique et le développement de la vie associative.

Partenariats

- **Kokopelli :** Renouvellement de l'abonnement « solidaire » pour 2016 (90€) et participation à la campagne « semences sans frontières » à hauteur de 100€
- **Amis de la Confédération Paysanne :** Adhésion renouvelée pour 2016 (50€) + 2 abonnements annuels à Campagnes Solidaires. Pierre Guiraud est référent C'S.
- **MINGA :** L'adhésion est renouvelée en 2016 (110€).
Christine a assisté à un CA élargi de MINGA dont le principal objectif 2016 est d'élargir le nombre de ses adhérents (cf. compte-rendu de CA du 15 février 2016). Pierre nous a représenté à l'Assemblée Générale qui s'est tenue le dimanche 29 mai après-midi et le lundi 30 mai en matinée. Le compte-rendu de l'AG et le rapport d'activité ont été diffusés aux adhérents.
- **ANDINES :** le partenariat évolue avec la création d'une filière avec des commandes ponctuelles par les adhérents.
- **Amap IdF :** L'adhésion au réseau est renouvelée pour 2016 à hauteur de 250€, soit au même niveau qu'en 2015. Pierre a participé à l'AG du réseau le 6 mars. Les points marquants: le réseau a été sollicité par la Mairie de Paris pour participer à Parisculteurs, un projet pour végétaliser la capitale / le réveil des interamaps / 21% du budget du réseau vient des cotisations des adhérents / un point de vigilance: la taxation du travail bénévole qui serait de nouveau envisagée par Bercy. Les rapports d'activité et d'orientation sont disponibles sur le site du réseau <http://www.amap-idf.org>. Il y a eu un travail en ruches sur diverses thématiques: interamaps, actions citoyennes, comment agir au niveau des communes, les campagnes de mobilisation, les partenariats...

Paniers solidaires

Depuis 2011, grâce aux « paniers solidaires », les personnes en difficulté financière peuvent être aidées pour avoir ou garder un contrat de légumes avec nos maraîchers.

Cette année, sept foyers ont bénéficié de cette possibilité : trois paniers complets et quatre demis, six à l'Amap Albert et un à l'Amap Moulinet pour une aide allant de 2€ à 7.5 € par panier.

Le montant total des aides engagée pour la saison 2016-2017 s'élève à 1403€

La caisse des paniers solidaires est abondée par les dons des adhérents (une campagne de récolte de dons est faite chaque année en décembre-janvier) et par la vente des produits (légumes ou autres) commandés mais abandonnés et qui sont revendus à la fin des distributions sous réserve de trouver preneur.

La commission des paniers solidaires attribue l'aide en fonction du nombre de demandes, des ressources déclarées et de l'argent dont elle dispose. Le système est basé sur la confiance et, à tout moment dans la saison, il peut être mis en place pour répondre à des changements de situation.

Pour la saison actuelle (2016-2017), la campagne de dons, début 2016, a rapporté 916€
A l'issue de la saison 2015-2016 la caisse des paniers solidaires disposait de 571,85€
Au fil de cette année, s'ajoute un bénéfice de 1030,85€ issue de la revente des produits. La caisse a donc disposé de 2518,70€
La saison se termine en février 2017. Le bilan financier de la commission est présenté pour la saison des maraichers ; il est différent du bilan financier de l'association qui s'entend sur l'année civile.

La commission est actuellement composée de deux personnes qui demandent une aide renouvelée afin de faire éventuellement évoluer le principe.

Contactez : Benoît Rougelot (Amap moulinet) benoit.rougelot@free.fr ou Laure Delacquis (Amap Albert) laure.delacquis@orange.fr

Activité jardins

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

Référent : Antoine Girard

Les travaux sur la structure du bâtiment du centre sont terminés, les jardiniers ont pu reprendre leurs activités après l'été sans plus avoir à partager l'espace avec un chantier très encombrant.

Lors des 10 ans de Consom'Solidaire, Marc Thibault nous a apporté **des semences d'épeautre**, que nous avons plantées à l'automne, comme il se doit, sur une petite partie de la parcelle et « moissonné » début août. Quelques épis pour le symbole...

L'opération « adopte un plant » a rencontré un vif succès : lors d'une distribution en mars à Maison 13 Solidaire, des petits pots de terre et des graines ont été mis à disposition des adhérents par un jardinier. Ceux qui le désiraient sont repartis avec un ou plusieurs de ces pots ensemencés avec les graines de son choix, avec pour mission de les faire pousser et de venir les planter au jardin au printemps.



Cette année presque tout ce qui a été planté sur les parcelles de C'S est issu de cette contribution de chacun au jardin partagé. Maïs, tomates roses, jaunes, cocktail, en poire, etc...

Trois **nouveaux bacs de compost**, offerts par la mairie de Paris, ont été installés et des « bioseaux » ont été confiés aux jardiniers de la poterne et aux adhérents de C'S parmi ceux qui venaient déjà déposer leurs épluchures dans l'ancien compost. Succès immédiat : le premier bac a été rempli en un mois, sans doute grâce à l'alliance des consignes très claires, de l'extension aux épluchures non bio et des « bioseaux », petites «

poubelles » très pratiques. On songe à demander d'autres bacs pour pouvoir confier plus de « bioseaux » notamment aux adhérents habitant à proximité du centre. Le pré-compost et le compost seront des matériaux très utiles pour construire des buttes « auto-fertiles ».



Comme les parcelles construites il y a quelques années s'écroulent, et que la mairie de Paris semble ne pas vouloir payer pour les réparer, les jardiniers de Consom' Solidaire ont proposé de transformer la parcelle de l'association en **buttes « auto-fertiles »** de plain pied inspirées de la permaculture. Proposition adoptée par la direction du centre qui verrait d'un bon œil que tout le jardin se transforme ainsi.

Les jardiniers de C'S ont commencé à casser les anciens plessis et posé des jalons début novembre. Cela représente plusieurs mètres-cubes de terre et de compost à remuer, les bonnes volontés seront les bienvenues.

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

Faute de jardinier pour entretenir la parcelle au jardin de l'Aqueduc, l'adhésion n'a pas été reconduite en 2016.



Le mercredi 12 octobre 2016, une soirée projection débat sur le thème « Quel commerce équitable aujourd'hui ? » a été organisée en partenariat avec la coopérative Andines. Projection du film "**Le beurre et l'argent du beurre**" réalisé par Philippe Baqué et Alidou Badini suivi d'un **débat** en présence de nos partenaires de la coopérative Andines. <http://www.andines.com/>

Véronique Lacomme, fondatrice de la scop Andines, nous a présenté les fondements de la coopérative, et a répondu avec passion et énergie aux nombreuses questions des adhérents. Elle a expliqué les étapes d'une création de filière, les contraintes, et les difficultés auxquelles Andines doit faire face pour affirmer sa place au sein du commerce mondial, et même dans le milieu du commerce équitable (ou dit équitable)... Thomas Bachir était présent également, il va prendre le relai de Véronique et sera notre interlocuteur privilégié.



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 compte-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.

Aujourd'hui, il est nécessaire de faire évoluer ces outils, d'organiser un relai dans les tâches de communication, la mise en ligne des informations... Bonne nouvelle, des volontés se sont manifestées parmi les nouveaux adhérents. A suivre en 2017 !

Le fonctionnement de l'association

Adhésion 2015 – 2016

Au 30 septembre 2016, l'association Consom'Solidaire compte **260 adhérents** (+ 16 par rapport à 2015), dont 108 foyers bénéficiaires de paniers de légumes. Le nombre d'adhérents concernés par les paniers de légumes est en croissance du fait notamment du nombre de paniers partagés (18 au total). Le plus souvent, ils ne se déplacent qu'une semaine sur deux sur le lieu de distribution.

Conseil d'administration

Conseil d'administration, élu lors de l'assemblée générale du 25 novembre 2015, 16 membres, dont 5 nouveaux venus dans le groupe :

Isabelle CAVE ; Laure DELACQUIS ; Jérémy FAIVRE ; Cécile FIANDINO ; Antoine GIRARD ; Nicolas GUICHETEAU ; Pierre GUIRAUD ; Luc de LARMINAT ; Armand MALLIER ; Isabelle MEYNIEL ; Renaud MUZZOLINI ; Laure PELBOIS ; Elisabeth RAGOBERT ; Christine REYNAUD ; Benoît ROUGELOT ; Joanna WONG

Bureau de l'association, élu lors du CA du 9 décembre 2015 :

Co-présidentes : Laure DELACQUIS et Christine REYNAUD

Secrétaire: Isabelle MEYNIEL

Trésorière: Cécile FIANDINO

Assistant: Nicolas GUICHETEAU

Le suivi des filières agricoles

Les faits marquants du côté des filières en 2016 :

- La mise en place d'un **partenariat "pommes de terre"** pour Küss. Paul Thierry ne cultivant plus de pommes de terre, un contrat spécifique a été créé depuis septembre 2016 avec la ferme de Chatenoy (Carine et Simon THIERRY). Un ou deux filets de 2,5 kg sont livrés tous les 15 jours.
- La ferme du **Cabri au lait** a inscrit le projet de construction d'une salle dédiée à l'activité Plantes Aromatiques et Médicinales, dont un séchoir, sur la plateforme de financement participatif avec La Nef. L'association et des adhérents à titre individuel ont fait un "Zeste" !
- L'arrêt des partenariats dans leur forme actuelle avec la **Brasserie de la Lie** (François Vassout) et Christian Boisgontier, producteur de **jus de pomme**, du fait de l'impossibilité de stockage pour C'S depuis le départ de la Maison 13 Solidaire.

Filière « légumes »

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

C'S poursuit son partenariat avec Paul Thierry initié en 2013. Depuis le début de la saison, le lieu de livraison est à l'école Küss. Nous avons maintenu le nombre total de paniers à 45 dont 8 paniers familiaux. Cette demande avait été faite par Paul pour accroître la quantité de légumes commandée. De nombreuses 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.
- Biolab a fêté ses 10 ans. C'était le 9 et 10 juillet. Le samedi, nous étions une bonne vingtaine de personnes, venant des différentes amaps livrées par Paul, dont 4 adhérents de Consom'Solidaire. Il faisait beau et même très chaud. Après le coup de main de désherbage des carottes l'après-midi, la soirée a commencé. Paul avait installé une sono et des éclairages sous le hangar de Chevrainvilliers. Chacun ayant contribué à l'auberge espagnole améliorée par un grand barbecue et des grillades d'agneau de la ferme de Chatenoy. D'autres personnes, comme Ronaldo et sa petite famille, sont venus passer la soirée. Certains sont restés camper. Chouette soirée d'été !

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

Depuis 2011 nous poursuivons un partenariat avec Benjamin. Il nous livre chaque jeudi à la MAS 45 paniers de légumes ainsi que les œufs de leur atelier poules pondeuses. Cette année, une seule journée de visite de l'exploitation a été organisée le samedi 18 juin. Cette journée a rassemblé une quinzaine d'adhérents. Fin septembre 2016, Benjamin et Stéphanie nous ont adressé un bilan à nouveau positif de leur exploitation.

« Voici quelques nouvelles des champs :

- *Après le printemps exceptionnellement humide, un été exceptionnellement sec. La dernière pluie (avec de la grêle) conséquente (> à 10 l/m²) date du 14 juillet ! 20 mm fin septembre viennent mettre fin à cette*

période sèche et va nous permettre de souffler question arrosage et aussi de faire la récolte des pommes de terre dont le rendement n'est pas trop faible malgré le manque d'eau.

- *Les légumes d'été sont au rendez vous cette année et ce n'est pas encore fini même si les rendements commencent à faiblir (tomates / courgettes). En perspective pour l'automne / hiver : de la Verdure (choux chinois salades épinards blettes mâches...) des gros ratés (carottes navets rutabagas) et des promesses de belle récolte (céleris, poireaux radis...)*
- *Nous avons un nouveau débouché AMAP en région parisienne (Choisy le roi) pour une embauche supplémentaire (Cédric en CDI temps partiel pour l'instant vu le nombre de paniers). L'objectif est de travailler avec trois temps plein sur l'exploitation pour la saison prochaine car nous devrions faire la quasi intégralité de nos plants (le remontage d'un tunnel d'occasion pour l'élevage des plants prévu très prochainement)*
- *Nous nous sommes équipés d'un nouveau bâtiment de poules pondeuses mi-juillet ce qui fait grimper l'effectif à 200 têtes (100 rousses / 100 blanches).*
- *Enfin, il était prévu qu'on installe une haie le long du champs pour se protéger des vents de nord nord-est avec un beau chantier participatif en perspective fin novembre... mais nous reportons ce chantier en 2017 compte tenu de l'arrivée éventuelle de notre petite troisième (prévue mi-décembre) »*

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. Depuis fin 2014, François nous livre deux à trois fois par an ses produits lors des distributions le mardi et le jeudi. 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 !

Et voici un message de François :

« Aujourd'hui je suis heureux, enfin, de vous transmettre l'adresse de mon site internet www.canartdetable.fr et de ma page professionnelle facebook www.facebook.com/canartdetable. Can'art de Table, des produits canards du Tarn ! Sur mon site, vous trouverez la présentation de toutes mes canardises, produits canards fabriqués par mes soins à partir de canard de race à viande. Depuis quelques temps, je construis ces documents pour expliquer simplement mon travail du gavage, de la transformation et de la vente des canards. Vous y trouverez tous les lieux de livraisons ainsi qu'une information sur la grippe aviaire et mon point de vue sur le dispositif sanitaire mis en place par le ministère.

2016 est ma troisième année d'activité de canards gras. Mes recettes de cuisine sont aujourd'hui bien établies et vous êtes nombreux à me féliciter de la qualité de mes canardises. Cela me confirme le bon choix de la méthode de travail. Vous êtes ma meilleure publicité! Vous qui connaissez mes produits n'hésitez donc pas à partager ma page facebook avec tous vos amis et à diffuser les dates et lieux de livraisons de ce printemps via le site. Je vous en remercie. »

Filière « Sel breton »

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

Nous avons poursuivi cette année le partenariat commencé l'an dernier avec Stéphane Guichen, producteur de sel marin dans le marais la Galopinière, situé à Beauvoir-sur-Mer, en Vendée. Une livraison a eu lieu le mardi 24 novembre, à la M13S. Stéphane est ensuite venu à Paris, avec son véhicule, faire une livraison des commandes le 10 mai 2016, en prenant des covoitureurs pour diminuer les frais et l'impact carbone du

transport. Il a par la même occasion livré du sel à la ferme d'Orvilliers. Il avait noué contact avec Benjamin Pelletier lors des 10 ans de C'S sur la péniche. Le 10 mai, cette livraison n'a pu se faire à la M13S, (pour les raisons évoquées ailleurs dans ce rapport moral) et s'est donc déroulée sur le trottoir devant l'école Küss. On aurait préféré accueillir de façon plus conviviale notre producteur ! Le jeudi 12 mai, la livraison des commandes pour la MAS a été assurée par Nathalie, référente de filière. Comme convenu, une autre livraison a eu lieu cet automne. Elle a eu lieu le jeudi 3 novembre à la MAS et le mardi 8 novembre à l'école Küss. Ces dates de livraison, juste après les vacances de Toussaint, ont été avancées par rapport à l'an dernier pour profiter de l'opportunité de faire « convoier » du sel sur Paris gratuitement. Il a en effet été établi que Stéphane ne serait présent qu'une fois par an à Paris.

Le marais salant, soumis aux aléas climatiques comme les exploitations de nos maraîchers, a connu un début de saison catastrophique avec un temps froid et des pluies surabondantes au printemps, mais l'été sec a permis de faire une assez belle récolte de sel. Comme les années précédentes, cette récolte a été acheminée à la voile, depuis les marais bretons situés face à l'île de Noirmoutier jusqu'en Bretagne nord où Stéphane le stocke et prépare ses mélanges. 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)

Après les soucis de l'année précédente, chèvres qui donnaient 1/3 de lait de moins que prévu sur la mauvaise influence des travaux du TGV tout proche, ainsi qu'un déficit de 30 000 euros, des mines soucieuses, Sébastien Beudry et Claire Proust ont pu obtenir un prêt d'honneur de 15 000 euros auprès de Touraine Initiatives, ce qui a permis d'envisager le futur avec un peu plus d'optimisme.

Pleins d'entrain, afin de transformer un bâtiment pour l'accueil et de terminer un atelier digne de ce nom pour les plantes (et pas un coin de table dans une pièce de la maison), ils ont collecté une cagnotte de 6 000 euros via la plateforme de financement participatif de La Nef.

« Le projet est aussi ambitieux qu'enthousiaste ! Créer un lieu de partage. Pour créer un atelier de transformation des plantes aromatiques et médicinales (PAM) ; Pour construire un séchoir des plantes avec un système électro-solaire ; Pour offrir une salle d'accueil aux groupes de la ferme pédagogique ; Pour proposer des ateliers de cuisine fromage et plantes ; Pour mettre à disposition une salle de réunion aux associations partenaires de notre ferme ; Et pourquoi pas un jour pour vous accueillir autour d'une tablée paysanne ? ».



Désormais, depuis juillet dernier, les produits de la ferme du Cabri au lait (produits du lait de chèvre et PAM) portent la mention **Nature et Progrès**. Ce qui signifie en plus de la certification Bio que tout est garanti sans conservateur, sans congélation avant séchage, sans traitement aux ions pour conserver des plantes toutes cueillies et transformées à la main, rien n'est acheté à l'extérieur du domaine.

Mi-mars 2016 un groupe d'adhérents de C'S ont pu partager les projets de Claire et Sébastien lors d'un week-end très convivial à la ferme du Cabri au lait.

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

Tous les indicateurs sont au beau fixe, au prix bien sûr d'un sacré boulot de la part de Claire. Elle a cueilli tout l'été, et à la rentrée, une stagiaire est venue en renfort l'aider à préparer et transformer ces cueillettes.

Des nouvelles spécialités enrichissent son catalogue, des macéras huileux, de lavande, de consoude... Des hydrolats qui peuvent servir en cuisine comme en salle de bain, et les travaux pour le séchoir définitif avancent à grands pas. Cela dit, nos AMAPiens ne se précipitent pas sur ces distributions saisonnières, entre 3 et 10 commandes en moyenne par distribution. Claire fonctionne aussi beaucoup sur les marchés de Noël.

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 : environ 150 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.

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 et maintenant les pâtes sèches ! Il livre 3 fois dans l'année le mardi soir. Une quinzaine de commandes sont passées à chaque livraison.

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 accueillent chaque année les amapiens sur leur ferme au printemps. Trois adhérents de C'S se sont rendus sur la ferme cette année pour en partager le quotidien pendant quelques jours.

Grâce aux contrats mis en place depuis trois saisons maintenant, Ernestine doit pouvoir anticiper les quantités de viande pour chaque livraison et ainsi mieux planifier l'élevage. Il y a eu une baisse d'engagement et de commande aussi cette année. Seulement quatre contrats ont été signés. Au maximum une dizaine de colis ont été livrés à chaque venue d'Ernestine, quatre fois dans l'année. Alors qu'Ernestine s'attache à partager les conditions de vie et de mort des animaux et sa vigilance sur le travail de l'abattoir, Elle s'interroge beaucoup pour comprendre cette évolution de consommation au sein de notre groupe. Les échanges lors des distributions restent des moments très privilégiés.

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. Depuis avril 2014, c'est donc avec Florie Chaumet-Lagrange, sa compagne, que François Thomas (dit Fanch) continue d'exploiter la ferme. Les commandes de cette année 2016 ont été similaires à celles des années passées, et Fanch et Florie sont satisfaits de ce partenariat, et nous aussi, donc longue vie !

Les nouvelles de 2016 :

« Les cochons vont bien; nous continuons à avoir de belles portées ce qui nous permet de vendre quelques porcelets vifs pour d'autres éleveurs. La commission de certification a agréé nos truies, c'est à dire qu'elles respectent bien les critères de la race. Nous allons pouvoir, à la demande, sélectionner des porcelets pour la reproduction; un autre travail intéressant du métier d'éleveur.

Nous continuons à améliorer le matériel de la ferme, nous venons juste d'acheter un nouveau tracteur (une bonne occasion que nous avons saisie)! Cet achat devenait indispensable pour des raisons de sécurité tout d'abord (un frein à main et des freins efficaces!) de puissance (il pourra tirer la remorque d'alimentation pleine l'hiver) puis de confort (plus facile à conduire pour Florie au quotidien et une cabine bien fermée pour l'hiver!).

Enfin, notre atelier de transformation, atelier collectif en place sur la commune, va être rénové: changement de la cellule de refroidissement et les trois-quarts des sols vont être refaits! L'atelier sera fermé un mois en décembre. »

✚ Filière « Volailles »

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

Le contrat couvre la période de septembre à juillet. Suite aux différentes remarques de certains adhérents, dorénavant les contrats seront renouvelés dès le mois d'avril. Un nouveau contrat sera proposé aux adhérents d'avril 2017 à mars 2018 pour pallier les éventuels oublis de commande du mois d'août. Les prix ont été augmentés de 0.20 centimes d'euros cette année : soit 9,70 € kg au lieu de 9,50 € kg pour les poulets, 11,40 €kg au lieu 11,20 €kg pour les pintades livrées en décembre et en mai. Que des bons retours sur la qualité des volailles. Une seule difficulté reste à gérer en fin de distribution, les adhérents oublient de venir récupérer leur commande, il faut alors trouver preneurs parmi les adhérents encore présents pour qu'il n'y ait pas de perte pour le producteur.

✚ Filière « Fruits »

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

Annus horribilis comme dirait la reine d'Angleterre. Entre les intempéries et les intempéries et encore les intempéries dont on a entendu parler et surtout vécu les caprices aussi dans notre grande ville qui pue, l'alternance, moins médiatisée que la météo quand elle est bien pourrie mais tout aussi réelle, Bernard navigue à vue, mais surtout, navigue dans le dénuement. Il aura fait une distribution le 17 novembre, la première de la saison, et ne sait pas nous dire si ce sera la dernière, ou s'il pourra en faire une autre. Il n'y aura que des pommes, les poires étant aux abonnés absents. Pour compenser (si peu) cette pénurie, le prix du kilo a été fixé à 2,50 euros.

✚ Filière « Champignons »

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

La saison dure dix mois, de septembre à juin. Cette année, une seule distribution a lieu à la MAS un jeudi par mois. 41 contrats ont été signés en cette rentrée.

Le 5 novembre, une petite trentaine de personnes se sont rendues en visite chez Bruno à la carrière de Méry/Oise. L'occasion de se rendre compte de la singularité de la culture des champignons et de comprendre que Bruno défend une méthode de culture qui a presque disparu en France et qui lui permet de nous livrer des champignons d'une qualité exceptionnelle.

✚ Filière « Miel »

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



Les nouvelles du rucher transmises par Remi Gamet cet automne, une année difficile à nouveau du fait des intempéries (photo prise le 31 mai 2016...) :

« Mi-septembre comme chaque année la saison des récoltes se termine, je prépare l'hivernage: retirer les dernières hausses, contrôler les provisions, nourrir si nécessaire pour l'hiver, puis il faut traiter avec des huiles essentielles et du thymol contre le varroa (petit acarien qui épuise les abeilles). Dans cette même période, je commence à mettre en pot la récolte de l'année. Je prépare les livraisons, où de nouveau, j'aurai l'occasion de vous revoir après la période estivale et de vous proposer les récoltes que les abeilles ont butinées en fonction des aléas météorologiques.

La saison 2016 fut très contrastée, l'hiver doux avait réduit les pertes hivernales.

Au printemps le redémarrage des colonies était irrégulier selon les ruchers avec une météo défavorable malgré cela une petite récolte de miel de printemps a été possible.

Fin mai, les acacias ont commencé à fleurir, mais nous avons eu un phénomène météo extrêmement pluvieux

qui a lessivé les fleurs ne permettant pas de récolte. Cette période de pluies incessantes a causé des inondations. Le Betz, affluent du Loing qui se situe dans la vallée en contrebas de mon habitation est sorti de son lit et a inondé les prés avec plus d'un mètre par endroit et malheureusement, j'avais un rucher qui se trouvait là avec 70 colonies. Ce rucher me servait pour l'élevage et regroupait les colonies que je transhumais sur le tilleul. Les ruches ont été noyées, j'ai eu assez de mal à surmonter cet événement catastrophique, mi-juin, malgré cela, j'ai déplacé les ruches qui me restaient sur le châtaignier et le tilleul et fin juillet une récolte a été possible. J'ai effectué début septembre une petite récolte (forêt, miel d'été).

Je profite de cette info pour remercier les Amaps informées de la perte des ruches qui m'ont proposé un coup de main et une aide... A certains, je n'ai pas pris le temps de répondre étant abattu par ce qui venait de m'arriver, j'ai dû gérer rapidement cette situation (récupérer les ruches, les nettoyer, les sécher, fondre les cadres etc...). Certain m'ont proposé une aide financière. Je ne souhaite pas faire appel une nouvelle fois à votre solidarité, on ne peut pas à chaque fois solliciter votre générosité. Pour compenser la perte de revenus j'ai rééquilibré les tarifs tout en restant dans une moyenne raisonnable.

Pour finir, la saison apicole 2016 n'est pas bonne même s'il n'y avait pas eu ces inondations, la moyenne des récoltes fût inférieure de 50 % par rapport à 2015, nous essaierons de nous voir deux fois au vu des récoltes. »

Filière « Huile d'olives, olives et savon »

Producteurs Laurence et Nikos Mouzakis – Zakynthos (Grèce)

En quelques chiffres, de décembre 2015 à septembre 2016 : six distributions (deux en décembre, une en avril, en juin et en septembre) soit 133 commandes qui ont comptabilisé 580 litres d'huile, 127 sachets d'olives, 60 savons, 30 sachets de lessives, 45 de raisins secs avec en plus les produits vendus sur place hors commande pour les adhérents retardataires pour lesquels Laurence et Nikos prévoient un stock supplémentaire.

En juin 2016, Laurence et Nikos ont préféré prévenir que le borax utilisé dans la composition de la lessive était controversé, ainsi par précaution, ils ont stoppé la production et tente de développer une nouvelle formule. Les feuilles d'olivier ont été proposées à la distribution de septembre.

En 2017, nous tenterons de faire une deuxième distribution le jeudi à la MAS, sans certitude car cela dépendra des disponibilités de Laurence et Nikos.

Les nouvelles pour l'année passée par Laurence et Nikos.

« La production de lessive : Nous sommes toujours à la recherche d'une nouvelle formule pour notre lessive et continuons d'écouler notre stock. Les feuilles d'olivier : Cela représente un volume trop important et nous nous rendons compte que nous n'aurons pas la place pour stocker et même juste pour les préparer.. donc nous abandonnons l'idée qui était bonne certes mais pas viable. La récolte s'annonce toujours aussi bonne en goût, le temps ne nous aide pas, il pleut une fois sur deux mais on va y arriver ! Et vous aurez la nouvelle production en décembre. Nous aurons moins de paniers cadeaux à proposer donc soyez indulgents si nous n'avons pas les quantités désirées (très difficile de prévoir la demande à l'avance).

Enfin, la situation financière n'est pas meilleure en Grèce, et malgré une récolte qui s'annonce bonne mais moins abondante que l'année dernière nous pouvons quand même garder les mêmes tarifs ».

www.elia-huiledolive.com/

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/

A St Nicolas de Bourgueil, Fabien et Cyril Boisard élaborent depuis près de vingt ans des vins vivants, de façon artisanale, selon la charte « Nature et Progrès » et en s'inspirant des principes la bio-dynamie. Depuis quelques années Fabien vient nous faire goûter les derniers cuvées en automne et au printemps.

Le message de Fabien Boisard à l'automne 2016:

« Nos vendanges viennent de se terminer, comme prévu, la récolte est catastrophique en quantité (25 à 30% de récolte maximum). En effet le matin du mercredi 27 avril 2016, nous avons vécu un épisode de gel sans précédent depuis 1991, entre -5°C et -6°C au sol, autant dire que très peu de vignes ont résisté. De notre

côté, environ 75% de bourgeons gelés et donc de raisins en moins pour 2016. Après 2012 et 2013, où nous étions sur deux demi-récoltes, les solutions sont minimales pour continuer à exister. Nous allons certainement mettre en place deux actions financières de solidarité concernant une future plantation prévue en 2017 et aussi une pré-vente en primeur d'une nouvelle cuvée avec des achats de raisins bios vendangés chez des copains vigneron en Dordogne, vous serez sollicités en décembre ou janvier concernant ces deux actions. En attendant nous gardons le moral et nous espérons vous revoir bientôt.

Un résumé rapide du millésime 2015 : pas de gel ni grêle, une belle floraison, une année chaude et sèche avec les mois de juin et juillet magnifiques permettant une belle maturité des raisins avec peu d'acidité. En conclusion une récolte normale en quantité et une belle qualité de raisins, des cuvées concentrées sur des arômes de petits fruits rouges très mûrs aux tanins soyeux et ronds.

Dans l'attente du plaisir de vous revoir, nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité qui récompensent tout notre engagement en faveur de vins vivants et de terroirs préservés. »

Une visite et une **participation aux vendanges** a eu lieu du vendredi 30 septembre au dimanche 2 octobre.



Une vingtaine d'adhérents ont participé à ce Week-end d'initiation à la cueillette et au travail de vigneron, hautement instructive. L'accueil a été très chaleureux. Fabien Boisard a partagé sur ses méthodes de culture, ses processus de vinification, le matériel utilisé... avec une disponibilité totale malgré la fatigue. En effet, suite à la période de gel catastrophique du printemps dernier, les frères Boisard sont allés vendanger au château Lestignac en Dordogne et ont rapporté le raisin en camion

frigorifique pour le traiter au domaine. Un adhérent de C'S arrivé dès vendredi après-midi a pu participer au déchargement, à l'égrappage et à la mise en cuve de ce raisin. Les adhérents arrivés le soir ont pu goûter

directement au pressoir le jus qui achevait de s'écouler. Samedi, les amapiens se sont initiés à la cueillette dans les vignes de Brain sur Allonnes, vignes jeunes expérimentales situées en dehors de l'appellation, qui donnent les « vins de France » que nous apprécions sous l'étiquette « Brain de folie ». Le peu de raisin présent a, malheureusement, permis de vendanger les parcelles de Chenin, Sauvignon (blanc) et Grolleau (rouge) en une seule journée. Les frères Boisard ont donc décidé de mélanger les trois cépages, pour n'en faire qu'une seule cuvée. Fabien propose à C'S de trouver un nom à ce vin issu des vendanges amapiennes. Le week end s'est terminé par un grand repas dans la grande salle de



dégustation dans la maison de Fabien. Toute la maisonnée s'est mobilisé pour les deux déjeuner et le fameux dîner du samedi à base de Foués spécialité de la région cuites dans un four à bois et que l'on garni à sa convenance de beurre d'ail, de rillettes, de fromage de chèvre, de salades etc... Le tout accompagné par des vins du domaine. Grand merci à Laetitia, Jacqueline et Michel !



Filière « Vin d'Alsace »

Producteur : Remy Biwand - Mackenheim (67)

Une dégustation annuelle est organisée début décembre 2016 avec la possibilité de commandes préalables. Remy nous a adressé quelques mots de bilan avant sa venue.

" Nous avons eu un millésime particulier avec un printemps pluvieux. Le fait que la pluie dura plus de deux mois avec presque aucune interruption a permis au mildiou de s'installer sur les baies de raisins et a provoqué des pertes dans un grand nombre de parcelles. Par la suite, les vignes ont fait face à un été très sec et donc un choc hydrique. Au final, les vendanges ont été maigres pour cette année mais le vin est d'une

bonne qualité. À côté de cela, notre exploitation se développe bien, les ventes en bouteilles s'améliorent et nous allons prévoir de faire plus de mises en bouteilles avec le millésime 2016. C'est pour cela que nous divisons actuellement notre gamme avec une cuvée traditionnelle, composée de vins jeunes (de 2013 à 2015) et une cuvée réserve dans laquelle nous mettons les vins plus vieux qui développent donc une autre palette d'arômes."

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 petits producteurs (paysans ou transformateurs) de produits bio (ou presque) et goûteux, et soutenir le moyen de transport "vert" (et bleu !) et ses acteurs artisanaux. Remises à flots a fêté ses 20 ans cette année !

Edition 2016 : 16 adhérents ont participé / bénéficié de l'opération (pas tous les mêmes que l'année d'avant ! 20 en 2014), et une grande, dynamique et enthousiaste équipe pour le déchargement ! Juste un temps alloué au déchargement trop court (succession accélérée de groupes venant décharger, il y avait week-end de moins pour les créneaux de déchargement avec les festivités anniversaires et vacances scolaires) pour les sympathiques et instructifs échanges avec l'équipage. Globalement, tous groupes confondus, une bonne année vis-à-vis du tonnage en légère augmentation (+ de 32 tonnes acheminées). Toujours que des bons retours sur la qualité des produits. Pas de nouvelles de la relève envisagée...

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.

La coopérative Andines est l'un des plus anciens partenaires de Consom'Solidaire. Avec le départ de la Maison 13 Solidaire, nous n'avons plus la possibilité de stocker une grande quantité de produits, notamment les produits Andines, achetés en grande quantité et revendus au fil des semaines à nos adhérents. L'idée est donc de créer une nouvelle filière de produits Andines achetés sur commandes.

Mario Sigalotti s'est proposé d'être responsable de cette nouvelle filière. La première livraison est organisée pour le 22 novembre 2016. Merci Mario !

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 transmis par les boulangers-paysans

- **Le renforcement des liens de la Ferme d'Orvilliers avec Hélène Simon**, avec qui un projet d'association est en cours. **L'arrivée de Rémi Roger**, apprenti boulanger, qui découvre que l'on peut aussi faire du pain dans une ferme !
- **L'intégration d'un pain de saison** a été faite en remplacement de l'Olaf : en automne 2016, c'était le pain de blé noisette-raisin. Nous sommes désolés des désagréments que ce changement soudain a généré chez les amapiens fans du Olaf. Il reviendra sûrement l'année prochaine en pain de saison à la reprise de septembre. En hiver, on démarrera en janvier 2017 avec un pain muesli plus riches en graines et fruits secs. Quant au pain de printemps, il commencera en mai, mais sa composition n'est pas encore définie : il contiendra sûrement un peu de soleil à base d'olives et de tomates séchées.

- **Des cultures nouvelles** ont été récoltées cet été sur la ferme : **l'épeautre Oberkulmer**, qui est une variété ancienne d'épeautre originelle non croisée avec du blé tendre, donc contenant des glutens plus digestes. Le pain Oberkulmer T110 remplacera le blé Complet T110. Un changement de tarif aura lieu sur ce pain, l'épeautre étant plus cher que le blé. **La quinoa** a également été récoltée cette année. Nous ne savons pas encore à partir de quand elle sera disponible. Il nous faut étudier également sous quelle forme nous pouvons la proposer à Consom'Solidaire.
- **Le décortiquage de l'engrain et de l'épeautre** sont en cours. Cette transformation indispensable du grain pour être consommée nécessite un investissement spécifique et augmente le temps de travail consacré à la transformation du grain avant mouture au moulin meule de pierre.
- De manière globale **au niveau des champs**, l'année climatique 2016 a été marquante pour les cultures de céréales, surtout pour le blé tendre. Nous avons eu la bonne surprise d'observer à quel point les anciennes céréales comme l'engrain et l'épeautre étaient capables de résister aux excès climatiques de 2016.

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 Cécile Fiandino.

Filière	Responsable filière 2016	Mails
Andines	Mario Sigalotti	mario.sigalotti@gmail.com
Canards gras	Muriel Cesbron	murielcesbron@hotmail.com
Champignons	Isabelle Cavé et Marianne Bissery	cave.isabelle@gmail.com marianne.bissery@ac-paris.fr
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 Olga Bakang	luc@opale.asso.fr yannickeobt@yahoo.fr
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		
Vin de Loire	Antoine Girard	toinegi@free.fr

Soutien logistique pour les livraisons de produits: François Jacquet, Elisabeth Ragobert, Christine Reynaud et Nathalie Tordjman