

ASSEMBLEE GENERALE

Arrosoir Ô Légumes

Date : 25 Mars 2017 de 9h15 à 12h45

Présents :

Adhérents : 18 personnes présentes (et 6 procurations) soit 24 familles représentées sur 54 familles

Producteur : Mr Reumeau (œufs)

Ordre du jour :

Bilan des producteurs

Bilan financiers

Site Internet de l'association

Renouvellement des membres du CA et des coordinateurs/trésoriers

Le quorum étant de 1/3, l'AG a pu se tenir.

BILAN DES PRODUCTEURS

Production : Oeufs

Producteur : Château le Parvis de Dom Tapiau à Camblane – Florence et Olivier Reumaux

Coordinateur/Trésorier : Marie-Paule Paris

Sur la saison 2016-2017, il y avait 32 engagements pour 59 boîtes de 6 œufs livrées sur 22 mercredis au lieu des 23 prévus (et payés) lors de l'engagement. Il y a eu en effet 2 livraisons qui ont été annulés les 17/8/2016 et 12/10/2016, mais une distribution a été compensée par une période d'interruption décalée.

Le producteur, Mr Reumaux, était présent lors de l'AG. Il a fait le point sur l'année 2016-2017. Ce fût une année compliquée pour l'ensemble de l'exploitation (en particulier sur la partie maraîchère). Concernant les œufs (et donc les poules), il y a eu :

- Les attaques de Renards et de Fouines : Le problème venait principalement d'un défaut d'entretien des clôtures. L'herbe pousse, la clôture n'est alors plus électrifiée et les renards finissent par s'en rendre compte. Bilan : ~ 40 poules emportées (par les renards) ou tuées sur place (par les fouines) sur les 250 poules de l'exploitation (au passage, l'exploitation est limitée à 250 poules afin d'éviter des contraintes supplémentaires).
- Les problèmes de poux : Les forts changements de températures (froid vers très chaud) courant juillet ont augmenté les concentrations de poux rendant le traitement par pulvérisation de soufre inopérant. Une solution originale à travers l'utilisation d'acariens (lutte biologique) ont permis de traiter le problème ; les poules et les acariens vivant en symbiose tant que des poux sont présents.
- Les poules ont ensuite eu des vers (strong). Elles ont été soignées à l'aide d'un traitement à base d'ail. Ce traitement limite le problème, mais ne l'éradique pas. Ces problèmes ont donc perduré jusqu'au vide sanitaire.
- La grippe aviaire a apporté également son lot de complication : Il y a 11 points à respecter scrupuleusement dans le cas de risque de grippe aviaire. Ce sont les mêmes exigences que pour le cas des exploitations industrielles.
 - o Il y a différents types de zones à respecter (zone d'exploitation, de repos, de parcours, public, privé, ...)
 - o Le public n'a plus le droit de s'approcher à moins de 30 m des poules
 - o Il faut des bottes spécifiques pour travailler avec les poules
 - o Les boîtes d'œufs doivent être forcément neuves (dans le cas de l'AMAP, les boîtes restent tout de même consignées, pensez à les ramener...)

Des contrôles ont eu lieu sur l'exploitation (première visite compliquée avec des jeunes contrôleurs qui en demandaient beaucoup sans maîtriser complètement le sujet). D'autres devraient suivre.

Les 2 livraisons annulées sont dues aux renards et à la chaleur pour celle d'août et aux vers pour celle de novembre. Comme l'autorise la charte et l'engagement, avec l'accord du CA, suite aux difficultés rencontrées et étant solidaire des aléas de production, la livraison 'manquante' pour l'engagement 2016-2017 a été payée et ne sera pas compensée.

Concernant la période 2017-2018, l'exploitation ne pourra fournir à notre AMAP 'que' 60 boîtes par livraison. La limite de 3 boîtes maximum par famille est maintenue avec une priorité aux anciens engagés. Marie-Paule gèrera la liste d'attente sur cette production.

Sur cette période est afin de limiter les problèmes rencontrés précédemment, un certain nombre d'actions correctives a été mis en place :

- Une attention sera apportée spécifiquement à la hauteur de l'herbe au niveau des clôtures.
- Un traitement préventif des poux à l'ail a été fixé toutes les 6 semaines.
- La rotation du parcours des poules sera plus régulière (les parcours tournent tous les 2 à 3 mois ; les poules sont actuellement au niveau des vignes)
- Une nouvelle serre a été installée. Cette serre fonctionnera sur une rotation de 3 cultures (salades d'automne/hivers, courgette de printemps/été et engrais vert d'été/automne). Entre chaque culture, les poules auront l'occasion de nettoyer la serre en transformant les végétaux résiduels en engrais animal.

La vente des poules sera reconduite, mais la date d'abattage est complexe à connaître à l'avance pour un petit élevage. Suivra comme chaque année le vide sanitaire de 5 semaines. Les nouvelles poules prêtes à pondre (de 17 semaines) prendront la relève des anciennes. Pour information, ces poules doivent être commandées 1 an avant (les dates de livraison ne sont pas clairement connues à l'avance, d'où une organisation flexible sur la date de la dernière livraison de décembre et la première de janvier).

Production : Vinaigre/Vin

Producteur : Château le Parvis de Dom Tapiou à Camblane – Florence et Olivier Reumaux

Coordinateur/Trésorier : Marie-Paule Paris

Le château le Parvis produit également du vin (c'est d'ailleurs la production principale de l'exploitation) et du vinaigre de vin. Il y a eu une dégustation/vente courant février sous le Préau de la mairie.

Au niveau du vin, il y a du vin rouge tradition et élite, du vin blanc et du vin clairnet (qui est très demandé en été).

Le vinaigre est conçu avec une mère à vinaigre qui, contrairement à l'habitude, a été élevée à la lumière. Cette mère développe donc d'autres types de bactéries que celle pouvant provenir d'une mère élevée à l'obscurité. Cela se ressent au niveau du goût.

Suite à la dégustation, il est prévu de faire un engagement spécifique à cette production pour une livraison tous les 4 mois sans minimum d'achat (nombre ou prix). Cette livraison aura lieu en même temps que celle des œufs.

Production : Pain

Producteur : Boulangerie Lamifasiladoré à Floirac – Julien Jarreton et Laura Plaisance

Coordinateur/Trésorier : Michel Chauvet

Sur la saison 2016-2017, il y avait 17 engagements (-5 par rapport à la saison précédente).

Par contre, la quantité livrée est restée quasiment stable (- 0,5 kg).

Les difficultés à la distribution (confusion tranché/non-tranché) constatée l'an passé ont été réglées.

Une remarque : les récoltes moins importantes de céréales l'été dernier ont causé une certaine pénurie et empêché les livraisons à notre boulanger dans les conditions habituelles. Il a donc été obligé de changer de fournisseur sans retrouver une farine identique, mais toujours bio (pain classique). Selon l'avis des

amapiens, le pain « nouveau » a emporté l'adhésion de tous. Lors des prochaines livraisons, le problème va se poser dans les mêmes termes pour la farine multi-céréales. À suivre...

Pour la saison prochaine, le prix de vente du pain sera identique, pour la 6ème année consécutive, le prix de la farine restant quasiment stable.

Production : Pâte à Pizza

Producteur : Boulangerie Lamifasiladoré à Floirac – Julien Jarreton et Laura Plaisance
Coordinateur/Trésorier : Michel Chauvet

Sur la saison 2016-2017, il y avait 22 engagements (-1 par rapport à la saison précédente) pour une quantité de pâtes à Pizza en forte augmentation (+ 12 x 300 g).

Pour la même raison que le pain, le prix de vente reste identique pour la prochaine saison.

Production : Bières et Limonades

Producteur : Brasserie de Saint-Léon à Créon – Nicolas Hebert
Coordinateur/Trésorier : Stéphane Dechassey & Myriam Boiroux

Le bilan ponctuel de préparation à l'AG avec le producteur n'a pas pu se faire. Stéphane lui fera part des éventuelles remarques faite lors de l'AG, fera le point avec lui et rédigera un compte-rendu pour les adhérents.

Sur la saison 2016-2017, il y avait une dizaine de famille qui commandait régulièrement de la bière et/ou de la limonade. Il y a donc peu d'engagés, mais cela ne semble pas poser de problème à Nicolas. Lorsque les commandes ne justifient pas un déplacement sur Floirac, Nicolas profite d'une rencontre avec la ferme de Jarrouilles (Producteur produit laitier et Porc) pour faire livrer ces produits indirectement.

Le restaurant attendant au site de production a été fermé cet été au grand soulagement de Nicolas. L'activité principale de Nicolas est la production de bières et de limonades (c'est ce qui le motive et le pousse à créer de nouveaux produits). Le fonctionnement du restaurant était à l'origine géré par un associé. Au départ de ce dernier, Nicolas a poursuivi en espérant trouver un remplaçant. La gestion du personnel et la réglementation spécifique de restauration étaient trop lourd en plus de l'activité de production à proprement parlé.

Aux niveaux des coordinateurs, le fonctionnement en binôme marche bien.

Concernant les étiquettes, la brasserie a fait le choix fin 2016 de remplacer les cartons d'identification des bières par des étiquettes autocollantes. Ce choix a été dicté pour des raisons économiques (rapport de 1 à 10 sur le prix à l'unité) et des raisons logistiques (les bières avec étiquettes peuvent être vendues en AMAP, mais dans les circuits de vente classique). Cela induit que les bouteilles avec étiquette ne sont donc pas récupérables actuellement.

Remarques lors des discussions :

A quand du panaché en bouteille ?

La limonade à la tomate était très bonne. Est-il prévu qu'il en refasse ?

Existe-t-il d'autres étiquettes bon marché qui soient plus facilement dé-collables ?

Production : Pomme

Producteur : Les coteaux de Bouteau à La réole – Bernard Dupebe
Coordinateur/Trésorier : Bernadette Herman & Laure Desvalois

Sur la saison 2016-2017, 33 familles se sont engagées pour au moins une des 2 périodes de livraison avec une moyenne d'environ 80 € par famille. Par rapport à l'année précédente, les quantités étaient semblables et il n'y a pas eu de baisse sensible sur la seconde commande.

Début 2016, l'associé historique de Bernard a pris sa retraite. L'exploitation est maintenant gérée par Bernard et ses 2 fils (l'un s'occupant plutôt de la gestion et l'autre des vergers). Il est prévu que Bernard prenne sa retraite d'ici 5 à 7 ans. Pour rappel, l'exploitation fonctionne sur 2 productions : les pommes (pour les AMAPs et les magasins) et les noisetiers (pour les jardinerie). Le début de saison a été compliqué pour les 2 productions. Pas assez de pommes attendues dû à une floraison capricieuse et des soucis aux niveaux des noisetiers. Le bilan est plus pondéré, car finalement, il y a eu suffisamment de pommes pour livrer les

AMAPs (même si contrairement aux années précédentes, ils n'ont plus de stock) et ils en ont profité pour préparer l'année 2017-2018 en tout bio. En effet, les Gala et les Fuji ont été sur greffées en espèce bio. Les chanteclerc sont en reconversion bio depuis septembre 2015 et il ne reste plus qu'une rangée de chantegrise.

Il est prévu d'organiser une visite aux vergers courant septembre.

La question de la réutilisation par le producteur des sacs de très bonne qualité (pour les livraisons de 4kg de pommes) a été posée. Il faudrait avoir un retour sur ce point. Sont-ils 'consignés' comme les cagettes ?

Aux niveaux des coordinateurs, le fonctionnement en binôme marche bien. Laure est sur le départ. Martine (Sendat) se propose pour la remplacer.

Production : Viande bovine

Producteur : Ferme de Menaubayle à Bieujac – Cécile Goudeneche

Coordinateur/Trésorier : Liliane Leude Barruet

Sur la saison 2016-2017, 15 familles se sont engagés à faire au moins une commande sur la saison. Il y a eu trois livraisons de respectivement 67kg, 64kg et 38kg (soit 169kg contre 200kg l'année dernière).

L'année a été très compliquée pour l'éleveuse qui ne sait pas comment elle tient encore le coup. Elle ne s'en sort plus et se demande ce qu'elle va faire.

Pour rappel, elle dispose d'une ferme d'environ 150 vaches avec 160 ha de prés (qui lui appartient ou qui sont en fermage). La viande de bœuf et de veau est principalement vendue dans différentes AMAPs et dans les cantines locales. Les vaches (génitrices) restent en moyenne 7 ans sur l'exploitation. La récolte des foins et la manutention lourde sont sous-traitées et pèsent sur les comptes de l'exploitation. Chaque vêlage peut-être compliqué au vu de l'étendu des terres (dernièrement 4 veaux sont mort-nés). Cela fait 6 ans que l'éleveuse a repris la ferme (elle appartenait avant à ses parents qui faisaient de l'agriculture conventionnelle). La partie gestion (abattage, conditionnement, vente, ...) est lourde. A la fin de l'année, la productrice n'a généré aucun revenu. Son comptable l'a donc poussé à augmenter de manière significative le prix de la viande (21 €/kg pour le bœuf et 24 €/kg pour le veau).

A la question « Comment peut-on t'aider ? », elle répond qu'elle n'en sait rien pour le moment.

L'engagement sera reconduit en fonction des retours de la productrice.

Production : Produits laitiers

Producteur : La ferme des Jarouilles à Coutras – Isabelle, Laurent et Laure Tite

Coordinateur/Trésorier : Muriel Arnaudeau (& Philippe Thomas en suppléant)

Sur la saison 2016-2017, une vingtaine de familles fait une commande tous les mois. Depuis déjà quelques années, le montant des commandes ne justifie plus une livraison par semaine. Nous sommes historiquement une des seules AMAP à être livrée toutes les semaines. Il est clair que si une opportunité se présente pour la ferme des Jarouilles de livrer une autre AMAP le Mercredi, nous passerions à une livraison tous les 15 jours. Mais à ce jour, ce n'est pas d'actualité.

Cette baisse des commandes au cours de la saison s'explique en partie par :

- Les problèmes de livraison du beurre. Fin août et courant septembre, la chaleur a induit une diminution de la quantité de lait produit. Le beurre étant le produit consommant le plus de lait, demandant le plus de travail et offrant le moins de bénéfice, c'est naturellement le produit qui est arrêté en premier en cas de pénurie de lait.
- Les adhérents ne consommant que du lait de chèvres : Les produits à base de lait de chèvre sont actuellement toujours périodiques (plus de lait de fin novembre à fin février). Laure avait l'objectif d'essayer de décaler et d'étaler les naissances de chevreaux afin de garantir un minimum de lait tout au long de l'année. Mais cela ne pouvait se faire qu'une fois la nouvelle chèvrerie construite.

Des discussions ont eu lieu avec Laurent sur l'opportunité d'utiliser leur outil de gestion de production pour y ajouter la gestion des commandes des AMAPs. Leur outil de gestion de production actuel permet à l'ensemble des magasins (BioCoop et équivalent) de passer directement les commandes et de payer en ligne (via carte bleu). La ferme des Jarouilles aurait (noté le conditionnel) la possibilité d'acquérir le module de gestion des AMAPs (moyennant un coût tous les mois (60 € de mémoire)).

Chaque engagé aurait alors la possibilité (à valider) de

- saisir directement sur leur outil de gestion sa commande du mois ou des mois qui suivent
- modifier la commande (jusqu'à une certaine date limite pour le mois qui suit)
- payer en ligne (via carte bleu) ou au trésorier (par chèque comme actuellement)
- visualiser et déduire le montant des avoirs (suite aux produits non livrés)
- définir une commande type mensuelle qui serait utilisée si l'engagé oublie de passer la commande

Le trésorier n'aurait alors (encore une fois à valider) qu'à

- administrer les engagés (c'est-à-dire les déclarer sur l'outil de gestion de production)
- reporter les avoirs à la fin des distributions ou à la fin du mois
- gérer les paiements par chèque

La ferme des Jarouilles pourrait alors facilement proposer des produits de saison, déclarer leurs vacances (avec gestion des avoirs automatique si des commandes avaient été passées sur ces mêmes périodes), simplifier leur processus de prise de commande, ...

Pour mettre cela en place, Laurent préférerait que cela se mette en place sur une ou deux AMAP avant de le généraliser. L'Arrosoir Ô Légumes a le bon profil, car c'est une des rares AMAP à utiliser un site de commande spécifique (10 des AMAPs que desserve la ferme utilisent le même site de commandes).

Bien qu'il n'y ait pas eu de vote formel à l'AG, les personnes présentes étaient plutôt en faveur de poursuivre ces discussions avec la ferme des Jarouilles.

Pour la saison 2016-2017, les grands changements à la ferme ont été

- la création d'une nouvelle chèvrerie. L'inauguration est d'ailleurs prévue le dimanche 14 mai 2017 à travers une animation sur la ferme. Il est prévu un marché de producteur, des animations (forum, centre bien-être, ...) et un bal trad pour finir la journée. Laure doit faire un flyer et nous l'envoyer. Venez nombreux, c'est toujours un vrai plaisir d'aller les voir chez eux.
- un travail en famille accru : En plus de Laure, la seconde fille d'Isabelle et Laurent travaillent depuis quelques temps à la ferme. Cela permet à ceux qui ne sont pas d'astreinte de profiter d'un peu de repos le week-end.

Pour finir, certains ont remarqué que dans les BioCoop, des produits de la ferme des Jarouilles étaient distribués sous forme de 4 pots en plastique (plutôt qu'un gros pot en verre de 430g chez nous). Ils demandent s'il est possible de profiter de ce conditionnement. Pour des petits consommateurs (1 ou 2 yaourts par semaine), cela évite de se 'forcer' à finir ou de jeter.

Production : Viande de Porc

Producteur : La ferme des Jarouilles à Coutras – Isabelle, Laurent et Laure Tite

Coordinateur/Trésorier : Philippe Thomas

Sur la saison 2016-2017, seize familles ont commandé 120 kg de Porc par livraison (avec 3 livraisons sur la saison). Le fait d'être passé à 3 livraisons offre à la ferme des Jarouilles plus de souplesse. Il y a 2 ans, les 4 livraisons avaient été difficile à honorer et l'année dernière la dernière des 4 livraisons avait été annulée.

Nous poursuivrons donc sur cette fréquence pour la saison 2017-2018 avec des quantités similaires.

Laurent a souligné que l'élevage de Porc n'est pas optimum sur leur ferme. Cela leur demande plus de travail qu'imaginé au départ. Ils ne s'interdisent donc pas d'arrêter cette production à l'avenir si le nombre de contraintes d'exploitation augmente et s'ils trouvent une opportunité pour gérer autrement leur surplus de lait.

Production : Poisson

Producteur : Marin-pêcheur du port d'Arcachon : David Blut

Coordinateur/Trésorier : Martine Sendat

Sur la saison 2016-2017, le pêcheur a apporté 22 caisses de 3kg à chaque livraison (tous les 2 mois). Les caisses sont toujours aussi richement garnies avec une base de poissons nobles (soles, merlus, merluchons, ...) et des spécificités de saisons (sardine, rouget, coquille saint jacques, sèche, ...).

Les dates prévisionnelles de livraisons sont potentiellement perturbées dû aux aléas de la pêche (mauvais temps, interdiction temporaire, ...). Il n'y a que 5 livraisons de prévu pour la saison 2017-2018 (pas de livraison en été).

La limite de 22 caisses a été maintenue pour justifier un déplacement depuis Arcachon.

Il faudrait prévoir une visite de l'exploitation (certains ont même suggéré un passage par l'île aux oiseaux).

Au niveau des coordinateurs, Martine souhaiterait fonctionner en binôme. Bernadette (Herman) s'est proposée.

Production : Miels et produits de la ruche

Producteur : La Borda d'Ambrosi à Labescan - Nicolas Bouguet

Coordinateur/Trésorier : Caroline Petillon

Aide à la distribution : Sylvie Luong

Sur la saison 2016-2017, il y a eu en moyenne une dizaine de commandes par livraison (une livraison tous les 2 mois), ce qui a l'air de convenir aux producteurs.

Caroline s'occupe de la partie coordination, d'envoyer un mail précisant les produits disponibles tous les 2 mois à l'ensemble des adhérents, de récolter les chèques et de préparer la distribution.

Sylvie (avec Guillaume ou Nicolas) s'occupe de la distribution.

C'est une autre forme de binôme qui marche également très bien et décharge Caroline pour les distributions.

Production : Kiwi

Producteur : La ferme des 2 rivières à Barie - Laurent et Marie Brunel

Coordinateur/Trésorier : Caroline Petillon

Sur la saison 2016-2017, 24 familles se sont engagées à prendre au moins 1,5kg de Kiwi toutes les 3 semaines (soit environ 60 kg de kiwis par livraison). La commande est stable par rapport à la saison précédente.

La productrice livrant 3 AMAPs différentes le Mercredi, elle ne peut que déposer sa production en milieu d'après-midi chez Caroline, qui se charge alors de la distribution.

Les poches en papier cartonnées sont consignées, il faut donc penser à les ramener.

Il reste une dernière livraison début avril. Un mail a été envoyé pour pouvoir passer une commande complémentaire de jus pomme/kiwi. Certains demandent s'il est possible de faire une commande complémentaire de Kiwi.

Production : Noix / Huile de Noix / Vin / Jus de raisin

Producteur : Château PETIT ROC à Les Lèves et Thoumeyragues - Jean-Paul et Gabriel Richard

Coordinateur/Trésorier : Julien Baron

Sur la saison 2016-2017, 10 à 15 familles ont fait des commandes lors de chaque livraison (qui ont lieu tous les 2 mois) pour un montant moyen par distribution de 600 €. Le producteur semble satisfait de la relation avec notre AMAP.

La prochaine distribution est prévue courant Avril.

Il faudrait prévoir une visite de l'exploitation.

Production : Maraichère - Légumes

Producteur : BIOPOT à Vayres – Nicolas (et Bernard), puis Fabien et Vincent Faine

Trésorier : Isabelle Merzereau

Sur la saison 2016-2017, 42 familles se sont engagées avec BIOPOT pour 32,5 paniers par semaine (12 paniers à 10 € et 20,5 paniers à 15 € ; le 0,5 correspond à binôme d'une seule personne qui reçoit un panier tous les 15 jours), soit un montant d'environ 1781,29 € par mois.

A l'AG de l'année dernière, Nicolas (notre Maraîcher pour la saison 2016-2017) était présent. Il a écouté et répondu à un certain nombre de remarques. Alors que tout un chacun semble content de la diversité et de la qualité des légumes, un certain clivage a été perçu. D'un côté les personnes qui étaient pleinement satisfaites, de l'autre ceux qui trouvaient que la quantité n'était pas au rendez-vous (et qui demandaient donc une meilleure transparence dans l'évaluation du prix du panier et une évolution des quantités livrées dans chaque panier).

Suite à cette AG, où le coordinateur légumes de la saison précédente avait démissionné, le CA a entrepris de reconstruire une relation de confiance avec Nicolas. Pour cela un certain nombre d'actions ont été entreprises :

- Pesée des paniers afin d'avoir une base de discussion impartiale tant avec Nicolas qu'avec les adhérents de l'AMAP
- Réunion bi-mensuelle pour un meilleur suivi de la relation

La première réunion a eu lieu début Juillet (vous trouverez le compte-rendu de cette réunion en annexe 1 du présent document). Lors de cette réunion Nicolas nous a fait part de ses difficultés financières et d'organisation et a validé qu'il fallait qu'il mette des actions correctives en place.

Courant de l'été (fin juillet), il était précisé dans la composition du panier le prix de chaque légume. Cela correspondait à une demande de transparence sur le prix qui avait été pris en compte. De plus, la pesée hebdomadaire a montré que les quantités déclarées dans la composition du panier étaient bien en adéquation avec la réalité (à plus ou moins 5%), contrairement à ce qui avait été observé sur les mois de mai, juin et juillet. Il y a donc eu une amélioration notable.

Une seconde réunion (plus informelle) a été tenue avec le père de Nicolas qui faisait alors les livraisons début septembre (vous trouverez également le compte-rendu de cette réunion en annexe 2 du présent document). Cette réunion a permis de comprendre qu'un grand nombre d'actions avait été mis en œuvre pour travailler sur l'avenir.

Nous en étions à ce point lorsque nous avons reçu le mail de Nicolas début décembre (Cf. annexe 3). Pour rappel, ce mail annonce sa démission de l'engagement qu'il a signé et propose 2 maraîchers pour le remplacer (au moins pour la fin de l'engagement 2016-2017) : Vincent et Fabien.

Nous avons donc rencontré Vincent dans un premier temps, et Fabien par la suite.

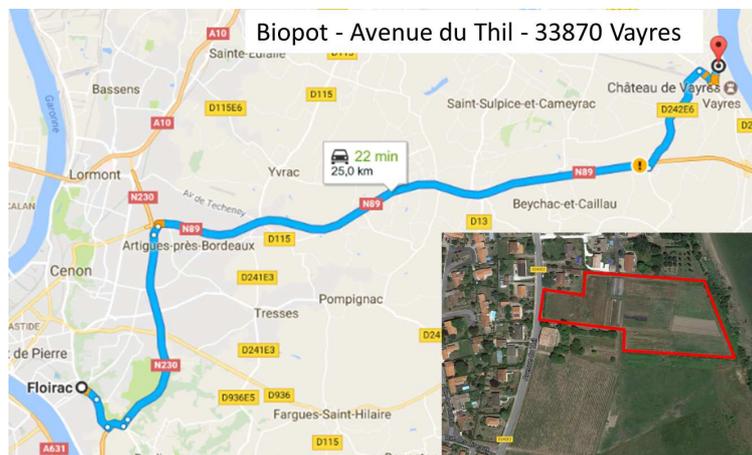
Vincent est en relation avec Nicolas depuis déjà quelques années, il était le président de l'association qui a aidé Nicolas à s'installer en tant que maraîcher. Cette association locale a aidé Nicolas dans ses débuts en fournissant main d'œuvre lorsque cela était nécessaire et en animant la vente au jardin du samedi matin. Vincent habite à moins de 500 m des terres de BioPot. Il a lui-même un bout de terrain avec 2 serres où il cultive ses propres légumes. Par ailleurs, Vincent a une activité d'autoentrepreneur qui l'occupe à mi-temps. Il travaille dans l'édition/imprimerie avec des clients réguliers.

Fabien est le fils de Vincent, il a travaillé dans la restauration (comme chef-cuisinier) pendant une dizaine d'années. Souhaitant changer d'activité, il a profité de cette opportunité et des 4-5 mois avant le changement d'engagement pour se former dans le monde du maraîchage.

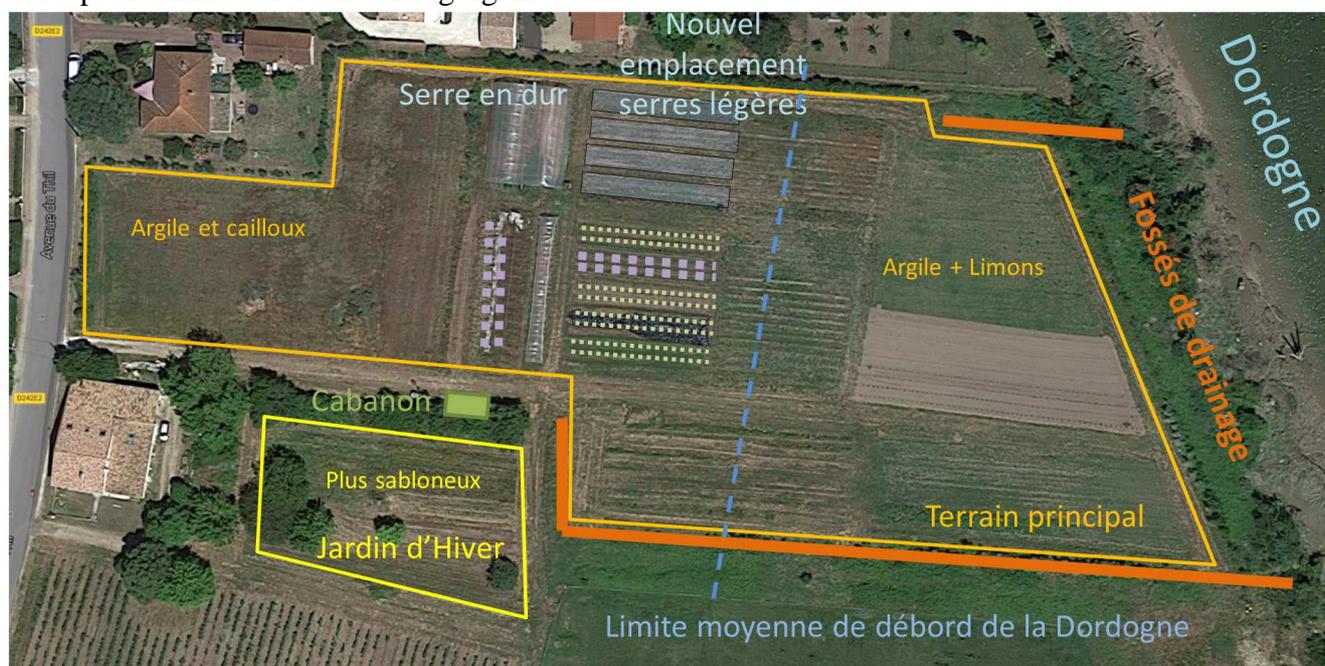
Ils sont actuellement conseillés au quotidien par le père de Nicolas.

Une délégation du CA (Isabelle, Julien Catherine, Emmanuel et Philippe) s'est rendue au Jardin de BioPot le Samedi 11 mars vers 10h afin de rencontrer et de débattre avec Fabien et Vincent.

Les terres de BioPot sont situées à Vayres à 25 km de Floirac.



Les terres appartiennent toujours à Bernard (le père de Nicolas). Elles seront donc louées pour la saison 2017-2018. Il s'agit d'anciennes vignes qui ont été converties en terrain maraîcher il y a quelques années pour permettre à Nicolas de s'installer. Elles sont composées des 2 terrains mitoyens. Le plus grand est de type argileux (avec apport de limons lors des débords de la Dordogne (une ou deux fois dans l'année)), le plus petit (dit le jardin d'Hiver) est plus sablonneux. Il y a une différence de dénivellation d'un peu plus de 2 mètres entre la Dordogne et les premières terres cultivables près de la route. Des fossés de drainage sont présents pour diminuer l'éventuel engorgement des terres.



Début 2017, un premier coup de vent d'Est en Ouest a fragilisé les serres (la principale en dur et les plus légères qui étaient en continuité de la principale). Une seconde tempête d'Ouest en Est a fini le travail (serres légères pliées et bâches inutilisables). La bâche de la serre principale a été commandée, mais pas encore livrée, ni installée. Les serres légères ont été réparées et déplacées pour être plus passantes aux vents dominants. Ces désagréments ont des répercussions financières, mais également temporelles : la serre principale n'étant pas opérationnelle, certaines cultures (haricots précoces) n'ont pas pu se faire.

Pour le moment, sur ces terres, il reste des choux kalé et des blettes. Les fèves ont été semées. Des oignons et des échalotes ont été plantés dans le jardin d'Hiver.

Par rapport aux paniers actuels, les légumes proviennent en partie de leur chambre froide, du terrain de Vincent et d'une autre maraîchère bio des environs immédiats (qui fournit en particulier en pommes de terre et carottes depuis début mars).

L'ensemble des semis pour la saison 2017-2018 sont en cours dans les serres de Vincent et dans une serre chez le père de Nicolas. Les taux de réussite sont tout à fait corrects.

Les discussions que nous avons eues ce jour-là avec Fabien et Vincent ont montré qu'ils avaient pour le moment un fonctionnement 'à la Nicolas', mais qu'ils étaient tout à fait prêts à discuter d'autres manières de travailler, d'échanger, de s'organiser.

Nous avons reçu dernièrement 2 mails qui ont suscité beaucoup de débat :

- De la part de Vincent et Fabien, une demande d'augmentation du prix des paniers à 11€ et 16€ pour la saison 2017-2018 ; la raison principalement invoquée étant le prix de la location du terrain et du matériel.
- De la part de Nadine et Patrick (Zivkov/Gelos), l'annonce de leur départ de l'association et leurs interrogations sur le fonctionnement avec Nicolas (pour ceux qui n'ont pas reçu ce mail, vous le trouverez en annexe 4)

Parmi les nombreux points abordés :

- Doit-on accepter, dans nos paniers, des légumes qui ne sont pas produit par nos maraîchers ?
- Le prix du panier lissé à l'année n'est-il pas préférable au prix fixe chaque semaine ?
- Le lien avec les maraîchers serait sans doute renforcé si la préparation des paniers se faisait conjointement avec les amapiens.
- La situation de Fabien et Vincent est-elle économiquement viable ?
- Une livraison sur 45 semaines (au lieu de 50 actuellement) ne permettrait-elle pas une meilleure souplesse dans le fonctionnement ?
- ...

Ces débats ont abouti à l'acceptation d'une hausse du prix des légumes pour répercuter la location du terrain et du matériel ; cette hausse pouvant se traduire soit par une hausse du prix du panier à quantité égale, soit par un prix du panier constant mais avec une baisse de la quantité des produits. Ce point devra être tranché avec les maraîchers avant la rédaction de l'acte d'engagement.

Des discussions avec Fabien et Vincent sont nécessaires afin d'offrir plus de transparence dans notre relation avec eux. Il serait bien d'obtenir un compromis sur :

- Un lissage du prix du panier sur l'année avec des gros paniers lorsqu'il y a beaucoup de production et des paniers plus petit sur les périodes moins faste.
- Un prix des légumes fixe sur l'année et connu au début de l'engagement
- Une préparation conjointe des paniers afin d'offrir un temps de partage et de discussion

Philippe (Thomas) et Emmanuel (Aragon) se proposent pour mettre en place ces démarches et pour être coordinateurs-maraîchers sur la saison 2017-2018.

Bilan financier 2016/2017

Solde au 1 mars 2016 : 1109,07€

Solde au 1 mars 2017 : 909,45 € soit un déficit de 199,62€

Recettes : 490€ de cotisations et 1,49€ d'intérêts versés sur le compte en tant qu'actionnaire de la BP

Les dépenses exceptionnelles furent la création d'une banderole et de flyers pour un montant de 186€ pour le forum des associations, l'achat de 21 cassettes pour un montant de 82€. Ces 2 dépenses à elles seules sont responsables du déficit : 268€

Le reste des dépenses a permis de couvrir le pot de l'AG, le pot de courant mai, les frais du forum des associations et le pot de janvier que nous ne renouvelerons pas compte tenu du froid de cette période, ainsi que les frais de l'abonnement au site 15 € et l'assurance de la Maif : 108,72€

Site Internet de l'association

Michel (Chalet) informe que le site de l'association est en cours de restauration. Toute la partie technique est finalisée et a été validée. Nous y retrouverons :

- Les documents constitutifs de l'association (chartes, liste des producteurs/productions)
- L'ensemble des engagements
- Une page contact

Pour fournir le site, il est nécessaire de rédiger une fiche pour chaque producteur ; ce travail pouvant être fait par le coordinateur, mais également par tout un chacun de l'association.

Renouvellement des membres du CA et des coordinateurs/trésoriers

Le renouvellement des coordinateurs/trésoriers a été discuté pendant le bilan des différentes productions.

Au niveau du CA, sont démissionnaires : Catherine Mazurie, Philippe Thomas, Jean-Gaspard Risueno. Michel Chalet et Emmanuel Aragon entament leur seconde année.

Caroline Pétillon, Julien Baron et Martine Sendat acceptent de faire une année de plus.

Pauline Ardiller s'est proposée pour entrer au CA.

Vous trouverez en annexe 5 le récapitulatif de la composition des coordinateurs/trésoriers.

Vous pourrez remarquer la répétition de certains noms dans cette liste, un renouvellement des membres de l'association va se poser pour l'an prochain. Il est important que chacun s'investisse plus dans le fonctionnement de l'association aussi bien au niveau des permanences (portées cette année à tous les 2 mois) qu'au renouvellement des coordinateurs /trésoriers

Annexe 1 : Compte-rendu de réunion CA/Biopot

Date : 6 Juillet 2016 de 18h30 à 19h45

Lieu : Préau de la mairie

Présent :

Nicolas (Notre Maraîcher)
Isabelle (Coordinatrice/Trésorière)
Martine (Membre du CA)
Emmanuel (Membre du CA)
Philippe (Membre du CA)

Objet de la réunion :

Avoir un retour sur le ressenti de Nicolas lors de l'AG
Faire le point sur son exploitation
Discuter sur la composition des paniers (qualitativement et quantitativement)

Réunion :

Ressenti lors de l'AG :

- Nicolas a entendu un certain nombre de remarques et essaye de s'améliorer sur ces points.
- Nicolas a retenu que les paniers à 10€ étaient trop petits (pas assez de chaque légume pour faire de 'vrais' repas). Il faudrait peut-être supprimer à terme le panier à 10€ ou éventuellement le recentrer sur 2 à 3 variétés de légumes en de plus grosses quantités.

- Alors que tout un chacun semble content de la diversité et de la qualité des légumes, un certain clivage a été perçu lors de cette AG. D'un côté les personnes qui sont pleinement satisfaites, de l'autre ceux qui trouvent que la quantité n'est pas au rendez-vous (et qui demandent donc une meilleure transparence dans l'évaluation du prix du panier et une évolution des quantités livrées dans chaque panier).

- Isabelle rappelle que lors du dernier sondage et lors des différentes distributions, il n'y a eu que très peu voir aucune critique émise et que globalement les personnes ne vont que rarement discuter avec Nicolas. C'était également le sentiment de Jean-Gaspard (coordinateur Maraîcher du moment) lors de l'AG. Une journée porte ouverte permettrait à tout un chacun de mieux appréhender le quotidien de Nicolas. Cette dernière est prévue pour la rentrée de septembre (entre mi-septembre et mi-octobre : date à définir). Nicolas admet ces difficultés à communiquer et propose d'envoyer plus souvent des informations/photos/...

Point sur l'exploitation

- La situation financière de l'exploitation n'est pas au beau fixe. Un bilan comptable est en cours de réalisation d'ici la fin Juillet afin de déterminer s'il est possible de continuer dans ces conditions. La principale raison invoquée est la difficulté à cultiver ces 3 dernières années les légumes d'été (tomates, courgettes, aubergines, ...) qui lui permettaient de dégager une marge nécessaire à la bonne santé de l'exploitation.

- Concernant les AMAPs, la principale difficulté est qu'avant, ils étaient deux à produire les différents légumes et ils pouvaient alors gérer une bonne diversité de légumes. Seul, Nicolas doit gérer une trop grande diversité de légumes pour réussir à s'en sortir avec des marges d'exploitation suffisante. Il a besoin de se recentrer sur une gamme moins étendue. Cela permettrait de diminuer les coûts de l'exploitation (semences, plants, ...) et de diminuer les risques en favorisant dans un premier temps les variétés les plus en adéquation avec ses terres. Nicolas en est désolé, surtout que c'était une des demandes fortes des amapiens.

- Par ailleurs, son association avec d'autres maraîchers ne l'a pas vraiment soulagé. Principalement parce que leurs relations ne sont pas assez formalisées pour que chaque maraîcher ait une vision claire de ce qu'il doit produire et des échanges possibles avec Nicolas. Nous nous accordons mutuellement sur la solution qui serait une production en plus grande quantités de légumes dans une variété moins grande par Nicolas, ce qui lui permettrait soit de procéder à des échanges de ces variétés contre d'autres variétés de légumes contractualisés avec un ou plusieurs autres maraîchers (présentés à l'AMAP et identifiés dans le contrat d'engagement annuel), soit de livrer des quantités plus importantes dans les paniers. Nicolas souhaite clarifier et formaliser la situation avec ces autres maraîchers déjà contactés mais avec qui rien n'a été mis en place de façon satisfaisante.

Composition des paniers :

- Afin de préparer la mise à jour du site Web de l'association, depuis le début de la nouvelle saison, chaque Mercredi, Philippe pèse et comptabilise les différents légumes de son panier, puis le photographie dans un cadre agréable ; l'idée étant d'avoir des ressources pour agrémenter le site dans une rubrique "Une année de panier de légumes". Le rendu permet de se rendre compte de la qualité des produits proposés.

- Quantitativement, en reprenant les prix que Nicolas nous avait précisés lors de l'AG pour un certain nombre de légumes et en récupérant les prix moyen des produits bio au détail sur le site agrimer, le prix de chaque panier a pu être évalué. Le détail a été fourni à Nicolas qui est très surpris des résultats sur ces 2 derniers mois. Il va essayer de comprendre les différences qui existent avec sa méthode pour déterminer son prix du panier. D'ici là, il précisera dans le carnet de liaison en plus du poids de chaque légume versé, son prix pour chaque livraison.

- Philippe rappelle que sur les années avec Jean-Michel, le coordinateur Maraîcher s'occupait de gérer la transparence financière des engagements. A partir du prix moyen (fixé pour l'année pour chaque légume et de la composition de chaque panier (tous 2 fournis par Jean-Michel), un suivi annuel du prix de chaque panier était présenté lors de l'AG. Cette transparence faite par un membre de l'AMAP permettait d'éviter toute suspicion et servait de base de discussion éventuellement sur les difficultés rencontrées par le maraîcher. Philippe propose de réaliser des statistiques sur l'évolution des paniers depuis que les données sont précisées dans le carnet de suivi des paniers (septembre 2014). Ces statistiques permettront également d'œuvrer à la transparence de l'engagement.

- Nous faisons également état du nombre de paniers qui a sensiblement diminué suite à la dernière AG sur les nouveaux contrats d'engagements (presque un tiers de perte), et nous engageons à faire des sondages plus suivis de contacts pour obtenir des réponses et positions plus précises des adhérents. Nous espérons beaucoup sur l'évolution et la clarté du dialogue entre l'AMAP et Nicolas pour que la situation évolue favorablement.

Actions à réaliser :

Philippe: envoyer un mail à Nicolas avec la version électronique du suivi des paniers.

Nicolas : préciser dans le carnet de suivi en plus du poids des légumes leurs prix.

Tous : proposer une date pour une journée porte ouverte fin Septembre/début Octobre.

Nicolas : tenir au courant le CA du résultat du bilan comptable

Philippe: récupérer le carnet de suivi des paniers afin d'en faire des statistiques.

Nicolas : informer le CA de la formalisation des échanges avec d'autres maraîchers

Annexe 2 : Compte-rendu d'une discussion informelle

Date : 14 Septembre 2016 de 18h15 à 18h45

Lieu : Préau de la mairie

Présent :

Bernard (Père de Nicolas)

Philippe (Membre du CA)

Le bilan financier de fin juillet était clairement mauvais.

Les parents de Nicolas ont remis la main à la poche pour renflouer l'activité.

En parallèle, son père a décidé de l'aider au quotidien dans la gestion de la ferme. Je rappelle que son père est paysan-viticulteur (nous avons eu le plaisir de goûter son vin et certaines personnes en ont acheté), il a donc une certaine expérience : il part à la retraite d'ici 1 an et ils ont déjà trouvé un repreneur pour la vigne en fermage. L'aide de son père ne sera que temporaire (à priori, jusqu'à la fin de l'année).

Les actions en cours sont :

- Une formation en comptabilité en cours pour Nicolas afin d'acquérir certaines compétences qui lui manquent. Cette formation a lieu le Mercredi en fin de journée. Ce qui explique que nous le voyons plus depuis qq. temps et que nous ne le verrons pas d'ici la fin de l'année.
- Une meilleure visibilité et transparence de la composition des paniers et du prix des légumes qui nous a été communiqué depuis fin juillet.
- Un des choix impactant pour l'année prochaine de réduire la diversité de la production afin de se concentrer sur des légumes qui poussent bien sur ces terres (pour rappel, il a 2 types de terres : une partie lourde (argillo - sédimentaire) une autre légère (sable)) et donc travailler sur plus de quantité avec une meilleur marge. On passerait donc sur une diversité de 4 légumes pour un panier à 10 € (contre une moyenne de 4,5 sur l'année précédente) et un cinquième avec plus de quantité pour un panier à 15 € (contre une moyenne de 6 légumes, l'année précédente).
- Une demande auprès de l'AMAP pour disposer de plus de paniers afin de gérer une rotation de 2 jeux de paniers afin d'éviter les manipulations inutiles
- Un partenariat à mettre en place avec les 2 autres maraîchers avec une meilleure visibilité sur la planification des récoltes : L'idée dans l'absolu serait de définir 3 légumes emblématiques pour chacun des 3 maraîchers que les autres n'auraient pas besoin de s'occuper. Cela semble encore bien vague, mais c'est en cours de discussion.

Cela impacte :

- qu'il n'y aura pas de journée porte ouverte afin le début de l'année prochaine, le temps de remettre les choses en route
- que nous ne verrons pas Nicolas d'ici la fin de l'année et qu'il n'y aura donc pas de réunion dans un cadre un peu plus formel que la discussion hebdomadaire que l'on peut avoir avec son père.
- que nous pouvons d'ors et déjà communiquer avec l'ensemble des amapiens sur les difficultés que notre maraîcher rencontre et de la démarche d'accompagnement que nous avons entrepris avec lui

Par ailleurs, j'ai discuté d'une éventuelle augmentation du nombre de panier (suite au forum des associations) et son père pense que cela ne devrait pas poser de problème. Pour le moment, nous sommes à (de mémoire) ~ 10 à 12 paniers à 10€ et ~ 20 à 23 paniers à 15 €.

Annexe 3 : Courrier de Nicolas annonçant sa démission

De : Nicolas CHASTEL <biopot@orange.fr>
Date : 5 décembre 2016 à 20:39
Objet : BIOPOT
À : arrosoirolegumes <arrosoirolegumes@gmail.com>

Bonjour à toutes et à tous,

Comme vous le savez une nouvelle organisation du jardin BIOPOT a été mise en place avec l'arrivée de deux maraîchers.

Maintenant que cela roule je pense que vous êtes satisfaits des paniers qui vous sont livrés.

Ces changements m'ont permis de m'interroger sur ma vie. C'est un métier qui laisse très très peu de temps libre. Comme vous le savez j'ai eu une fille et j'aimerais en profiter un peu plus.

Je viens d'avoir l'opportunité de trouver un job qui me laisse du temps. Par contre la disponibilité est immédiate. J'ai donc vite réfléchi et pris la décision de tenter cette nouvelle expérience.

Sachez que pour vous cela ne changera rien. Mon père (merci à lui) continuera les livraisons jusqu'à la fin de l'année. Il est à votre disposition pour répondre à vos questions.

Vincent et Fabien, les deux maraîchers prendrons ensuite la relève afin de continuer à vous satisfaire.

Voilà, je sais que c'est un peu rapide mais je ne pouvais pas laisser passer cette occasion.

J'ai été très heureux de vous connaître et qui sait peut être...

Cordialement

NICOLAS

Annexe 4 : Courrier de Nadine et Patrick

De : Nadine ZIVKOV <zivkov.nadine@numericable.fr>

Date : 19 mars 2017 à 20:00

Objet : amo, amas... amap

À : amap <ca@arrosirolegumes.com>, Amap <responsables@arrosirolegumes.com>, Arrosoir Ô Légumes <arrosirolegumes@gmail.com>

Cc : Patrick <patrick.gelos@numericable.fr>

Bonjour à tous,

Comme ni moi ni Patrick ne pourrons être présents à l'AG de l'amap ce samedi 25 mars, nous vous envoyons ce petit mot pour vous informer que nous ne renouvelerons pas notre engagement au sein de l'association.

Nous avons eu le plaisir de faire partie des membres fondateurs de cette dernière et avons essayé depuis le début de participer activement à la vie de ce collectif.

Aujourd'hui pour diverses raisons nous avons choisi de ne pas continuer.

Nous avons manqué du temps nécessaire ces dernières années pour nous impliquer dans la vie de l'association et le regrettons. Nous savons que cela ne va pas s'arranger immédiatement.

Du coup, nous avons perdu le sens de notre adhésion. De la consom'action, nous en sommes arrivés à une forme de simple consommation. Et les formes de cette dernière ne nous conviennent pas. Notre cellule familiale a évolué aussi (moins d'enfants à nourrir).

Par ailleurs, nous avons été et voulons être des soutiens inconditionnels à un maraichage biologique de proximité. Or, nous avons le sentiment que ces dernières années, si notre collectif a maltraité son lien avec le maraicher, ce dernier nous a lui aussi maltraités.

Prenons ses prix .

Pour exemple, il y a 2 ans déjà, en AG, nous évoquions avec lui le prix bien trop élevé de ses topinambours. Cette année, nous avons cependant eu des topinambours à 5 € le kilo (la moitié restant dans la "pluche") quand au même moment le biocoop en présentait des joufflus à un peu plus de 3 €. (3.25 € je crois)

Nous ne comprenons pas son principe de proposer et fournir un panier à 15 euros en toute période de l'année. Le principe même de l'engagement amapien repose sur la connaissance (par expérience) de périodes maigres et de périodes fastes. Le prix du panier est lissé sur l'année. L'amapien en a pour son argent sur l'année et le maraicher évite les périodes de vaches maigres et le stress qui l'accompagne.

Ceci sauf à afficher des prix (toujours les mêmes d'ailleurs il me semble) sans rapport avec la valeur des produits. On se souvient d'une malheureuse salade cet hiver dont les 3 ou 4 feuilles tenaient dans le creux de la main, d'une valeur de 1.20 € d'après lui (prix au biocoop dans la même période : moins d'un euro une salade de proportions normales); On se souvient aussi des produits gâtés qui passent du panier au compost ou de ce morceau de pastèque dont il ne reste presque que l'écorce (plus d'un, chez nous, a fait la gueule ce jour là...)

On ne s'attend pas, ni au marché ni ailleurs, dans une relation de confiance, qu'un producteur vende de la marchandise abimée au prix fort. Quand nous faisons les paniers avec Jean Michel, il ne nous serait pas venu à l'idée de glisser une tomate pourrie ou un navet complètement véreux dans le panier d'un amapien. Or Nicolas a choisi de préparer de son côté ses paniers. Soit ! Mais nous qui lui assurons soutien financier sur le long terme, avance de trésorerie, nous voulons être bien traités, pas moins mal qu'au marché ou au biocoop en tout cas.

Evidemment Nicolas nous a quitté... d'une façon assez peu élégante d'ailleurs...

Evidemment, un consommateur rouspète, un consom'acteur agit, s'engage auprès de son producteur pour comprendre et trouver des solutions favorables à tous.

Nous l'avons fait avec Jean Michel : la question des prix, de la valeur des paniers mais de son salaire aussi ont régulièrement été abordées, confrontées...

Aujourd'hui nous savons que nous ne pouvons matériellement plus nous en occuper.

Nous vous souhaitons tout le bien du monde pour la suite et nous espérons pouvoir revenir, dans quelques périodes futures moins agitées pour nous, pour contribuer encore un peu au développement de notre amap.

Bien à vous

Nadine ZIVKOV et Patrick GELOS

Annexe 5 : Conseil d'Administration et Comité de Coordination

Constitution du Conseil d'Administration

Le Conseil d'Administration est composé de 3 à 9 personnes élues pour un an. Il est chargé d'assurer le bon fonctionnement « administratif » de l'association (décisions organisationnelles, convocation et élaboration de l'ordre du jour des Assemblées Générales, représentation de l'association...).

Le CA se réunit périodiquement au moins une fois tous les trois mois.

- Emmanuel ARAGON emmanuelaragon@sfr.fr
- Pauline ARDILLER ardiller.pauline@gmail.com
- Julien BARON julbaron@yahoo.fr
- Michel CHAULET mchaulet@club-internet.fr
- Caroline PETILLON famillepetillon@neuf.fr
- Martine SENDAT martine.sendat@orange.fr

Constitution du Comité de Coordination

Le Comité de coordination assure le fonctionnement « quotidien » de l'association. Chacun des rôles suivants est assuré par au moins un adhérent renouvelé à chaque assemblée générale

Les coordinateurs assurent le lien avec les producteurs, favorisent l'échange d'informations, organisent les réunions avec eux... Les trésoriers établissent et collectent les bons de commande, collectent et remettent les paiements aux producteurs ; il doit être nommé un coordinateur et un trésorier par producteur..

MARAÎCHER

Coordinateurs

- Philippe THOMAS thomas.marguelon@free.fr
- Emmanuel ARAGON emmanuelaragon@sfr.fr

Trésorière

- Isabelle MERZEREAU merzereau@aol.com

LAITIER

Coordinateurs - Trésoriers

- Muriel ARNAUDEAU muriel.arnaudeau@aliceadsl.fr
- Philippe Thomas thomas.marguelon@free.fr

VOLAILLES

Coordinateurs-Trésoriers

- Catherine CORTESI-MAZURIE catherine.mazurie@gmail.com
- Martine SENDAT martine.sendat@orange.fr

PAIN

Coordinateur - Trésorier

- Michel CHAULET mchaulet@club-internet.fr

VIANDE BOVINE

Coordinateur – Trésorier

- Liliane LEUDE-BARRUET lilianele@numericable.fr
- Catherine MAZURIE catherine.mazurie@gmail.com

POMMES

Coordinateurs - Trésoriers

- Bernadette HERMANN herman.bernadette@gmail.com
- Martine SENDAT martine.sendat@orange.fr

MIEL

Coordinateur – Trésorier

- Caroline PETILLON famillepetillon@neuf.fr

Aide à la distribution

Sylvie LUONG

sylvieluong@free.fr

KIWI

Coordinateur – Trésorier

Caroline PETILLON

famillepetillon@neuf.fr

POISSON

Coordinateurs - Trésoriers

Martine SENDAT

martine.sendat@orange.fr

Bernadette HERMANN

herman.bernadette@gmail.com

BIERE - LIMONADE

Coordinateurs - Trésoriers

Myriam BOIROUX

myriam.boiroux@free.fr

Stéphane DE CHASSEY

stephane.dechassey@wanadoo.fr

PORC

Coordinateur - Trésorier

Philippe THOMAS

thomas.marguelon@free.fr

OEUFS

Coordinateur - Trésorier

Marie Paule PARIS

mariepaule.paris@gmail.com

NOIX, VINS, APERITIFS

Coordinateur – Trésorier

Julien BARON

julbaron@yahoo.fr

SEL

Coordinateur – Trésorier

Christine MANCHON

christine.manchon@club.fr

GESTION DE LA BOITE MAIL : arrosoirolegumes@gmail.com

Ils gèrent l'inscription des adhérents, l'envoi des informations concernant le fonctionnement de l'association à l'ensemble des adhérents...

Julien BARON

julbaron@yahoo.fr

Martine SENDAT

martine.sendat@orange.fr

ORGANISATEUR DE LA DISTRIBUTION

Il contrôle la présence à tour de rôle des adhérents chargés d'aider les producteurs à distribuer les paniers et autres produits.

Michel MINOT

monique.beauvillain-minot@laposte.net

RELATION PUBLIQUE

Il représente l'association auprès de la mairie

Catherine MAZURIE

catherine.mazurie@gmail.com

SITE Web

Il fait vivre le site web : <http://www.arrosoirolegumes.com>, le met à jour lorsqu'il reçoit les informations à y intégrer.

Michel CHAULET

mchaulet@club-internet.fr