

## Compte rendu AMAP du 24 Aout 2011 20h15

Présents : Véronique Barrier, Frederic Barrier, François Berte, Catherine Chauvet, Régine Denoncin, Yvette Leriche, Virginie Marteau, Nicolas Monnerie, Aude Mornas, Franz Siaugues.

### Points divers :

1. Manque coordinateur pain. Il nous faut une reprise. Il va falloir recontacter Grégory pour s'assurer qu'il veuille continuer. Aude va reprendre contact avec lui, et nous proposerons à l'AG une reprise de la coordination.
2. Les glaciers ont bien été remboursés.
3. Allons être en rupture pour le jus de pommes pour Octobre, novembre et décembre. François va voir si le producteur de pommes peut nous assurer du jus de pommes pour ces mois-là.
4. Souci producteurs vache et volailles le même jour, beaucoup de choses pour la distribution. Il faudrait décaler. (Virginie+ François : démarre le 6 Octobre. Volailles devrait démarrer le 13 Octobre dans l'idéal)
5. Réception des bons de commande : il faut se coordonner : 10 jours avant la première date de livraison, et ne pas prendre en cours de livraison. Sinon la gestion des commandes est sujette à erreurs.
6. Prochain évènement : ramassage de pommes de terre dimanche 28 Aout toute la journée.
7. A fixer : visite le 15 Octobre des laitiers. (plutôt le dimanche) – Virginie s'en occupe pour voir s'ils sont tous les 3 disponibles.
8. Toujours quelques adresses emails erronées. Nicolas va relancer. Il en reste très peu à corriger.

**Salon des associations dur 3 et 4 Septembre :** nous sommes bien participants. Les stands ont été déterminés par tirage au sort. Décoration à notre charge. Les stands seront dispo des 8h le samedi. Table, chaises sont inclus. Stationnement : 2 places max sur la butte des charbonniers. Il y aura une alim électrique disponible.

Fiche d'inscription pour le diner spectacle à rendre pour le 26 Aout. Régine intéressée + ?

Stand : 142, rue Mathurin Régnier.

Point accueil si problème/renseignement en bout de rue pour nous. Ouverture : 11h a 19h samedi, 11h a 18h dimanche sur le stand. Participants nécessaires sur les stands à toutes heures. Possibilité évidemment de décharger les voitures temporairement à côté des stands. Sacs poubelles seront distribués pour assurer la propreté.

### Planning :

Ceux qui ne sont pas dans le planning, sont bien entendus bienvenus même au dernier moment.

**Animation :** il y aura un ordi + écran externe avec diaporama et accès au site web.

## Denrées sur le stand :

Fromages à mettre sur plateau en bois et jus de pommes (à voir auprès du fournisseur). Produits laitiers. Un couteau, litre de lait, Aude fournira les adhésions papiers. Poulet : on peut lui demander une plaque d'œufs (ou 6 ou 12 dans un panier). Chèvre : le producteur donnera quelques produits. Pain : on verra si on achète ou si Grégory nous en fournit, sinon Nicolas ira chercher le pain. Idéalement les produits devraient être là dès le samedi. Pour le pain : prévoir 2 pour le samedi et 2 pour le dimanche, + couteau à trancher. Pommes : Yvette peut nous en fournir. Virginie : épluche légumes.

Aude apportera le grand chevalet, 3 petites cagettes (imitation rustique) pour les remplir de pommes par exemple. Petite brouette en bois de déco, petit ballot de paille. + légumes en cagette : 1 panier à 9 et 1 à 18 Euros, (prévoir vapo pour la salade (Virginie), Aude : arrosoir, - salade en terre - et quelques pieds d'aromate en fond. Franz peut amener des nappes et boîtes pour faire de la hauteur.

Panneau : voir pour un beau logo en grand avec phrases clés amap. Nico : Plastification A3 du logo ? ou 1000 copies ? Virginie va redessiner le logo et voir pour un poster en premier lieu. Et aussi ressortir le logo AB. Ecrire aussi que nous soutenons la proximité, les producteurs locaux. Logo AB vert : Régine en A3 le plus gros possible.

Habillement : Aude et Alex vont se faire des tabliers. (8 à 10 Euros). Par contre badges pour les autres + chapeau de paille

Animation culinaires : pas de préparation, légumes bruts. On coupera sur place.

Jeu du toucher : Carotte par exemple mais différente de celles qu'on trouve ailleurs. De manière continue pour les enfants. Sac à faire (Yvette), mettre plusieurs légumes dedans et retrouver tel légume.

Dégustation : alternance de dégustation pour les annonces, ce qui ne nous empêchera pas de pouvoir faire déguster le reste pendant la journée. Créneaux horaires : produit vache samedi matin à partir de 11h30, Jus de pomme à 16h, Légumes : démarre à 14h.

Dimanche : Chèvre à partir de 17h30. Dès 14h légumes. Dès 16h jus de pomme.

Plaquette à réaliser pour le programme de dégustations avec les heures à afficher sur le stand. Bien choisir les mots : légumes d'Alex et Aude producteurs de notre région 28.

Diaporama à réaliser (Frederic) envoyez lui des photos !

Fin de la réunion à 22h30. Prochaine réunion : Mercredi 7 Septembre chez François Berte, 7 rue des Héraults à Vers les chartres.