

Vous trouverez ci-dessous le compte rendu de l'assemblée générale de l'AMAP amapetitecagette qui s'est tenue au Lycée agricole de la Saussaye le 29 avril. Bravo aux adhérents et futurs adhérents qui se sont déplacés en nombre. Un grand merci aux adhérents qui se sont déclarés volontaires pour tenir le rôle de coordinateur et aux producteurs qui se sont rendus disponibles et ont fait le déplacement pour nous présenter, avec beaucoup de passion parfois, leurs produits.

Table des matières

1	Ordre du jour :	1
2	Présentation de l'association « A ma petite cagette ».....	2
3	Questions diverses	3
4	Producteurs bio Partenaires	4
4.1	Boeuf	4
4.2	Fruits transformés (Confitures, sirops.....)	5
4.3	Porc.....	6
4.4	Pommes	6
4.5	Oeufs	6
5	Sondage Vin.....	7

1 Ordre du jour :

- Présentation notre AMAP et de son fonctionnement
 - jours / horaires et lieux de distribution
 - inscriptions des adhérents pour les distributions à venir
 - questions diverses
- Rencontre avec Alexandre Mornas (notre maraîcher) et nos partenaires AB :
 - M. Jeaneau, producteur de bœuf et de veau Bio,
 - M. Panvert, producteur de porc Bio,
 - M. Dubar producteur de pommes et dérivés Bio,
 - M. Filipi, producteur de fruits rouges et dérivés Bio,
 - Mme. Pecart, producteur d'œufs Bio,
- choix des coordinateurs pour la mise en place des contrats avec nos partenaires

2 Présentation de l'association « A ma petite cagette »

Intervention d'Aude Mornas: Présidente de l'AMAP.

Aude nous a annoncé que le deuxième lieu de distribution se tiendra à Champhol, rue de la mairie (à côté des écoles). Le local en question nous est prêté par la Mairie de Champhol. Elle nous a fait savoir que les horaires n'étaient pas encore définitifs et qu'un sondage sera effectué par mail à tous les adhérents concernés pour qu'ils choisissent entre le créneau de 17h à 19h et celui de 17h30 à 19h30.

- Alexandre Mornas: Maraîcher Bio installé à Sours, depuis janvier 2010, sur une parcelle de près de 3 hectares en reconversion depuis un an et soumise au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Suite à une question, Alexandre nous a expliqué que la parcelle serait officiellement bio l'an prochain. Il s'agit du délai légal pour qu'une parcelle cultivée sans engrais chimiques ni pesticides puisse être déclarée cultivée en bio (agriculture raisonnée au préalable et entourée de cultures bio aux alentours).

Des serres ont été installées sur la parcelle. Un bassin de rétention a été mis en place pour tempérer et filtrer l'eau avant l'arrosage des cultures. Celui-ci sera bientôt orné de plantes oxygénantes.

Tenant à créer un écosystème sur sa parcelle, Alexandre nous a fait savoir qu'il souhaitait installer des bandes enherbées ainsi que des haies.

Il nous a fait une présentation rapide des différents légumes disponibles tout au long de l'année. La liste est trouvable en dernière page du contrat d'adhésion, sur le site:

<http://amapetitecagette.free.fr>.

3 Questions diverses

- **Que faire quand on est absent pour récupérer le colis?**

La liste de tous les adhérents sera bientôt mise en ligne, il sera donc possible de s'arranger avec un autre adhérent ou bien demander à une tierce personne (voisin, membre de la famille...) de venir récupérer le panier.

Ceci sera possible à condition de prévenir, au préalable, la coordinatrice légumes, Mme Sophie Massé (coordonnées sur le site).

- **A quel type de panier s'attendre (quantité, variété des légumes)?**

Voir sur le site le tableau prévisionnel des légumes au fil de l'année.

- **Comment faire pour s'inscrire aux distributions?**

Deux tableaux étaient à disposition, à l'entrée, pour s'inscrire selon le lieu choisi. Les adhérents ont été invités à s'y reporter.

Une précision supplémentaire a été apportée pour les adhérents ayant choisi un contrat une semaine sur deux. Ils s'engageront à faire moitié moins de distributions que les autres adhérents.

Rappel sur les horaires de distribution:

- de 18h à 20h, à La Saussaye.
- de 17h à 19h ou de 17h30 à 19h30, à Champhol.

- **Comment se passent les distributions?**

Quand on est inscrit sur un créneau horaire, il faut être présent durant les 2 heures prévues à la distribution. Aude et Alexandre (selon le lieu) livreront les légumes en cagette. Les adhérents volontaires commenceront le pesage et la répartition des légumes avec eux.

- **Une adhérente a demandé (par mail) s'il était possible de faire évoluer son panier en cours d'année.**

La réponse est négative.

4 Producteurs bio Partenaires

4.1 Boeuf

M. Jeuneau, producteur de bœuf et de veau Bio depuis 14 ans à Les Hayes de Barville (Eure et loir).

Les bêtes sont de Race limousine. Race à viande, rustique particulièrement adaptée à un élevage en mode bio.

Les animaux sont nourris exclusivement avec du fourrage produit sur la ferme. Aucun achat extérieur n'est effectué. D'avril à novembre, les animaux se nourrissent d'herbe fraîche. De novembre à avril, les animaux sont approvisionnés en herbe sèche (foin).

Modalités des commandes et composition des colis de viandes :

L'abattage a lieu lorsque le producteur est certain de vendre toute la viande de la bête abattue.

Une vache permet la production d'environ 22 colis de 10 kilos. La bête est abattue lorsque la commande est complète. Il faut compter environ 3 semaines de délais entre la commande et la livraison. Chaque colis comporte donc 1/22ème de l'animal : steak par 2, 2 rôtis, bourguignon, pot au feu, steak haché de 150 gr. Etc...

Veau sous la mère. Il s'agit de veaux qui ont 5 mois. Le principe est identique en ce qui concerne la décision d'abattage et la répartition de la viande dans les colis. La différence étant qu'il faut pour déclencher l'abattage 10 commandes de colis de 8 kg chacune. Compte tenu de la maturation plus courte de la viande de veau la commande doit avoir lieu 10 jours au minimum avant la livraison.

Lieu de livraison : 1 seul à déterminer. Tenue de la liste et encaissement du chèque par l'AMAP.

En principe un chèque de caution de la valeur d'un colis reste à l'AMAP en cas d'oubli de retrait de colis.

Présentation de la viande sous vide. Chaque pièce de viande est étiquetée : poids, nature, prix. L'abattage est effectué dans un abattoir aux normes européennes. La découpe est réalisée de façon artisanale par 1 compagnon boucher de A à Z.

DLC (date limite de consommation) théorique 21 jours à 2 degrés dans un frigo industriel. De fait dans un réfrigérateur ordinaire ne garder au frais que ce que l'on consomme dans la semaine. Congeler le reste.

A noter : - portes ouvertes à la ferme le 19 juin

- site internet : <http://www.terre-eure-et-loir.fr/jeuneau-jean-edouard,producteur9.html>

- Coordinateur boeuf : Franz Siaugues

4.2 Fruits transformés (Confitures, sirops...)

Thierry Filippi producteur de fruit transformé à Férolles

Production sur 6ha 1:2 de 25 sortes de fruits fleurs et plantes (une partie de la surface est consacrée à un petit troupeau de moutons utile à la fumure des cultures)

Les cultures sont irriguées au goutte à goutte et font l'objet d'un paillage aux copeaux de bois.

Les différentes cultures ainsi que les mûres et cynorhodons cueillis sur des sites protégés permettent l'élaboration de :

- 6 vinaigres différents
- 15 sortes de sirops
- jus rhubarbe
- 40 sortes de confitures
- 7 condiments différents

Les fruits sont transformés sans congélation le jour même.

Les confitures sont élaborées avec 2/3 de fruits 1/3 de sucre. Les sirops à l'extracteur.

La date limite de consommation des confitures est de 3 ans

Les vinaigres sont obtenus par macération des fruits dans un vinaigre d'alcool bio.

Modalités de livraison : Il n'y aura pas de contrat pour la fourniture des produits de M. FILIPPI. Ce dernier se propose de venir sur l'un des lieux de distribution 3 ou 4 fois l'an. A charge pour l'AMAP d'envoyer une commande au préalable.

Il est possible en saison de commander des Fruits frais : rhubarbe et melons (anciennes variétés)

A noter : M. FILIPPI dispose d'un point de vente à FEROLLES

Site : <http://www.lahaiegourmande.fr/> (en construction)

et http://www.viamichelin.it/web/Albergo/Ferolles--Thierry_Filippi_le_gout_du_fruit-f9aa50edb8a66f76fdaba2b027503d50-125194

Coordinatrice : Jacqueline Orain

4.3 Porc

M Bruno PANVERT est producteur de porc bio sur une surface de 100ha à ST AUBIN LE DEPEINT (37).

Les cochons sont élevés sur paille ,nourris avec le fourrage de la ferme pour l'essentiel. M. Panvert n'est pas naisseur, les cochons arrivent à 6 semaines.

Le principe pour la commande et la livraison du porc est identique à celui du boeuf. Il est nécessaire de regrouper 20 clients pour faire procéder à l'abattage de deux bêtes. Le prix de la viande est d'environ 9 euros le Kg.

Un Colis de 7kg comportera des côtes, de la poitrines, du jambon etc... ainsi qu'un pâté de campagne prêt à cuire.

Coordinatrice : Tristane Rouault

4.4 Pommes

M Dubar est producteur de pommes à ST AUBIN LE DEPEINT.

Il produit 30 variétés de pommes.

Si possible regrouper la livraison avec celle du porc.

La production a lieu de septembre à novembre. La livraison se fait jusqu'à avril.
Prix moyens 2€10 le kilo de pommes et jus de pommes 2€20.

Coordinatrice : Nathalie Grandin

4.5 Oeufs

Il sera possible de commander des plateaux de 30 oeufs collectés dans la région, à répartir entre plusieurs adhérents,

- Oeufs bio : plateau de 30 oeufs à 6€ 50
- Oeufs de plein air : plateau de 30 oeufs à 3€90

Coordinatrice : Gabrielle Ruiz

5 Sondage Vin

Les adhérents souhaitent ils du vin? Bordeaux blanc, Bordeaux rouge, Cotes du rhônes vendus par carton de 6 à 7.50€ la bouteille. La personne stocke une partie de ses vins sur Chartres pour sa vente en région parisienne. Il faut que les intéressés se manifestent par mail sur amapetitecagette@gmail.com