

Compte-rendu de la réunion de préparation de la saison d'été

Du mardi 5 mars 2019

Association LA MAP de Saint Julien les Rosiers

Compte-rendu : Audrey QUETAT

Durée de la réunion : de 20h à 21h10

Présents :

Adhérents : Christine Faucher, Corinne Benoit, Brigitte Sastre, Joël Roussel, Marie-René Suarez, Claire Cardi, Annie et Maurice Flouret, Annie Burillo, Valentin Chapas, Josiane Pieri, Françoise Van Lierde, Audrey Quétat

Producteurs :

Christine RIVIERE et Fabrice ENGELIBERT (œufs)

David SAUTET (maraîchage diversifié)

Flavie MILLET (pain, farines)

Olivier CHATEAUNEUF (huile d'olive)

Bastien ALISE (miel)

Excusés :

Adhérents : Cécile Corbin, Sylvain Coudray

Producteurs : Sophie Fornareso (produits de la chèvre), Julien Tos (pâtes), Isabelle Violette (volailles), Cyrille Beresnikoff (maraîchage)

Ordre du jour :

- Bilan de la saison d'hiver
- Préparation de la saison d'été

La parole est donnée au producteurs

Christine et Fabrice : Christine a fait ses comptes, bilan mitigé pour elle. Au niveau de l'élevage, tout se passe pour le mieux mais elle doit faire face à une augmentation de 7% du prix de l'alimentation pour les poules et un coût non négligeable pour le conditionnement des œufs. Janick, son prédécesseur, faisant appel à sa sœur pour ce travail, avait un tarif moitié moins cher. Elle propose donc d'amener les œufs sur des planches et que les adhérents apportent leur propre contenant pour les transporter. Il serait d'ailleurs possible de faire un achat groupé de boîtes lavables et réutilisables. Pour les adhérents qui sont intéressés, se renseigner auprès de Christine. Le bureau et les adhérents présents accueillent avec enthousiasme cette démarche qui va dans le sens de la réduction des déchets déjà amorcé par notre association. Par ailleurs, l'augmentation du prix de

l'aliment sera répercutée sur le prix de vente des œufs qui passe de 2.70€ à 2.85€ les 6, à 4.25€ les 9 et 8.50€ le lot de 3 boîtes. Christine n'envisage pas de changer d'aliment car elle considère qu'il est bénéfique pour les poules, qui pondent bien et sont en bonne santé.

Fabrice a rejoint Christine sur l'exploitation pour l'aider et la soutenir dans l'élevage.

Concernant l'élevage d'oies pour le foie gras sans gavage : les premiers tests ont montré que les oies blanches ne produisent pas de foie gras tandis que les grises ont produit de petits foies d'environ 200 g contre 400 g attendus (étude menée par l'INRA). Christine et Fabrice ont préparé foie gras, rillettes et magret dans leur cuisine. Ils doivent monter un laboratoire et continuer les tests pour envisager une commercialisation d'ici 2/3 ans. Ils nous signalent qu'ils ont des oies au congélateur et un très bon lot de poules pondeuses de réforme à vendre. Si les adhérents sont intéressés, qu'ils se rapprochent d'eux.

Dans le futur, Christine pourrait héberger un maraîcher d'hiver sur ses terres.

Flavie : a démarré son projet d'agroforesterie avec la plantation de 150 arbres. Elle fera appel à la MAP l'année prochaine pour des chantiers participatifs si besoin.

Elle s'inquiète du fait que les maraîchers aient arrêté de fournir l'association avant la fin de la saison.

Olivier : a eu une bonne récolte d'olives (environ 3 tonnes) qui devrait lui permettre de fournir de l'huile une bonne partie de l'année. Il a pris du retard sur les semis de pois chiche. Il essaie d'associer pois chiche et autre culture pour améliorer ses rendements, ce qui semble avoir des effets positifs.

Il continue la culture du safran qui s'avère complexe car elle nécessite du matériel qu'il n'a pour l'instant pas la possibilité d'acheter.

Bastien : viendra tous les 2 mois proposer son miel à la vente (prochaine venue lors du marché de mai). A du stock de l'année dernière et démarre la saison. Beaucoup de travail en perspective. Il dit avoir la chance de travailler dans des départements protégés, Gard et Lozère, ce qui réduit l'impact sur la population d'abeilles.

David : avec Cyrille, ils assureront la saison d'été de mai à novembre et une grande partie de la saison d'hiver avec 3 mois d'interruption janvier, février et mars parce qu'ils souhaitent travailler 10 mois/12 et n'ont pas de chambre froide pour assurer le stockage des légumes pour toute la saison d'hiver. Un autre maraîcher, Eric Privat, en conversion bio se propose de fournir pommes de terre, oignons, courges et kiwis durant les mois d'interruption. Il viendra courant avril pour découvrir l'organisation des distributions et propose une visite de son jardin. Nous vous tiendrons informés plus tard.

Pour la saison d'été, le panier contiendra entre autres : mesclun, salade, épinards, roquette, mâche, laitue, radis, betteraves, raves, aubergines, tomates, pommes de terre, poivrons, courgettes, oignons, choux, poireaux, courges...

Ils pourront fournir entre 25 et 30 paniers par semaine et assureront les livraisons à tour de rôle.

Organisation de la saison d'été

Comme vous le savez sûrement, les maraîchers de la saison d'hiver ont interrompu les distributions fin février. Depuis, Flavie et Christine continuent d'assurer la distribution de pain et d'œufs. Les marchés mensuels se poursuivent.

Nous allons faire de la publicité pour relancer l'activité de l'association : tracts à la sortie des écoles, affiches dans différents points du village, article dans le Midi Libre et dans le journal de l'agglomération.

La saison d'été démarre exceptionnellement avec une semaine d'avance, le 30 avril 2019 et se termine le 29 octobre (inclus), **seul le mardi 13 août sera sans distribution**, soit un total de 26 semaines. Les distributions auront lieu tous les mardis de 19h à 19h30 à l'extérieur de l'Espace Nelson Mandela.

Les contrats pour la saison d'été seront disponibles à compter de ce mardi 19 mars. Nous vous demandons de les rapporter au plus tard le 9 avril afin que nous puissions connaître le nombre de contrats et donner la possibilité à de nouveaux adhérents de nous rejoindre.

Pour les jours de marché (1^{er} mardi du mois), la distribution se fait de 19h à 20h autour d'un apéritif à thème ou une animation pour plus de convivialité.

Les animations et apéritifs de la saison d'été :

- Mardi 2 avril : confection d'omelettes pour fêter Pâques
- Mardi 7 mai : confection de plats colorés
- Mardi 4 juin (18-19h) : atelier de confection d'hôtels à insectes
- Mardi 2 juillet : traditionnelle assiette paysanne
- Mardi 6 août : apéritif estival
- Mardi 3 septembre : assemblée générale
- Mardi 8 octobre : apéritif de cucurbitacées (courges, potirons...)

L'assiette paysanne se fera sous la forme d'un repas partagé confectionné par les adhérents eux-mêmes comme l'année dernière. Le bureau se charge de fournir les boissons.

Nous prévoyons une rencontre avec les AMAP d'Alès, Saint Jean du Pin et Saint Martin de Valgalgues afin de partager expérience, difficultés et conseils. Nous vous tiendrons informé prochainement.

Divers :

Nous remercions encore une fois Christiane pour la feuille de chou qui regroupe les informations de l'association et donne des idées variées pour cuisiner les légumes du panier. N'hésitez pas à la consulter !

En conclusion :

Merci à toutes les personnes présentes pour ce moment d'échange convivial !

