



Participants – Chez Françoise et Christian

- Emmanuel Blanc
- Fabienne Ishiomin
- Stéphane Nicole
- Christian Pessidou
- Françoise Pessidou
- Catherine Ranavolo
- Jacques Tartarin
- Virginie Watine

1. Contributions Amap Ile de France et Terres de Liens

Les cotisations ont été payées à Inter Amap et Terres de Liens.

Pour rappel celle de l'InterAmap comprend notre assurance.

2. Point sur les contrats

Volailles et Légumes secs ; Légumes ; Brebis

RAS.

Viande de boeuf

Restent en travaux les intérieurs du bureau et du labo.

On espère une reprise rapide de l'activité. Nous songeons à mettre en place une participation financière de soutien à la Ferme de l'Oudrache (à l'image de ce qui avait été fait pour la Maison Gaillard)

Pains

Est-ce que trop de sortes de pains sont proposées ?

La texture des pains a changé. Ils sont plus gros (sauf la brioche), alvéolés, moelleux, et se gardent moins longtemps.

Oeufs

Les œufs sont assez gros, mais la coquille est très fine et très fragile pour certains.

Fabienne va en faire part à Vincent.



Noix (coques, cerneaux, huile)

Un contrat sera créé en mars. Il s'agit d'un producteur bio de Dordogne qui propose des noix de variété Franquette récoltées en 2022.

Cidre

Prochain contrat pour juin.

A noter que le Triple a été apprécié par tous les membres du CA.

Chèvres Gabveau

La contribution supplémentaire au prix du lot a été apportée par tous à l'exception d'une seule personne. Merci à tous.

Chèvres Ferme de Romnel

La ferme, située en Seine et Marne, travaille en lactation longue, propose des yaourts, des fromages blancs et des tommes. « Christelle et Jean-Philippe » souhaitent augmenter leur activité auprès des amaps. Nous pourrions compléter l'offre Gabveau (fromages frais, demi-secs, secs) par les autres produits Romnel.

Christian va se renseigner.

Canards et Spécial Poulet

Les filets et cuisses pré-découpés, rillettes et toastinades, plats préparés à base de poulet ont du succès. Plusieurs personnes ont demandé si ces produits pourraient continuer à être proposés à la « reprise canard ».

Stéphane va en parler à David.

Bière

Un contrat ponctuel sera créé en mars.

Pour rappel la vente est interdite sur le lieu de l'Amap, merci de respecter cela et de ne pas acheter sur place.

Le producteur souhaitant récupérer ses bouteilles vides, elles seront à rendre à la livraison suivante par les amapiens car on ne peut pas les stocker dans le local.

Cerises, Fraises

Adresses à trouver. Si des amapiens ont connaissance de producteurs disposés à livrer les amaps, merci de nous en faire part.

3. Pots et festivités

Les pots sont à organiser quand il n'y a que les légumes ou un seul produit en plus.



23 mars, 20 avril, 13 et 20 juillet : la date du prochain pot sera confirmée.

Proposition d'un amapien, dont c'est le métier, pour animer une sortie nature.

4. Visites aux producteurs

Chaque responsable de contrat contacte le producteur pour organiser une visite ou se greffer sur les journées portes ouvertes.

Le Miellerie du Gâtinais organise de nombreux événements.

On pense à un pique-nique sur le terrain de Jérôme.

5. Boîte à docs

Le meuble est fini, Stéphane va ajouter des poignées pour le poser sur le rebord extérieur devant la salle. Fabienne va fournir un plateau et Christian un coffre à DVD.

La boîte sera en service dans 2-3 semaines.

6. Point sur le site

Jacques a facilité l'ergonomie sur téléphone portable et amélioré la gestion des offres aux intermittents.

7. Récapitulatif de la tablée

Chips

Tortilla aux betteraves râpées et tomates vertes

Falafels sauce tahin et sauce yaourt, ail, aneth

Toasts chèvre et miel de Forêt

Salade aux haricots rouges, tomates cerises, chorizo

Chili con carne

Porto, Schrub, Cidre, Gewurtzstraminer, eaux plate et pétillante

8. Prochaine réunion

14 avril 2023