La Gazette Amaporte

N° 17 (juillet 2012)

La gazette parait au 1er de chaque trimestre.

RUBRIQUE PRODUCTEURS

Les producteurs (ou tuteurs) nous informent de leurs activités, de leurs portes ouvertes, de leurs nouveaux produits du trimestre passé ou à venir.

Samedi 2 juin 2012

Portes ouvertes à la ferme de Michel et Yvette SOCHELEAU

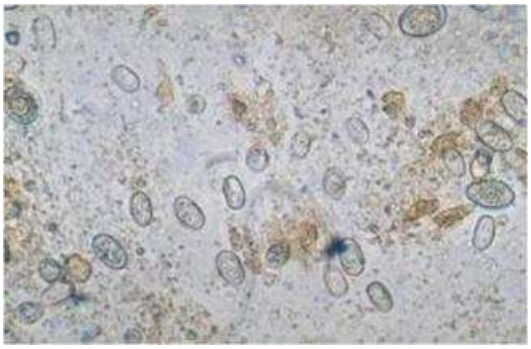
LES LAPINS

L'élevage des lapins en « plein air », dit « plein champ », de Michel et Yvette, compte 45 cages composées de la façon suivante :

- Une mère et ses petits par cage.
- 7 lapins maximum dans les autres cages d'engraissement.

Les lapins sont nourris avec les aliments suivants : triticale (ancêtre du blé), foin, épeautre, de l'avoine germée et du tourteau de tournesol.

Les cages sont déplacées tous les jours pour éviter les maladies comme la coccidiose.

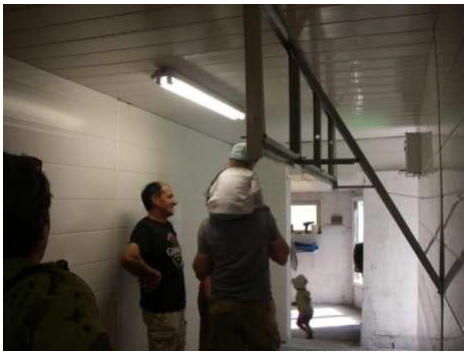


La coccidiose est une maladie fréquente et dangereuse chez le lapin. Il y a plusieurs formes de coccidioses : intestinales et hépatiques.

Les coccidies sont des protozoaires parasites du tube digestif. Il existe chez le lapin, plusieurs espèces de coccidies (11 espèces d'Emeria), dont une seule affecte le foie. Les 10 autres parasitent l'intestin.

Traitements naturels : antioxidien, vitamines et minéraux, vermifuge. Tous ces apports sont à base d'huiles essentielles et de vinaigre de cidre.

Les lapins sont abattus par électrocution. Ensuite on procède au dépeçage et à l'éviscération.



Les lapins sont stockés dans des frigos et les déchets dans un congélateur avant équarrissage.

LES HUILES

Les graines de tournesol et de colza sont placées dans un grand entonnoir au-dessus de la presse à huile. L'huile ressort trouble car il y a des impuretés.

Il y a aussi des déchets : le tourteau de colza destiné à un producteur de lait. Le tourteau de tournesol sert à l'alimentation des lapins.

Cette année, maigre de récolte de tournesol qui n'a pas levé dû à trop de pluie. Michel espère trouver une grande quantité de graines de tournesol pour pouvoir fournir les Amaps en huile la saison prochaine.

Un petit habitant a légèrement pris résidence dans le colza : la méligette (insecte). Cependant, il y a moins de dégâts que l'an passé. Notre visite s'est clôturée par un pot de l'amitié et d'une dégustation de victuailles « faites maison ».

Texte et photos : Bruno et Véronique GENTET *Tuteurs lapins et huiles.*

Sujet inédit : le miel

Nous sommes déjà fin juin et la saison est bien entamée.

Avec un bon coup de stress au printemps dû au mois d'avril pluvieux, la récolte s'est avérée plutôt clémente vu les conditions météorologiques.

Après cette récolte du mois de mai, il y a eu la fabrication d'essaims avec l'élevage de reines. Ces essaims serviront à combler les pertes hivernales pour l'an prochain.

Maintenant c'est l'heure des transhumances sur tournesol et sarrasin. Il faut donc enlever le miel qu'il y a dans les hausses avant de transhumer pour ne pas qu'il se mélange,

Le but étant de faire un miel uni-floral.

Puis fin juillet viendra l'heure des récoltes avec (dans l'ordre) tournesol, forêt, toutes fleurs, sarrasin.

Et enfin, il faudra penser à mettre les ruches en hivernage et vérifier qu'elles aient assez de provision, sans quoi il faudra rajouter un peu de sucre.

Ça fait du boulot tout ça, sans oublier la mise en pot et les livraisons.

Voila, très succinctement le travail de l'apiculteur de l'Amap.

Texte et photos :
Christophe Martin

BILAN DE LA 5ème SAISON DE PRODUCTION D'OEUFS

Voilà, nous arrivons à la fin de ma 5ème saison de production. Vous avez eu 20 livraisons d'œufs sur l'année. Avec des difficultés au départ sur la production, mais tout a été rattrapé grâce à un excellent taux de ponte des poules (90% de taux de ponte pendant plus de 5 mois).

Cette année, les poules ont mangé 42 kg d'aliment chacune, soit au total 14 tonnes et 556 kg, composé de près de 8 tonnes de maïs soya et 5 tonnes de mélange triticale pois de chez Michel Socheleau. Et le reste de minéral et calcium.

Vous avez consommé 6200 douzaines d'œufs.

Lieu	Douzaine d'œufs	%	Nombre de poules
Le Voide	580	9.40	32
Charcé	770	12.60	43
Montreuil Bellay	720	11.60	40
Doué la Fontaine	1 195	19.10	65
Ste Gemmes sur Loire	1 240	20.10	69
Le Pin en Mauges	300	4.80	17
Rochefort sur Loire	500	8.40	29
St Lambert du Lattay	840	13.60	46

Je remercie mes tuteurs, tutrices, et référents œufs qui sont un maillon important pour que tout se passe bien (contrats, chèques et distribution des œufs).
Je remercie les amapiens mangeurs d'œufs de me faire confiance et de me permettre de me dégager un revenu de ma petite activité agricole.
Je remercie spécialement les amapiens du Pin en Mauges et de Frédéric Chéné, mon tuteur, car je cède la production d'œufs à Matthieu Belliard, leur maraîcher, qui va monter un petit poulailler sur sa ferme maraîchère.

Pour les autres, je repars pour ma 6ème saison à partir de septembre. Mes poulettes, élevées par Alain Chazereault, se portent bien. Elles arriveront chez moi fin août et j'espère qu'elles se mettront rapidement à pondre pour pouvoir redémarrer les distributions courant septembre.
Vous avez du voir passer sur vos Amaps respectives les nouveaux contrats, à faire avant les grandes vacances si possible.

Dernier point : Les poules au pot arriveront le jeudi 12 juillet pour les Amaps du jeudi, le vendredi 13 pour les Amaps du vendredi et le mardi 17 juillet pour les Amaps du mardi. Si vous êtes déjà partis en vacances, merci de vous organiser pour récupérer votre poule.

Catherine Louapre

L'éthique en pratique pour Ludovic

Une des bases du principe des Amaps est la solidarité consommateurs-producteurs. En effet, on partage les risques de la météo, des petites bêtes qui rendent malades les plus grosses, des aléas de la production.

Les amapiens qui prennent un panier de légumes ont pu le vivre concrètement avec le printemps pourri que nous avons eu.

En effet, Ludovic Fruchaud, notre producteur de légumes, a interpellé le bureau suite à ses difficultés de production.
Avec le manque de soleil, les températures plutôt frisquettes et la pluie, les primeurs n'ont pas vraiment poussé. Ludovic avait fait le maximum pour conserver des légumes d'hiver, mais au bout de quelques mois, ils ont moins belle allure.
Il nous agrémentait toutes les semaines de salades, mais finalement, cela ne suffit pas. D'autant plus que les mois d'avril et de mai sont à la fois la période de creux des maraîchers (intersaison), mais aussi la période de travail intensif pour préparer le terrain, semer, planter les légumes de printemps et d'automne.

Face au manque de légumes et à la surcharge de travail, nous avons donc décidé ensemble qu'il n'y aurait pas de panier de légumes durant deux semaines en avril. Même si côté soleil, ce n'est pas encore ça, nous espérons bien que la météo sera plus favorable aux tomates, courgettes et aubergines !

En attendant, Ludovic a semé carottes, panais, planté des melons et préparé des semis de poireaux. Il a aussi prévu deux samedis de ramassage et partage de haricots verts (pour les adhérents au panier) en août/septembre… là encore, la date dépendra de la météo. Au printemps, les semaines de 6 journées sont bien remplies.
Pour lui, c'est du 6 h /20 h à cette période ; c'est pour cela qu'il a parfois des petits yeux –mais toujours le sourire- le vendredi soir !
Il a par ailleurs embauché une personne pour l'aider à désherber un jour par semaine.

Merci à Ludovic qui a eu la délicatesse de nous confier ses soucis et aux amapiens qui ont entièrement adhéré à cette décision.

Le bureau

Des nouvelles des gallinacées de la ferme des Harbaux…

(Article du 18 mai 2012)

Bientôt s'annonce la livraison des volailles de juin, Ce sera les vendredis 8 juin pour les réservations en poulets et pintades et le 22 juin pour le rab de poulets. En effet, je peux vous assurer déjà de **RAB** en **POULETS**. Vous pouvez dès maintenant compléter votre réservation par mail chazerault.alain@wanadoo.fr ou auprès de Bertrand Cochelin, tuteur volaille. C'est la possibilité également pour toute nouvelle famille de démarrer un contrat pour les livraisons restantes de l'année soit :

-poulets en juin
-poulets et canards en septembre.
-poulets et pintades en novembre.

Parlez en autour de vous.
Les poulettes (futures pondeuses) de Catherine ont quitté la poussinière pour rejoindre la case de croissance. Dès que le temps s'annoncera réellement plus printanier, elles pourront accéder au parcours extérieur. Il était temps qu'elles libèrent la poussinière car lundi arrivent les poussins et canetons pour septembre et les oisons de Noel (et oui déjà !).
Dans les champs, tout pousse, de façon exubérante même. La nature n'attendait que les pluies généreuses d'avril pour s'éclater. Il n'y a que le fond de l'air encore frais pour la tempérer. Donc beaucoup d'herbe dans les parcs aux volailles, dans les parcelles à foin, des épis bien fournis dans les céréales, les pois et les féveroles en pleine floraison. De quoi faire oublier les sécheresses des années passées.
Hirondelles, suite…dans la dernière gazette, je vous disais mon inquiétude de ne pas les voir arriver sur la ferme. Elles ont finit par y parvenir mais très tardivement et j'en dénombre que 6 ou 7, soit 3 fois moins que les années passées.

A bientôt. Alain Chazerault

Des amapiens de Naturamaporte ont lancé un petit concours "Réaliser une petite vidéo avec scénario sur le thème des volailles " Pour ceci voir les infos sur www.tufffilm.fr ou Sébastien Robert 06 89 98 77 94. Les volailles de la ferme des Harbaux attendent pour faire les actrices.
C'est ouvert à tous les amapiens,
Une famille a de l'avance !!!!

Le lait du Gaec des trois poiriers

Au Gaec des trois poiriers, nous produisons du lait et nous le transformons pour vous tous Amapiens, mais les deux tiers de notre lait (lait écrémé pour le beurre des Amaps, lait du week-end et des vacances) est collecté par un groupement de producteurs dont nous ne sommes pas peu fiers. Nous voulions par ces quelques lignes vous donner un aperçu de la dynamique à laquelle nous participons, et des débats de politiques agricoles qui nous animent.

En 1994, 6 producteurs de lait bio ont lancé le groupement de producteurs Biolait qui s'était donné pour mission de collecter le lait bio en commun et de le proposer à des transformateurs. Depuis, la Bio a beaucoup évoluée avec des hauts et des bas. Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs et les différentes crises sanitaires leurs donnent raison. Le slogan de notre groupement de producteurs est : « la bio partout et pour tous ». Slogan qui tente de s'imposer dans le paysage laitier bio (seulement 1,5% de la collecte de lait en France). A ce jour sur les 1 600 fermes laitières bios de France, 550 sont adhérentes à Biolait. Avec une logistique souple et adaptée (46 salariés), nous approvisionnons plus de 45 clients, de la fromagerie artisanale aux plus grands opérateurs régionaux et nationaux.

Ces derniers mois, nous avons, comme à l'accoutumé dans beaucoup de secteurs, connu un désengagement des pouvoirs publics pour gérer les volumes de lait qui étaient jusqu'à ce jour régentés par les fameux quotas laitiers (depuis 1984). D'abord, outil de régulation puis outils de restructuration, les quotas laitiers ont participé au fil du temps à redessiner les espaces ruraux (les aides européennes réparties inéquitablement y ont aussi beaucoup contribué). Agrandissements et disparitions de fermes sont devenus coutumiers. Il est prévu en 2015 la fin des quotas laitiers, ou plutôt une gestion de ceux-ci par les laiteries. On imagine bien le vent de libéralisme qui va encore souffler sur nos paysages. Le Ministre de l'agriculture sortant à engagé une politique de contractualisation incitant les producteurs à signer avec leur laiterie pour une durée de 5 ans. Autant dire que tous ces producteurs seront pieds et poings liés à la politique de leur laiterie.

Tout ceci s'est effectué dans le plus grand mépris du fait que la production laitière est structurante pour nos territoires ruraux. Pas un seul débat sur ces questions n'a été abordé à l'Assemblée Nationale.

Biolait est, de par son projet fédérateur, un groupement qui contractualise en jouant une totale transparence sur les prix (ce qui n'est pas le cas des laiteries privées et coopératives).

Voici donc brièvement évoqué les dossiers brulants qui illustrent notre motivation à être à Biolait. Si en tant qu'Amapien vous voulez soutenir une structure qui nous fait aussi vivre au Gaec achetez le lait qui vous manque de temps en temps dans les biocoop ou sous la marque Ubio... c'est du lait de Biolait. Si le cœur vous en dit nous pouvons continuer la discussion lors des distributions en Amap... comme pour le lait en fontaines nous sommes intarissables sur le sujet.

Alain Guiffès **pour le GAEC des 3 poiriers**

RUBRIQUE AMAPIENS

Afin d'enrichir la gazette, chaque Amapien peut diffuser des messages.
« recettes, sites, articles lus, livres, expériences, foires, expositions … »

Aucuns messages ce trimestre ….

RUBRIQUE INTER-AMAPS

Francine FREULON coordonne et diffuse des informations concernant, entre autres, les Amaps du Maine et Loire.

Le 9 mai avait lieu à Bouchemaine une inter-Amap (3 à 5 par an dans une Amap différente)

12 Amaps étaient représentées dont Segré, Baugé, La membrolle, Ecouflant, Doué la Fontaine, Beaufort en Vallée, Saumur/Gennes, Le Plessis Grammoire, Montreuil Juigné, Bouchemaine, Angers et Ste Gemmes sur Loire.

Une inter-Amap sert entre autre à informer, discuter, dialoguer, échanger sur les problématiques des Amaps.

Ce soir là, on a été informé :

- de notre monnaie locale : la muse. (**M**onnaie à **U**sage **S**olidaire et **E**cologique) Pour en savoir plus : *www.**lamuse-monnaie**.fr*
- création d'une ruche à Montreuil Juigné qui permet d'acheter des produits locaux chez un consommateur.

Pour en savoir plus : *www.laruchequiditoui.fr/215*

On a aussi discuté sur les fruits corses, le maraichage, les poules pondeuses, le prix des produits, la notion de distance géographique, période de distribution.

On a dialogué sur la communication interne et externe.

Que ce soit en inter-Amap, à Naturamaporte, auprès de vos producteurs, avec vos tuteurs, votre bureau, lors des livraisons, à l'assemblée générale venez échanger, redécouvrir peut-être les valeurs, les besoins des Amaps.

Une date : Les Gemmoiseries du 14 octobre 2012

Madeleine Berthelot nous transmets des articles de divers quotidiens concernant le dernier trimestre écoulé.

Le Maine-et-Loire à la pointe du bio

La tribune du 7 juin 2012

Avec 4.4% de la surface agricole utile du département convertie à la bio l'Anjou est l'un des départements pionniers en la matière grâce à la diversité de son agriculture. Depuis 2007, les démarches de conversion ont également été facilitées.

En 2010 le Maine-et-Loire comptait 469 exploitations bios d'après l'Orab (observatoire régional de l'agriculture biologique). Un nombre en hausse constante depuis 2007, puisqu'il a bondi de près de 30%. En tout, près de 20 906 hectares sont aujourd'hui convertis en Anjou (+ 37% en trois ans), ce qui représente 4.4% de la surface agricole utile totale, *« contre un peu moins de 3% au niveau national »*, ajoute

Coralie Pireyre, animatrice et coordinatrice au GABBAnjou, syndicat regroupant la moitié des agriculteurs bio du département.

La cause de ce développement en Anjou, l'agriculture angevine, déjà très diversifiée. « Le *Maine-et-Loire a la chance d'avoir toutes les productions sur son territoire et d'être moins spécialisé* », remarque le GABBAnjou. Ainsi, la production bio est relativement bien équilibrée, avec 36% vers les bovins (là où ce nombre monte à 52% en Mayenne), 21% vers la viticulture et 11% pour les légumes, domaine dans lequel le bio a le vent en poupe.
L'Anjou profite en outre de niches de production, comme les plantes aromatiques (194 ha en 2010). Certains éleveurs ont décidé avec l'effondrement du prix du lait, de se convertir.

D'après la Chambre d'agriculture, le bio représente actuellement 4.2% des entreprises agricoles de l'Anjou. « *Et la filière biologique voit son nombre de producteurs augmenter chaque année, avec de plus en plus de conversions* », d'après la chambre. Le Maine-et-Loire est par exemple le premier employeur de main d'œuvre dans les exploitations bio, avec en moyenne 2,04 équivalent temps plein par exploitation alors que la moyenne n'est que de 0.43 ETP en Sarthe.
Mais le Maine-et-Loire a tendance à perdre du terrain face à d'autres départements. De la deuxième place nationale en termes de nombre d'exploitations en 2007, l'Anjou a dégringolé à la huitième place en 2010. Surtout, le département reste encore loin de l'objectif de 20% des produits bio servis dans les établissements collectifs, comme annoncé lors du Grenelle de l'environnement.

Le département compte quelques disparités. Alors que le Segréen et le sud du département possèdent une surface moyenne d'exploitations bio élevée (plus de 60 ha en moyenne), le Saumurois reste encore en retrait avec moins de 20 ha en moyenne. « *On observe pas mal d'initiatives dans le Louroux-Béconnais et à Saint-Georges-sur-Layon, qui est une commune historique dans le domaine du bio. Cholet bouge beaucoup alors qu'il y a peut-être moins de choses dans le Baugeois* », constate Coralie Pireyre.
Les démarches de conversion ont également été facilitées depuis le grenelle de l'environnement, en 2007. « *Aujourd'hui, on trouve plus d'infos techniques, tout le monde est parle. La bio fait moins peur* », explique Coralie Pireyre.
Les aides à la conversion, qui vont de 100 à 950 euros/m2 en fonction des cultures, ont été intégrées à celles de la PAC (politique agricole commune).

Aujourd'hui, les agriculteurs bio sont accompagnés pendant 5 ans et bénéficient de crédits d'impôt à hauteur de 4000 euros.
Autre volet de cette montée du bio, l'essor de la vente directe, dite en circuit court. « *Aujourd'hui, 1618 entreprises sont concernées par ce type de commercialisation*, explique la chambre d'agriculture. *Le souhait d'une relation directe avec le consommateur, d'une meilleure valorisation du produit et d'une réponse à une attente du public sont autant de raisons qui encouragent les agriculteurs à développer la vente directe* ».

D'après l'Orab, 64% des exploitations bio pratiquent la vente directe, notamment dans le saumurois avec le vin, ou autour d'Angers, proche de l'agglomération.

Les villes grignotent les terres agricoles

Chaque année, le Maine-et-Loire perd environ 800 hectares de terres agricoles, transformées en zones industrielles, commerciales ou d'habitation. Une situation qui alerte les agriculteurs et les défenseurs de l'environnement, qui ne cessent d'alerter les élus sur le problème.

L'équivalent d'un cinquième de la ville d'Angers qui se transforme soit en zone industrielle, de construction et d'habitation. « *C'est un chiffre qui se stabilise* », assure la FDSEA, syndicats d'agriculteurs, même si pour l'association France Nature Environnement, « *le Maine-et-Loire est un gros consommateur d'espace* ». Même si la part de surfaces agricoles en Anjou reste largement supérieure à la normale (deux tiers du territoire contre 57% au niveau national). Ces mutations géographiques sont irréversibles et petit à petit, la ville grignote la campagne.

Le problème touche plus particulièrement l'agglomération angevine. La zone protégée des basses vallées angevines empêche le développement urbain au sud et à l'est.

C'est donc au nord et à l'ouest que la pression foncière se fait plus importante. Dernier exemple en date, le projet d'extension de 150 à 200 hectares d'une zone industrielle, sur la commune de Saint-Barthélemy d'Anjou, auquel se sont opposés les agriculteurs locaux.
A Avrillé, la zone d'activités du Fléchet pourrait être agrandie sur les zones agricoles qui l'entoure.

Autant de projets que les agriculteurs veulent limiter.
D'ici 2040, le Maine-et-Loire va gagner près de 170.000 habitants selon les projections de l'Insee. Autant de nouveaux habitants pour lesquels il faudra trouver des logements.
Compliqué quand on sait que, d'après la Direction départementale des territoires (DDT), la consommation d'espace des habitants a augmenté de 42% dans le Maine-et-Loire entre 1962 et 2006 avec en moyenne 489 m2 par habitant. « *Dans certaines communes, la surface habitée a doublé alors que dans le même temps, la population a diminué. Dans la première couronne d'Angers, certains particuliers ont des terrains de 1500 m2*, remarque Jean-Claude Besnard, porte-parole de la Confédération Paysanne dans le département.

Comment faire pour tous ces quartiers ? »
Pour les agriculteurs, la solution passe tout d'abord par la réhabilitation.
« *A Chalonnes, on utilise les dents creuses, ces espaces qui ne sont plus utilisés, afin de les réaffecter* », prend pour exemple Jean Claude Besnard. Une solution proposée également par la FDSEA. « *Il faut construire la ville sur la ville*, poursuit Jean –Marie Heulin. *Mais encore faut-il une volonté politique. Il faut des villes plus denses, mais aussi plus humaines, et que tout cela ne se fasse pas au détriment de la qualité de vie.* »
Mais pour l'association de sauvegarde de l'Anjou, le problème ne vient pas seulement de l'habitation. « *Les zones industrielles et commerciales sont ignorées. On retrouve beaucoup d'espaces consacrés à la construction de parkings* », constate Florence Denier-Pasquier, vice présidente de l'association.
Un rapport de septembre 2011 de la Direction départementale des territoires va dans ce sens.
Celui-ci indique que la plupart des propriétaires de zone d'activités préfère garder de l'espace en réserve pour un éventuel développement du bâti. Au final, seulement 20% des parcelles sont utilisées, alors que « *L'on peut aller jusqu'à 50% d'emprise au sol sans nuire au bon fonctionnement général* », note la DDT, « *Résultat : il y a toujours de l'espace qui s'ajoute* », selon Florence Denier-Pasquier.

Deuxième travail à effectuer pour les agriculteurs : mieux protéger les terres agricoles.
« *Il faut passer de la défensive à une logique de protection*, poursuit la FDSEA. *Pour cela, il faut des documents d'urbanisme plus protecteurs et des zonages plus contraignants.*

Aujourd'hui, il est encore trop simple de tout remettre en cause », explique Jean Marie Heulin. Pour réfléchir à ces nouvelles problématiques, la chambre d'agriculture et les différents représentants de syndicats d'agriculteurs et d'élus ont signé la charte agriculture et urbanisme.
Son objectif : raisonner l'étalement urbain dans le département.
La charte prévoit notamment une meilleure prise en compte de l'agriculture dans les documents d'urbanisme comme les Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT) ou les PLU (plan local d'urbanisme). La charte foncière, signée par une dizaine d'intercommunalités du Maine-et-Loire, dont Angers Loire Métropole et Saumur cible plusieurs filières de l'agriculture fruitière, les semences ou encore l'horticulture.

La tribune du 31 mai 2012

RUBRIQUE INFORMATIQUE

Souvent, quand nous sommes seuls devant notre ordinateur, nous sommes embêtés par des petits tracas informatiques. Envoyer vos trucs, vos solutions afin de partager votre savoir faire….

Les touches de mon clavier affichent tout de travers. Que se passe-t-il ?

Quand vous appuyez sur la touche A, l'écran affiche la lettre Q, la touche M affiche un point-virgule (;). D'autres touches vous jouent des tours semblables, n'affichant pas la lettre qui est pourtant inscrite dessus.

Vous avez très probablement appuyé par mégarde sur les deux touches **Majuscule** et **Alternative** (ce qui se note en abrégé **Maj. + Alt**) et, de ce fait, le clavier français s'est transformé en clavier américain !
En effet, plusieurs pays dans le monde utilisent une distribution des touches du clavier différente de celle que l'on connaît en France.
Pour réparer cette incident, il suffit de renouveler la même frappe combinée : maintenant la touche **Majuscule** enfoncée (elle est marquée par une petite flèche verticale pointée vers le haut) et appuyez une fois sur la touche **Alternative** marquée **Alt**, située à gauche de la barre d'espace. Tout rentrera dans l'ordre.

Le saviez-vous ?

Sur un clavier français, la première rangée des touches alphabétiques, celle du haut, commence par les lettres A.Z.E.R.T.Y. C'est pourquoi, on a baptisé ce clavier AZERTY. En revanche, la même rangée sur les claviers en usage Outre-Atlantique, commence par les lettres Q.W.E.R.T.Y. d'où le nom attribué à cette distribution : QWERTY.

URGENT

Bonjour,

Depuis que Naturamaporte s'est engagé pour vous faire bénéficier des fruits corses, je me suis investie comme tutrice pour faire le lien entre Aliméa et vous. Maintenant, un tournant dans ma vie professionnelle m'empêche d'être disponible pour ce tutorat.
Aussi, je souhaiterais passer le relais et c'est pourquoi je fais appel à vous. La tâche n'est pas très lourde et l'organisation est rodée ; une nouveauté cette année (la livraison de la palette directement au Fresne), la simplifie un peu plus.

Il s'agit notamment de :

- récupérer les contrats annuels (quasiment fait pour cette année) et faire le lien avec Francine Freulon (de l'Amap La Goutte d'eau) qui elle-même fait le lien pour le département avec Aliméa ;
- récupérer les contrats ponctuels des clémentines de Noël ;
- transmettre aux amapiens les dates de livraisons en fonction des infos reçues par Francine (en effet, la cueillette et donc l'expédition sont tributaires de la météo) ;
- récupérer les cagettes ; à voir où elles seront livrées, une manutention supplémentaires ne sera peut-être pas nécessaire et être présent lors de la livraison pour pointer qui a pris sa cagette (en cas d'indisponibilité, cette tâche aussi peut être partagée avec les amapiens, il s'agit de bien s'organiser pour la prise en charge des 7 livraisons). Un tableau récapitulatif qui reprend les noms et n° de téléphone et les livraisons aidera au suivi.
- les tuteurs sont aussi invités aux réunions de CA afin d'être informés de la vie de l'association et de faire le lien avec les amapiens.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations.
Il ne s'agit pas d'un gros engagement, et si chacun prend part à la tâche, la charge en est allégée au bénéfice de tous.

Depuis novembre 2009, j'ai été contente d'être à votre service. C'est un investissement qui permet aux producteurs corses d'assurer un débouché fiable de leur production, qui fait vivre l'Amap et nous permet à tous d'avoir des vitamines durant l'hiver !

Bien cordialement,

Anne Garrot
Tutrice Fruits Corses

DERNIERES MINUTES

Message de Gisèle GENDRY, Tutrice produits laitiers

Je vous joins les informations du GAEC concernant le nouveau contrat :

"Nous ne transformerons pas la dernière semaine de juillet pour nous mettre à l'agrandissement de la fromagerie et plus particulièrement de la cave à tommes.
Pour les amapiens souhaitant faire du stock de beurre pour la coupure estivale, il serait judicieux d'étaler le surplus de commandes sur le mois de juillet, car si tout est concentré sur la dernière semaine de distribution, nous pourrions ne pas faire face au besoin de crème supplémentaire pour la transformation.

Il ne s'agit pas d'une erreur, nous n'arrêterons pas la transformation aux vacances de la toussaint.
Le fromage ail et ciboulette prendra lui ses vacances hivernales à ce moment pour revenir avec les hirondelles en 2013…

Nous avons revu le prix du yaourt et du fromage blanc dans un souci d'un prix plus juste : nous avons changé notre organisation avec spoutnik, l'écrémeuse, et du même coup nos processus de fabrication. Nous n'utilisons plus que du lait entier pour le fromage blanc et en mettons plus dans le yaourt. Il nous fallait réajuster nos prix, le bilan comptable est aussi passé par là…
Nous avons du même coup revu nos prix pour l'atelier cochon, déficitaire pour 2011.

Nous restons à votre écoute, n'hésitez pas à nous interpeller, c'est ensemble que nous avançons".

Amapiennement