



## Synthèse de l'Assemblée Générale virtuelle de Mai 2020

L'Assemblée Générale s'est déroulée en 3 étapes :

1 : Rapport financier, Rapport d'activité, composition du Comité

2 : Votes, Paroles d'Amapiens

3 : Les Mots des Producteurs

39 adhérents ont participé sur 79 adhérents (24 à la phase 1, 32 à la phase 2, 13 à la phase 3, dont 7 à l'ensemble du processus).

### Rapport d'activité

L'AMAP comptait en avril 2019 78 membres et, en septembre l'adhésion de 6 nouveaux membres a porté le total à 84 (contre 76 lors de la saison précédente). Rappelons qu'en 2016 l'AMAP en comptait 93.

Alors qu'en mai 2018 nous avons visité les exploitations de Mirabio et de Sonia, nous n'avons effectué qu'une seule visite en 2019, en juillet à la ferme de la Faisanderie. Il reste donc un effort à faire pour multiplier ces occasions de mieux connaître nos producteurs et productrices et leur exploitation. Comme chaque année l'AMAP était présente, début septembre à la Fête des Coteaux de Ludres, une occasion de mieux faire connaître l'AMAP aux nombreux visiteurs qui y participent, et de recruter de nouvelles adhésions. Trois AMAP'éros ont été organisés lors de cette saison 9, qui permettent d'accueillir les nouveaux arrivants au printemps et en automne ou à l'occasion du début de l'année. Le dernier a été l'occasion d'organiser un concours de gâteaux, qui a été un succès d'animation avec des préparations remarquables, une idée à renouveler.

Puis est arrivée la pandémie de coronavirus, qui a eu des conséquences visibles sur notre fonctionnement : suppression de notre assemblée générale qui est l'occasion généralement d'échanges fructueux entre adhérents et producteurs, de faire une analyse des contrats passés et futurs, et permet d'organiser sereinement la signature des contrats. Il a fallu improviser, modifier notre organisation avec la perte de la salle Schweitzer, gérer les contraintes sanitaires. Finalement 12 départs d'adhérents ont été constatés, souvent liés à la situation sanitaire ; cependant 7 nouvelles arrivées nous ont permis de retrouver un total de 79 adhérents (il y en avait 78 en mars 2019 et 84 en septembre 2019).

Nouveautés dans les contrats : un contrat tomates estival vient compléter le panier de légumes de mi-juillet à mi-septembre et remplace l'ancien contrat estival. Suite à une consultation des adhérents en début d'année 2020, le contrat fruits a été réduit de 12 semaines pour n'être proposé que lorsque des fruits frais sont présents. Malheureusement, Véronique du GAEC Label-Terre (ex Durbion) a été contrainte pour des raisons de santé sérieuses de réorganiser son activité et ne pouvait donc plus nous fournir. Nous lui souhaitons de tout cœur de se tirer de ce mauvais pas. En urgence nous avons

pu obtenir l'accord de l'exploitation de la Petite Seille, localisée dans la Saulnois, à Harraye et Han, pour nous fournir en produits laitiers, avec une gamme très variée.

Les modalités de distribution ont donc été réaménagées sur le parking de la Salle Schweitzer, pour une période indéterminée mais qui pourrait bien durer jusqu'à la rentrée scolaire de septembre, en prenant les précautions sanitaires de rigueur: contacts limités: paniers préparés par les producteurs, pas de contacts, pas de signatures, horaires de 17h30 à 19h, disponibilité de gel hydro-alcoolique, respect des distances de sécurité, sens de circulation (entrée par la droite du parking, sortie par la gauche, producteurs rangés par ordre décroissant du nombre de contrats. En cas d'absence à une distribution, essayer de faire prendre votre panier par une autre personne, sinon signaler votre absence programmée à chaque producteur concerné la semaine précédente pour qu'il puisse doubler le panier la semaine suivante; si cela n'est pas possible, le contacter par mail le plus tôt possible. Il faut bien savoir qu'un panier qui n'est pas pris ne peut souvent pas être commercialisé par le producteur et est donc perdu. Un membre du comité sera présent lors de chaque distribution pour délivrer le gel, veiller à la bonne organisation, vous pouvez donc le contacter en cas de problème. Le calendrier circulaire des distributions de l'année est disponible sur le site Web de l'AMAP, ne pas oublier de le consulter.

Au cours de cette période de crise sanitaire, Loramap, la structure qui fédère les 65 AMAP de Lorraine a développé une activité de soutien au mouvement des AMAP, en particulier en contactant les autorités administratives et en particulier les préfets des 4 départements lorrains pour faire reconnaître les AMAP comme acteurs de circuits de vente directe permettant ainsi de maintenir leur activité, au moment où de nombreux marchés ont vu leur activité arrêtée. Peut-être faudrait-il envisager de faire adhérer de nouveau notre AMAP à Loramap; cela supposerait de régler une cotisation de 2€ par adhérent (1€ pour Loramap, 1€ pour le Miramap, structure nationale) ce qui représenterait le quart de notre budget actuel soit 160€, et qu'un membre du Comité puisse se consacrer aux relations avec ces mouvements fédérateurs, c'est à dire participer à l'AG de Loramap, et éventuellement participer au bureau de Loramap.

### **Commentaires sur le Rapport d'activité :**

=> Je suis pour une réadmission à Loramap et Miramap, d'autant que cette adhésion pourrait nous faire économiser sur l'assurance.

=> Oui je pense qu'il faut adhérer à Loramap (sans soucis pour les 2€ supplémentaires sur la cotisation).

=> Tout d'abord, merci à l'AMAP d'exister : cela nous permet d'obtenir des légumes, fruits et autres denrées saines et biologiques. Ensuite, bon rétablissement à Véronique. Et, enfin, je suis d'accord pour adhésion auprès de Loramap.

=> Le dernier Amap'éro avec le concours a permis davantage d'échanges. Idée à garder au moins une fois dans l'année. Bonne idée l'adhésion à Loramap et Miramap. Pas de souci pour les 2€ de cotisation à verser.

=> Je serais d'avis qu'une nouvelle adhésion à Loramap soit de nouveau d'actualité. A mon sens, un soutien au circuit court est primordial (et c'est pleinement dans l'esprit de l'Amap Phacélie); la crise sanitaire l'a d'ailleurs démontré. Mais je m'en remets à l'avis général.

=> Je ne vois pas l'intérêt de cotiser à LORAMAP

=> Bravo à vous, comité de pilotage et producteurs pour avoir réorganisé les livraisons de panier malgré le confinement. On apprécie sincèrement de pouvoir toujours bénéficier de produits de qualité en ces temps un peu complexes de réapprovisionnement. Merci à tous !

=> Merci pour ce rapport. Et surtout merci pour avoir si rapidement adapté le fonctionnement de l'AMAP. La situation donne encore plus de valeur à cette association et à ses activités. Le plaisir d'avoir des produits sains et produits localement est un vrai bonheur en cette période difficile. Un grand merci aux producteurs et au comité.

=> Merci d'avoir fait le nécessaire pour la poursuite de la distribution.

### **Vote sur le Rapport d'activité :**

Pour: 32

## Rapport Financier

Le budget de l'Amap présente cette année un solde créditeur de 121€.

Le plus gros des dépenses est représenté par le paiement de l'assurance, puis par l'achat de matériel puisque cette année, nous avons investi dans une nouvelle balance.

Le troisième poste de dépense concerne les moments de convivialité, tels que les Amap'éros.

## Vote

Pour : 32

## Composition du Comité

- Hélène Blasquiet (2021) Trésorière
- René Burté (2022) Secrétaire
- Jean-Louis Carton (2020) Webmestre
- Heathcliff Demaie (2021) Relations ext.
- Hadrien Fournet (2022) Animations
- Michel Marie (2020) Président
- Annick Perruchaud (2021) Vice-Présidente
- 

Les mandats de membre du Comité sont de 3 ans renouvelables.

Cette année, 2 mandats sont soumis à renouvellement : ceux de Jean-Louis Carton et celui de Michel Marie, qui présentent leur candidature pour un renouvellement.

Pour des raisons de mutation professionnelle, Hélène Blasquiet et Hadrien Fournet devront abandonner l'AMAP et leur mandat au Comité dans le courant de l'année. Par conséquent de nouvelles candidatures ont été souhaitées afin d'assurer la continuité et la transmission des fonctions à terme. Thierry Balandier, Valérie Garcia et Thierry Stoeckle ont présenté leur candidature.

## Votes

Candidature de Thierry Balandier: Pour: 32

Candidature de Jean-Louis Carton: Pour: 32

Candidature de Valérie Garcia: Pour: 32

Candidature de Michel Marie: Pour: 31; Abstention: 1

Candidature de Thierry Stoeckle: Pour: 32

Composition du Comité après la réunion du Comité du 18 Mai :

- Thierry Balandier (2023)
- Hélène Blasquiet (2021)
- René Burté (2022) Secrétaire
- Jean-Louis Carton (2023) Webmestre
- Heathcliff Demaie (2021) Trésorier
- Hadrien Fournet (2022)
- Valérie Garcia (2023) Animations
- Michel Marie (2023) Président
- Annick Perruchaud (2021)
- Thierry Stoeckle (2023) Relations extérieures

## Paroles d'Amapiens

Valérie GARCIA : Cela fait maintenant plus de 5 ans que je suis une Amapienne et que j'ai ainsi pu observer son fonctionnement et ses besoins.

Je trouve que son organisation est aboutie et qu'il ne lui manque que quelques "réglages" pour l'améliorer.

Voici les suggestions que je fais à tous ses membres et aux producteurs :

Les paniers de légumes :

Il m'est arrivé de commander à d'autres regroupements de producteurs locaux des légumes (pour diversifier mes paniers) que l'AMAP ne me proposait pas.

Serait-il possible d'avoir une plus grande variété de légumes proposés tout au long des saisons ?

Exemple ; pourpier pour la salade, asperges, patate douce, choux de Bruxelles, courges plus variées, champignons et autres légumes anciens.

Les fruits : Même réflexion, il est possible d'avoir des fruits de saison avec une plus grande variété.

Pendant une grande partie de l'hiver, il ne nous est présenté que 2 sortes de pommes et poires avec en complément des noix ou des jus.

Je ne me prononce pas pour les autres contrats car je n'y ai pas souscrit ou rien à dire.

Nous avons la chance d'être dans une région où l'on peut cultiver une grande variété de fruits et légumes ce qui permet aux consommateurs de varier les plaisirs lorsqu'ils cuisinent tous ces bons produits locaux.

En restant dans même logique de manger mieux et plus écologique, il existe des graines "non hybride" qui sont en vente libre pour tous, dont les légumes ne sont pas sélectionnés pour être beaux et se garder longtemps. De plus les plantations de ces graines anciennes s'adaptent très bien à leur environnement et sont donc moins sensibles aux nuisibles et maladies. On peut récupérer les graines d'une année à l'autre pour les cultiver (ce qui n'est pas possible avec les plants hybrides).

Est-ce que vous avez déjà envisagé ou essayé ce type de culture ?

Je vais m'engager plus dans la vie de notre AMAP en proposant ma candidature en tant qu'administrateur délégué aux animations. J'essaierai de créer des rassemblements conviviaux pour permettre aux Amapiens de se connaître mieux et ainsi rendre plus vivant notre association.

Thierry STOECKLE : Tout d'abord une petite présentation : Je m'appelle Thierry STOECKLE j'ai 58 ans, je suis ingénieur technique en informatique et je vis à MEREVILLE en couple avec ma compagne Catherine, mes racines sont Vosgiennes et rurales.

De ce fait et depuis ma jeunesse j'ai toujours été proche de la nature, Je connaissais le principe des AMAPs et m'y était déjà intéressé sans franchir le pas. L'été dernier pendant nos vacances, nous avons rendu visite à de vieux amis vivant dans le haut Var, et les amis en question fabriquent du pain au levain et four à bois, ils sont membre d'une AMAP ou ils vendent leur bon pain, à l'occasion d'une distribution je me suis rendu avec eux à cette AMAP, j'ai été complètement conquis par le principe et l'ambiance sympa, à cet instant je me suis dit, il faut que j'adhère à mon retour à la maison.

De retour fin Septembre j'ai commencé mes recherches d'AMAP et Phacélie m'a semblé très bien, j'ai sollicité mon adhésion et je ne regrette rien, très bon produits, bonne ambiance, bénévoles dévoués, et producteurs sympas, tout y est. Me voilà donc maintenant amapien mon expérience naissante est très positive et je ne vois pas pour le moment de critique et/ou d'amélioration à apporter, j'ai donc renouvelé avec joie mon adhésion pour 2020.

Je vous souhaite à toutes et tous une bonne santé, et vivement le prochain amapéro.....

Yoann CALAMAI: Nous sommes adhérents de cette AMAP depuis 2012 ou 2013. Ce que nous défendons par cette démarche, comme nombre d'entre vous j'imagine, c'est l'économie locale via des circuits courts et la qualité des produits en total respect de l'environnement, sans oublier la limitation des déchets. Nous aimons particulièrement l'échange avec les producteurs. Je rejoins Valérie sur la diversité des fruits et des légumes sans toutefois que cela ne soit un point bloquant. Merci à tous pour votre implication dans ce beau projet.

Marie-France CHRISMENT: C'est ma première année à l'AMAP Phacélie et pour l'instant je peux dire que je suis satisfaite, ce sont de très bons produits. Je n'ai pas encore tout découvert : fruits et petits fruits notamment.

Blandine COFFIGNY: Bonjour à tous. Arrivés sur la région fin 2017, nous rejoignons l'AMAP pour la 2ème année. Auparavant, nous avons fait partie d'une AMAP à Dijon. Le fonctionnement des

distributions était un peu différent ; lors des permanences nous préparions les paniers de légumes en direct pour les adhérents, un peu comme dans un marché. Peut-être était-ce moins rapide.

Si nous adhérons aux AMAP c'est que le principe, dans sa globalité, nous satisfait et nous motive.

Mon propos sera donc d'essayer d'exprimer les bémols qui nous semblent apparaître.

A Dijon, dans le cadre de mon travail, j'avais fait la comparaison avec un panier de légumes acheté chez Grand Frais (en conventionnel), afin de montrer que le principe d'adhésion à l'AMAP (paniers AB) n'était pas forcément une question de budget. Le coût en effet était tout à fait comparable, et l'on pouvait en plus commander des grands sacs de pommes de terre (~2€/Kg). Pour notre panier de légumes Phacélie, il m'a semblé que pour certains paniers, le coût commençait à être important. J'ai constaté en fait que les prix sont les mêmes que ceux pratiqués par notre producteur sur le marché de Vandoeuvre. Je m'interroge donc. L'AMAP doit pouvoir être ouverte à tous, et par ailleurs, le panier ne doit pas non plus faire apparaître trop de ""contraintes"" (coût+ choix+ planning+ nécessité d'acheter beaucoup ailleurs pour compléter...par exemple sur un marché ou un magasin de producteurs où les prix seraient d'ailleurs les mêmes). La solidarité avec les producteurs n'est pas à sens unique et ne paraît pas incohérente avec un petit avantage à offrir en retour au consomm'acteur (financement de la production à l'avance, soutien en cas de problème de production, consommation des légumes toutes catégories...)...Par exemple, il serait intéressant a minima de bénéficier d'une offre de prix sur l'achat (de temps en temps) d'une grande quantité de pommes de terres ou carottes, pour ceux qui peuvent stocker un peu (des sacs de 10 Kg de pommes de terre par exemple). Aussi dans l'idée que le panier ne reste pas qu'une partie anecdotique du ""panier global"" du ménage, eu égard à l'investissement que nécessite le principe de l'AMAP.

Heathcliff & Anne-Sophie DEMAIE: Bonjour. Nous sommes toujours très content de faire partie de l'AMAP, pour les produits, le contact avec les producteurs et bien sûr les moments conviviaux comme les AMAP'éros. Mention spéciale pour le concours de cuisine : A refaire absolument !! Nous sommes tout à fait d'accord avec les suggestions de Valérie relatives aux variétés anciennes de légumes et aux semences non hybrides. Portez-vous bien,

Emilie DETRY: Je trouve l'AMAP très bien ! Les légumes sont de très bonne qualité ! J'ai été déçue du panier petit fruit l'année dernière... Raison pour laquelle je n'ai pas renouvelé ce panier. J'ai hâte de goûter les fruits qui je l'espère seront assez variés ne terme de diversité. Concernant les légumes, je rejoins la parole amapienne. Je souhaiterai plus de diversité, plus de variété... Parfois je ne sais plus quoi faire des patates, carottes et poireaux... Du coup je complète régulièrement au marché. Patate douce, brocoli, choux fleur, asperge, panais, potiron potimarron et en saison courgette aubergine et poivron seraient les bienvenues en plus des tomates. Je regrette déjà le panier estival varié pour ma part. Et je n'aime pas les plants d'aromates à planter. Merci

Marie-Louise HANOT: Encouragements à toute l'équipe qui fait tourner l'AMAP

Manuel PELLETIER: Bonjour, Merci pour ces témoignages. Pour ma part, je ne suis pas trop favorable au pourpier et aux légumes anciens. J'avoue que si la formule actuelle est parfois répétitive et classique, elle constitue une base facile à travailler en cuisine, et je l'avoue, plus facile à ""vendre"" aux enfants. En revanche, pour les choux de Bruxelles, et les patates douces pourquoi pas ! Pour les fruits, après avoir ré essayé pendant un an, nous avons décidé de stopper ce contrat. En fait, nous préférierions avoir moins de fruits sur un temps plus court, mais plus en accord avec les saisons. Concernant le fonctionnement global de l'AMAP, nous sommes très heureux! Phacélien depuis le début, cette association a su s'adapter, s'organiser et s'améliorer au fil des saisons. Un grand merci aux membres du CA.

Thierry SENET : Tout a été dit. Un peu plus de diversité, et AMAP sympa.

## **Les Mots des Producteurs**

### **Charly Naudé et le GAEC Romé :**

Bonjour à tous. Tour d'abord merci au comité d'organiser la poursuite des livraisons en ces temps plus que compliqués. Les circuits courts sont et resteront un modèle formidable pour à la fois le producteur et les consommateurs.

L'année 2019 s'est terminée relativement bien. Globalement, malgré une saison estivale marquée par la sécheresse, les productions ont été correctes et satisfaisantes. Seuls les choux et les pommes de terre ont fortement souffert du manque d'eau et peu de volume ont été disponibles.

Pour 2020, nous avons anticipé les choses et réinvesti 11000€ dans la poursuite du réseau d'irrigation enterré et le rachat de système d'arrosage complémentaire permettant de couvrir en irrigation toutes les parcelles de légumes. On s'attend à nouveau à un épisode de sécheresse au cours de la saison.

Côté nouveauté, nous testons de nouvelles variétés de tomates, melons et pastèques. Nous mettons le maximum de légumes estivaux en sélectionnant des variétés rustiques, gustatives et peu gourmandes en eau. Le reste des cultures est inchangé.

Année après année, l'équipe se fidélise et se maintient. Tous sont en CDI avec un souhait constant de notre part d'améliorer à la fois les conditions de travail (investissement, mécanisation, outils, place dans les bâtiments) et leur rémunération. Le maraichage est un travail dur physiquement et pénible car nous sommes constamment dehors. On passe dans les extrêmes de -15°C en hiver à +35°C dans les serres en été

Nous consacrons la totalité des ventes de paniers (60% des légumes produits sur la ferme) pour payer tous les salaires et nous essayons de les augmenter chaque année entre +2 et +3%. Nous réévaluons donc tous les 3 ans le prix du panier de 1€ pour couvrir cette hausse. Celle-ci interviendra en 2021. Nous n'avons jamais cautionné nos collègues, même en bio, qui font appel à des travailleurs saisonniers étrangers, sous-payés, pour soi-disant essayer de faire des légumes pas chers. C'est une fausse bonne idée. Dans le coût de fabrication d'un légume, la main d'œuvre représente entre 60 et 70%. On ne peut pas produire plus à toujours moins cher. Il faut rester raisonnable et accepter de payer le prix juste. C'est une économie vertueuse. Autant supprimer les intermédiaires qui s'engraissent sur notre dos et faire profiter directement aux consommateurs nos productions. Tout le monde y gagne et nous pouvons payer nos collègues avec des salaires décentes et les faire vivre tout simplement.

Au niveau des nouveautés, toutes les toitures de la ferme sont maintenant couvertes en panneaux solaires. 3 centrales totalisant 161 KW produisent de l'électricité renouvelable à partir du soleil. Un dossier long et fastidieux, démarré il y a 5 ans mais qui aujourd'hui permet, grâce à la vente de l'électricité quotidienne, de financer "gratuitement" le renouvellement de toutes les toitures de la ferme (dont les plus anciennes, en amiante, dataient de de 1960)

Et pour finir, nous participons, avec Eric Bogard, au projet collectif de magasin de producteur, dans la zone Roberval de Vandœuvre. Le magasin 'La belle campagne' ouvrira courant juillet et nos légumes y seront présents. Ce sera, avec le marché de Vandœuvre, l'unique point où vous pourrez retrouver nos légumes en vente libre, indépendamment des AMAP.

Néanmoins, nous restons fidèles au système AMAP. Nous continuerons à les fournir en priorité, car c'est à nos yeux le plus beau système et le plus court chemin entre une production locale et des consommateurs.

Merci à vous tous, au nom de toute l'équipe, Julie, Martine, Kamel, Romain P, Béatrice, Romain I., Lucas notre apprenti, Gautier et Clémentine, ma sœur.

Charly, votre maraîcher

## **Les commentaires des AMAPiens**

**C.Ba.** Merci pour le travail de toute l'équipe, beaucoup de positif, de satisfaction, mais permettez-moi quelques remarques personnelles et n'en prenez pas ombrage.

Comme le suggèrent d'autres amapiens :

- je suis aussi déçue qu'il n'y ait plus le panier estival varié mais seulement tomates, je renouvelle cette année mais j'espère dans ce cas pouvoir trouver beaucoup d'autres légumes estivaux dans le grand panier et non là aussi pléthore de tomates.

- augmenter la variété de légumes chaque semaine : un "très grand panier" (plus cher) en plus des 2 autres, avec plus de variété de légumes proposés, ce qui est d'ailleurs le principe du panier estival,

malheureusement réduit à une seule variété cette année, mais je ne souhaite pas forcément plus de quantité des mêmes produits qu'on peut compenser en prenant plusieurs unités d'un même panier. Vous pourriez peut-être nous faire un tableau des légumes possibles chaque mois pour voir ce qu'il serait possible de proposer dans ce très grand panier, sinon éventuellement un complément par l'intermédiaire du GASE des Leuques ? Tout cela pour éviter d'avoir à acheter un complément ailleurs : même si vos prix sont les mêmes que dans vos autres points de vente (sans "récompense" pour l'amapien), n'avoir qu'un endroit où se fournir est un gain de temps et donc d'argent qui compenserait.

**C.BI.** Bravo pour votre travail et vos bons légumes merci

**D.B.** Merci pour la qualité des légumes. J'ai été un peu déçue du contenu des paniers de mars à mai, est-ce dû au confinement ? Déçue également du panier estival composé uniquement de tomates, on espère des légumes d'été variés dans le petit panier !

**R.B.** Tout d'abord merci Charly et à ton équipe d'avoir assuré la continuité de la distribution durant ces 8 semaines.

J'ai quelques petites suggestions à te soumettre. En premier la fourniture des plantes aromatiques devrait, à mon sens, sortir de la liste pour être proposée sous forme de bons de commande, comme tu le fais pour les plants de tomates. En second je voudrais aborder la question de commandes particulières de légumes, qui actuellement ne peut être envisagée et oblige les amapiens à s'approvisionner par ailleurs. Tu me répondras peut-être que le magasin de producteurs à Vandoeuvre répondra à cette demande, mais actuellement il n'est pas ouvert, et de plus cela obligera à se déplacer. Pour terminer, le panier d'échanges, au regard de la situation, est supprimé. N'y a-t-il pas une autre façon de faire pour rétablir la situation ? Une ou deux caisses de légumes qui seraient échangées par un membre du comité présent ou ton salarié, à voir ...

**B.C.** Pour une famille de 5 personnes avec ses propres contraintes, il me semblerait dommage et peu durable que l'attractivité du magasin de producteurs dont on nous a parlé à côté du Drive Leclerc (avec liberté de choix, de planning, coût similaire ?, et soutien différent mais effectif malgré tout à un type de production) soit finalement équivalent à celui de l'AMAP (qui a pourtant d'autres intérêts que nous soulignons tous, mais qui à long terme peut s'avérer moins durable pour certaines situations). Mais peut-être sommes-nous les seuls à nous sentir parfois "sur le fil" d'une frustration proche, et cela, au regard des conditions que nous avons à notre ancienne AMAP Dijonnaise.

Par ailleurs, sur les produits proposés; les premières propositions d'herbes en pots nous ont bien plu, mais à la longue cela nous poserait un peu problème : d'une année sur l'autre, certaines ont bien repris dans le jardinet, et nous n'avons pas besoin (ni possibilité!) d'en avoir à nouveau, et d'un autre côté, pour certaines herbes c'est un flop quand on en reçoit avant ou en plein été...nous préfererions donc avoir plus souvent un beau bouquet à utiliser dans la semaine qu'un petit plan incertain...de plus, pour les besoins en plans, il y a la proposition d'achat annuelle, si j'ai bien compris.

Enfin, si la diversité du panier est intéressante, elle l'est moins si un produit se retrouve en quantité trop limitée (hors problème de production); je m'explique : si les petits pois coûtent cher à produire, je trouve peu d'intérêt d'en avoir une poignée dans un grand panier (quoiqu'elle sera du coup réservée à notre bébé!!!)...en somme, je préfère avoir de quoi faire au moins une soupe pour 4,5...sauf peut-être bien sûr si nous pouvons acheter aussi en grande quantité comme je l'ai envisagé plus haut.

**E.D.** Excellent légumes ! Seuls bémols pour moi le manque de diversité qui sera à priori résolu. Je n'adhère pas au pot d'aromate et préférerais un beau bouquet d'aromate.

**H.F.** Merci beaucoup Charly et toute l'équipe du GAEC Romé pour le travail éthique que vous effectuez ! Bon courage avec la sécheresse annoncée...

**M.F.** Merci à vous pour la qualité de vos légumes, toujours frais et de qualité. Un seul petit bémol, mais pour lequel ma famille et moi-même nous nous sommes accommodés, c'est la récurrence des produits fournis depuis plusieurs mois (poireaux, pommes de terre, carottes principalement). Pour info, les choux ne me dérangent pas et on peut les cuisiner de différentes façons. Amapienne depuis 5 ans, c'est la première année que j'ai cette impression mais je reste une fan inconditionnelle de vos légumes, toujours savoureux ! Bravo et merci pour votre engagement à produire de la qualité ! Je suis plus qu'impatient de découvrir votre nouveau magasin "La belle campagne". Une visite de votre exploitation serait appréciée après la crise sanitaire, bien entendu ! Bien à vous.

**V.G.** Bonjour, Si j'ai bien compris vous n'aurez pas l'occasion de planter des graines non hybrides (qui ont un bénéfice réel sur la qualité nutritionnelle) et plus de variétés de légumes que ceux proposés l'année dernière ? Avez-vous déjà tenté cette culture ?  
Merci pour votre engagement et votre écoute de tous nos Amapiens.

**L.J.** Très bien, merci pour ces précisions (effectivement, les patates ce n'était pas ça la saison dernière).

### **Mirabio et les Fruits :**

Bonjour, chez Mirabio la crise sanitaire a posé un certain nombre de problèmes :

Nous avons été contraints de confiner une partie de notre équipe et nous sommes retrouvés en effectif réduit, avec toutes les problématiques humaines liées

La demande a été très forte ; nous avons mis en place un système solidaire de livraisons à domicile dans les Côtes de Meuse, à Verdun et à Nancy. Ce principe a rencontré un vif succès.

Nous sommes contraints, comme toute entreprise, à une sensibilisation accrue de nos salariés aux gestes barrières et à un approvisionnement régulier en matériel nécessaire aux circonstances.

La prochaine saison s'annonce très positive : la récolte des cerises est prometteuse ; elle devrait débuter fin mai-début juin, tout comme celle des petits fruits (distribution non prévue à l'Amapi Phacélie car déjà fournis par Myriam). La campagne de prunes s'annonce plus mitigée, les vergers bio lorrains étant presque tous victimes d'attaques de pucerons qui risquent de diminuer les récoltes 2020 et 2021...Mais pas de panique, les amapiens auront bien des mirabelles, quetsches et reines-claude dans leurs paniers.

Enfin, a priori nous n'organiserons pas de visite de la ferme cette année, les circonstances nous en empêchant.

Bien à vous,

Martin

### **Les commentaires des AMAPIens**

Serait-il possible d'avoir plus d'unités à certains moments de l'année (cerises, mirabelles ...) en proposant par exemple une carte d'achat supplémentaire prépayée comme le fait Laurence pour le pain, sans être obligé de prendre 2 unités sur toute l'année (dans ma famille de 4 personnes, je suis la seule à manger des pommes, je finis par en donner...)

J'aurais aimé profiter ponctuellement de fraises et framboises, et je ne comprends pas cette histoire de concurrence avec Myriam, (charmante par ailleurs mais sa proposition ne m'intéresse pas), alors que je crois qu'il y a 2 producteurs de produits laitiers à l'Amapi qui ne semble déranger personne.

J'apprécie tous vos fruits : même les poires et les pommes étaient succulentes ! Un grand merci à André toujours avec le sourire et serviable ! Un vrai plaisir !

J'ai regretté cette année de ne pas pouvoir bénéficier de vos produits dès le début de la saison, mais je saurai être patiente !

Bon courage à toute l'équipe de Mirabio ! Félicitations

Bravo pour votre travail et j'ai hâte de retrouver les fruits d'été dans mon panier merci

Merci pour votre travail.

Tous mes encouragements pour la suite ! Prenez soin de vous !

Je vais découvrir, étant nouvelle

Domage de ne pas avoir eu de fruits pendant plusieurs mois ! Est-ce qu'il y a eu un choix entre AMAP et le système de livraisons à domicile ?

Domage pour les petits fruits...

Merci pour ces précisions et bon courage à tout votre équipe

### **Les Œufs de Sylvie et Vincent Febvre :**

Bonjour à tous,

Tout d'abord, nous tenions à vous remercier de votre confiance depuis déjà quelques années. Nous avons notre atelier de 3 000 poules pondeuses depuis 2 ans et tout va pour le mieux. La crise du Covid-19 n'a pas vraiment touché notre exploitation puisque nous vendons nos œufs localement dans des magasins ou encore dans cette AMAP. Nous vous souhaitons à tous une bonne dégustation de nos œufs.

A bientôt,  
Sylvie et Vincent FEBVRE

### **Les commentaires des AMAPiens**

Merci pour votre travail et vos bons œufs

Toujours très satisfaite des produits. Point d'amélioration : La gestion des reports est toujours compliquée avec de nombreuses erreurs, pourriez-vous mieux les organiser SVP ?

Grande amatrice de vos œufs que je déguste très volontiers à n'importe quel repas, particulièrement au petit-déjeuner, ce qui me permet de débiter la journée en pleine forme ! Merci pour votre investissement à produire des œufs de qualité tant appréciés des petits et des grands !

Les œufs sont très bons

Très satisfait

Très bien

Très satisfaite

### **Les Produits Laitiers de la Ferme de la Petite Seille**

La ferme de la Petite Seille se trouve à Arroye et Han.  
L'exploitation se compose d'un cheptel de 80 vaches holstein, montbéliardes et normandes.  
Sur une surface de 105 hectares. La ferme est en agriculture biologique depuis les années 2000.

Etienne Baland s'est installé en 2012 dans la ferme de son oncle Jean Marie Marchal, qui est parti à la retraite en 2016 lors de l'arrivée de la femme d'Etienne, Amandine.  
Sur la ferme nous sommes 3 à temps plein, et un apprenti.

C'est Etienne qui a lancé la transformation laitière lors de son arrivée.  
Thomas Guinot est arrivé en 2018 pour reprendre la partie atelier.  
La majorité du lait produit sur l'exploitation part à la laiterie, le reste est transformé dans notre labo.  
Aucun intrant dans l'alimentation, tout provient de notre production .

Un projet de fromagerie est en cours d'étude, de manière à agrandir la gamme de produits grâce à des fromages affinés et aussi avoir un outil adapté à l'augmentation de notre production.  
Nous espérons qu'elle sera en route début d'année prochaine.

L'équipe de la Petite Seille  
Etienne, Amandine, Thomas et Paul

## **Les commentaires des AMAPiens**

Merci

### **Le Pain de Laurence Rouyer**

Voici plus de 4 ans que je suis installée comme boulangère à Germiny, je produis du pain à base de farine biologique et cuit au feu de bois. J'ai remboursé la totalité du financement participatif qui m'a permis de construire mon four à pain et l'aménagement du fournil, grâce au soutien d'une trentaine de financeurs.

L'année 2019, mon chiffre d'affaires annuel a progressé par rapport à 2018 et je pense avoir atteint mon rythme de croisière car toute seule, il m'est difficile d'augmenter ma production. Je réalise 5 fournées par semaine étalées sur 3 journées et je valorise la chauffe de mon four en cuisant les viennoiseries après le pain.

Ma clientèle reste composée de particuliers, de 3 Amap, 2 magasins à la ferme et 2 dépôts ; mon secteur géographique couvre toujours le Saintois et le Sud toulinois. Je participe à 2 marchés mensuels: Vézélise en milieu de mois et Haroué en fin de mois. Ces deux marchés fonctionnent très bien, il y a du monde et les clients prennent plaisir à se retrouver car l'ambiance y est très conviviale et l'organisation d'un 3ème marché est en réflexion à Viterne !

En ce qui vous concerne, j'ai pour cette année, un contrat de plus que l'an passé !

Je suis très satisfaite de votre engagement et j'espère toujours être à la hauteur de vos attentes !

Concernant cette pandémie, je peux dire que mon chiffre d'affaires n'est pas vraiment impacté compte tenu que ce que je ne produis pas pour les marchés annulés, je le produis sur mes 3 jours de production hebdomadaires car mes clients me commandent plus de pains ! en revanche, c'est plus de travail d'emballage car tous les pains sont emballés au fournil et plus de temps de livraison ! De plus, je continue à fournir mes 3 amap qui se sont organisés pour respecter les gestes barrières !

Encore une fois merci aux amapiens et surtout aux membres du bureau qui ont pris les mesures pour nous aider à gérer cette crise et nous permettre de maintenir notre activité !

Concernant mon entreprise, j'ai fait quelques travaux au fournil pour installer un évier inox professionnel et des toilettes. C'est peut être un détail pour vous, mais pour moi ça veut dire beaucoup... ça veut dire que ... je peux envisager d'embaucher une personne ou prendre un apprenti car j'y réfléchis !

Et enfin quand on pourra de nouveau se réunir, j'en profiterai pour organiser une visite de mon fournil avec un petit atelier production, je sais que cela plait beaucoup aux amapiens de découvrir l'atelier production et se rendre compte de nos réalités !

Je souhaite renouveler mes remerciements aux amapiens, au CA qui gère l'ensemble de l'activité et un grand merci à Michel qui suit tout ça très rigoureusement !

Et enfin je termine par une petite note d'actualité :

Nous avons eu de la chance jusqu'à la semaine passée car toutes les distributions se sont faites avec le beau temps alors croisons tous les doigts (eh oui maintenant qu'on ne se tourne plus les pouces !!!) pour qu'il fasse beau vendredi !!!

A Vendredi, Laurence.

## **Les commentaires des AMAPiens**

Merci beaucoup Laurence pour votre beau et bon travail !

Je suis toujours très satisfaite des produits de Laurence, et au moins son pain ne moisit pas au bout de quelques jours, conservé dans une huche pour éviter qu'il ne rassisse trop, contrairement à ceux des boulangers, très bonne gestion des reports, belle organisation (même si ça prend du temps)!

Je tenais à remercier chaleureusement Laurence pour son sourire et son écoute, sa souplesse et ses produits très appréciés par mes enfants. Ses pains sont toujours très appétissants ! Merci à elle !

Très bon pain

## **La Viande de Sonia Rigot**

Actualités de La ferme du Porc qui Dore

### *Le confinement a eu du bon*

§ Après 2,5 ans d'interruption de travaux, le parc d'énergie renouvelable est désormais opérationnel. Panneaux photovoltaïques et éolienne rendent le site autonome, pour l'instant seulement pour éclairage et bricolage, bientôt pour les clôtures anti-sangliers (cf règlement sanitaire peste porcine) en remplacement des postes sur batterie, la pompinette du puits canadien pour maintenir le local technique hors gel et la pompe du bassin pour oxygénation et filtration biologique. On en a profité pour recréer la mare, comblée par les roseaux et surtout par l'activité débordante de porcelets fugueurs•

### *Le confinement n'a pas eu que du bon*

⇒ Fermeture du marché de producteurs du vendredi après-midi à Vandoeuvre

⇒ Choc pour la valorisation des produits

⇒ Réorganisation dans l'urgence : Mise en place d'un drive coordonné par le GAB devant l'Eau Vive puis au parc des expositions

### *• Le confinement n'a pas eu que du bon mais....*

Pour la gestion des commandes à destination du drive, création d'un site de commande en ligne sur « Cagette » qui perdurera sans doute.

• Tous les agneaux attendus sont nés. La plupart entre mi-janvier et début mars, 3 précoces pour Noël, 4 retardataires il y a 10 et 7 jours

• Côté porcelets : Voici les derniers nés, en cours d'imprégnation

• Les vaches limousines de la ferme André (Reillon) sont sorties. Sa veuve, Estelle, est devenue chef d'exploitation et conduit le troupeau avec un jeune salarié fraîchement recruté.

Les projets pour 2020 - 2021

• Reprendre une vie normale

• Finir les installations électriques

• Finir de mettre les clôtures en conformité « PPA »

• Installer 2 tunnels multifonctions :

• Bergerie en hiver

• Serre à légumes en été

• Mais d'abord le dossier pour le permis de construire .....

Sonia

## **Les commentaires des AMAPiens**

Toute la famille adore sa viande, que je déguste depuis peu grâce au marché ! Merci Sonia !

### **Petits Fruits et Champignons de Myriam Collart : Les commentaires des AMAPiens**

J'attends avec impatience le retour des excellents produits de Myriam, en particulier ses champignons !

Nous sommes impatients de retrouver les champignons.

Je n'ai pas reconduit mon contrat cette année puisque très déçu l'année dernière

### **Fromages de Chèvre d'EricBogard : Les commentaires des AMAPiens**

Fromages, yaourts, faisselle, ... tous les produits sont succulents et très vite dégustés ! L'idée de pouvoir compléter son panier avec Cagette était une riche idée ! Merci Eric pour vos produits de qualité !

Vos fromages sont trop bons, nous nous régalons

Excellents fromages

Toujours très bon !

Excellent, je regrette d'avoir prit le petit panier à 5 euros

### **Volaille de la Ferme de la Faisanderie : Les commentaires des AMAPiens**

J'apprécie toujours autant la volaille de la ferme de la Faisanderie ! Viande vite consommée car succulente !

Le problème de la découpe reste un point non résolu, sinon c'est bien.