Compte rendu de la réunion de l'AMAP du 29 février 2016

En présence de
Boris, Lydia, Kamal, Marie, Marceline, Tania, Bianca, Nadia, Nacera, Anne-Lise, Emmanuelle,Vanessa.

L'exploitation.
2ha en bio à côté de Coulommiers que Boris cultive seul.
La parcelle est en pente avec une serre.
Deux maraichers sont à coté pour partager le matériel, les coups de main et les conseils.
Boris travaille sur des bâches tissées (pour faire pousser le pourpier , par ex)
Aujourd'hui Boris est à jour dans son travail : il est à la fin de la période creuse.
Les projets de travaux sont :
des sols à travailler notamment sous les serres où le sol est dur, des lignes d'irrigation à finir de monter et une chambre pour la conservation des courges à faire (= la chambre à courge!)

Les paniers :
Boris fonctionne avec trois AMAP.
Boris partage 59 parts en tout (sur les 3 Amaps)
Concernant la notre : c'est l'équivalent de 19 ½ parts (en vrai : 7 grands / 25 petits)
poids Indicatif envisagé :
grand paniers : entre 7 /10 kg
petit panier : entre 3,5/5 kg
En ce moment , Boris est bien conscient que c'est en dessous (été, sec, hiver trop chaud, trop pluvieux)

La main-d'oeuvre.
Depuis aujourd'hui Boris a 3 stagiaires qui ont dépiauté les choux de Bruxelles.
Il prendra peut être un saisonnier à mi-temps avec un de ses voisins mais n'envisage par de salarier quelqu'un en continu.
Il souhaite continuer seul avec des personnes ponctuellement qui viennent se former et à la fois peu se mécaniser : il est donc important que les amapiens viennent participer aux travaux à des moments prévus collectifs ou spontanément individuellement : il y a toujours quelque chose à faire qui ne demande pas de compétences particulières.
La mécanisation a des inconvénients, notamment pour la terre.
Les coups de main, par exemple la journée patates à 30 amapiens permet de récolter toute les patates de l'année avec un outil respectueux de la terre.
PROCHAINE DATE COLLECTIVE : sans doute les 9 et 10 avril (affaire à suivre, date à confirmer !)

Les paniers à venir.
Il y a un problème de quantité de légumes dans les frigos pour aller jusqu'à la fin de la basse saison.
Il faut s'attendre à 4 semaines qui vont être un peu raide en terme de quantité et de variété de mi mars à mi avril : effectivement certains l'ont déjà remarqué.
Aujourd'hui Boris est à un point d'équilibre entre ce qu'il peut fournir et le nombre d'amapiens.
A partir de début mai nous aurons des primeurs, des carottes, pomme de terre, choux chinois, pointus, betteraves, navets.
Et dès l'été des tomates, de l'ail, courgettes, aubergines, concombres !

Et pour les années suivantes.
Plus d'épinards, de choux-fleurs et de brocolis, des artichauts,
Des pommiers : Boris se renseigne actuellement pour planter auprès des « croqueurs de pommes » avec un compromis sur la taille des arbres.
Des framboisiers dans la serre pour les gens qui viendront sur place…

La labellisation.
Au départ la labellisation est un objectif parce qu'on ne se connait pas tous et que c'est une forme de reconnaissance.
Aujourd'hui le label AB est le même pour le bio industriel qui n'est pas forcément ce qu'on a envie de défendre : les normes sont parfois laxistes.

La connaissance et la confiance du producteur sont plus intéressants.
Boris s'intéresse au label « Nature et Progrès » qui semble plus cohérent.

Les distributions.
Quand il y a de la salade comme le pourpier, il faut des sacs plastique à chaque fois : dommage ...
On suggère un stock de sac papier et/ou autres.
Il y a 5 distributions à faire par an. : puisque 3 personnes sont nécessaires surtout quand il y a de nombreuses pesées.

Les paiements
Des chèques à encaisser sont en retard : ATTENTION 2 chèques débités en mars pour ceux qui payent mensuellement.

L'échange de recettes
On réfléchit à une modalité pour s'envoyer des recettes : comment le coordonner ?

Merci à Emmanuelle pour la prise de note en live.....
Bonne lecture
sous l'oeil attentif de Bianca et Nadia (inspectrice des travaux finis ;.)...