

1. Point général sur les AMAP

On constate un tassement au niveau national sur les AMAPs qui ont eu dans les années précédentes un très fort développement. Les causes probables sont :

- La multiplication de l'offre en circuit court : Exemple clic ta berouette, les paniers chez Yves Rocher, Drive fermier.
- Une lassitude de certains adhérents par à certains aspects contraignants de l'AMAP

2. Plan d'action

Chaque référent va analyser avec son producteur ce qui pourrait assouplir les contrats : principalement les minis de livraisons et la durée des contrats exemple : un contrat aujourd'hui hebdo pourrait passer à bi-mensuel. Un contrat annuel pourrait passer à semestriel.

Etendre l'offre : Une offre AMAP étendue peut aboutir à un recrutement de nouveaux amapiens qui prendraient aussi d'autres produits. (Exemple : poisson)

3. Revue par produit

Les légumes

Concernant le produit phare : les légumes, le contrat de 34 livraisons sur l'année donne satisfaction. Il resterait éventuellement des points d'assouplissement tels que les minis et les jockers (A guer l'amapien a le droit de ne pas prendre 2 livraisons dans l'année par exemple)

Les œufs et le fromage de chèvre

Les contrats sont actuellement annuels et pourraient passer en semestriel

La viande de bœuf ou veau

Déjà gérée en commande

L'agneau

On considère que l'agneau de F Geffray est meilleur que celui du compagnon d'Aude. Produit à la commande.

Les produits laitiers

On constate qu'il y a déjà une grande souplesse dans le sens où Gaëlle et René propose du fromage hors contrat en plus des contrats encours.

Les produits saisonniers (pommes et kiwis) ne sont pas concernés car ils sont gérés en commande.

Le miel

Est déjà proposé en contrat semestriel

Le pain

Pourrait passer à un mini hebdo de 500G et ou tous les 15 jours

4. Permanences

Le système actuel oblige à relancer périodiquement pour avoir des volontaires. La relance orale par les personnes de permanence a été appliquée avec succès par Jean-François. C'est donc à généraliser. On peut ainsi le rappeler aux personnes de permanence via le mail de relance envoyé par Fabrice ou Régis.

On considère que le système appliqué à Guer et consistant à imposer des personnes ne fonctionnerait pas bien à La Gacilly.

5. Les problèmes de qualité

Les problèmes de qualité doivent être traités par le bureau car ils peuvent aboutir à des départs d'amapiens.

Les problèmes de qualité touchent 2 produits : les poulets et le fromage de chèvre

Le poulet

Les problèmes constatés sont :

- Retard de livraison : Plusieurs livraisons prévues le premier mercredi du mois ont été reportées
- Mélange des petits moyens gros
- Poule au lieu de poulets
- Manque du nombre de poulets
- D'un point de vue gustatif, nous nous accordons à dire que la race élevée par Jean-Paul est moins goûteuse que celle que nous livrait Christophe.

Le fromage de chèvre

Outre un problème sur la consistance des fromages, particulièrement à la base de certains, on note un problème de conservation : il ne tient pas la semaine.

Le plan d'action

Consiste à objectiver tous ces faits en faisant un sondage sur la qualité et les prix pratiqués

. Alain envoie un draft.

La feuille de chou

Un reportage sur Ph Rouxel sera effectué le samedi 15/11. Départ à 14h30 des Halles pour les personnes intéressées par la visite.

Impression de 15 exemplaires couleurs de la prochaine feuille de chou pour distribution

.

Fête de la soupe

La fête est prévue le 30 novembre. Mettre une affiche pour recruter des volontaires pour tenir le stand.

Envoyer un mail pour la soupe : légumes .