



Consom'Acteurs 46

Compte rendu de la rencontre avec les producteurs 14 janvier 2025

Présents :

Adhérents : (18) : Bernadette Beauchamp, Merzouk Sider, Martine Anéro, Christiane Courant , Philippe Douault, Stéphane Vessières, Hélène Leray, Danièle Mianes, Brigitte Boubat, Geneviève Bertin, Blanche Châtaignier, Agnes Peillet, Marc Pirot, Gaël Thuillier, Chrystelle Juignet, Hélène Castel, Christian Toussaint, Paul Bosteen

Excusés : (1) Bertrand Guigaz

Producteurs (8) : Julien Tardieu, Sebastien Riffault, Idaline et Jean Pierre Traverse, Alexis Carrier, Sophie Schreck, Romain Duvivier, Sebastien Passarieu.

Autre (1): Thomas (les paniers du soleil)

Producteurs excusés (4) : Alban Capy, Catherine Gaydou, Henri Bonnaud, Murielle Ferand

Ordre du jour :

Cette réunion est un temps fort d'une année amapienne car elle permet à chaque producteur de s'exprimer sur son exploitation, de parler de sa relation avec notre amap, de ses projets futurs, mais aussi aux adhérents de poser des questions aux producteurs ...

Trame des interventions

Présentation rapide de l'entreprise

A- La production :

* Augmentation / diminution du nombre de contrats en volume en valeur

* Changements dans l'exploitation : personnes, surface, troupeau, ...

B- Avis sur ...

- le déroulement de la distribution
- la relation avec les consom'acteurs
- la relation avec les référents
- le système des contrats

C- Globalement

- Vos satisfactions sur l'année écoulée
 - Vos déceptions sur l'année écoulée
 - Vos projets pour le futur
-

Bilans des producteurs

Bières: Julien Tardieux référent Stéphane Veissieres

Julien est artisan brasseur à Martel, il travaille avec sa femme Claire.

- Ses bières sont identifiées sous le label Nature & Progrès, il est installé depuis 2010.
- Conditionnement en bouteille et en fûts.
- 12 bières différentes et 3 éphémères
- Production 40 000 l par an écoulés en vente locale.
- Fabrication à base d'orge maltée (germée puis torréfiée) principalement.
- Les matières utilisées sont labellisées bio et locales.
- Projet en cours avec [Bio46](#): développer l'orge locale. Lien avec la micro malterie artisanale du Tarn qui transforme sur place les céréales cultivées en Occitanie.
- Lavage des bouteilles que vous rapportez rincées: 17% (filière de lavage sur Toulouse)
- Fournit l'AMAP de Gourdon depuis 2020
- Légère baisse cette année dans les livraisons: Petites ou grosses livraisons selon les périodes.
- Nous trouverons désormais les bières de Julien au magasin Biocoop de Gourdon.

Oeufs : Alexis Carrier référente Marie Hélène Forcade

- Productions bios: Poules pondeuses: 4 poulaillers de 250 poules par poulaillers, noix (3 ha) et bovins en cours.
- Alexis est installé depuis 3 ans, c'est son père qui fournissait auparavant l'AMAP
- Autres activités: noyers, bois de chauffage, broutards (jeunes bovins)
- Alexis pense arrêter de fournir l'AMAP. La distance (Saint-Laurent-la-Vallée), son activité par ailleurs, la baisse des contrats lui donnent à réfléchir.
- Valérie et Sébastien nos maraîchers, également éleveurs de poules pondeuses pourraient reprendre les contrats.

Légumes : Valérie et Sébastien référente Genevieve Bertin

- Surface de l'exploitation 5000m2
- Productions: Maraîchage, poules pondeuses, noix
- Installés depuis 2020. Certifiés AB et Nature et Progrès
- Valérie a pris un poste d'animation à la l'AFOCG (Association de Formation à la Gestion) *Les AFOCG apportent un appui aux agriculteurs et agricultrices dans la gestion de leur exploitation.*
- Valérie et Sébastien fournissent l'AMAP depuis leur installation en 2020
- Autres débouchés: Marché de Gourdon et Saint Germain, Biocoop de Gourdon, plateforme cagette en début de saison quand la quantité récoltée ne suffit pas à remplir les paniers ou en saison lorsque des surplus sont disponibles.
- La saison 2024 avec ses aléas climatiques n'ont pas eu trop d'impact sur les récoltes. Le lissage sur la saison a été au profit des consommateurs.
- Avec 15 paniers livrés Sébastien et Valérie sont satisfaits mais sont en mesure (et aimeraient) en livrer davantage..
- Le projet: baisser et optimiser la surface cultivée.

Le verger bio de quinsac: Muriel et Hervé Ferrand référente Martine Anero

- Hervé a eu des problèmes de santé... Les livraisons à l'AMAP se sont bien déroulées en 2024 et Muriel et Hervé sont très satisfaits des livraisons à l'AMAP. L'écart de deux mois et demi entre deux livraisons favorise des volumes plus importants.
- Murielle regrette l'heure plus tardive de la distribution qui la fait rentrer tard (1h30 de route)

Asperges, Poulets, Endives: Gaec Bioloc du Val, référentes Danièle Mianes et Martine Anero

- Les producteurs sont absents (retenus à la ferme en dernière minute)
- Danièle nous informe : Assez peu de contrats endives (première année) et envoi du contrat fait en dernière minute, les demandes peuvent encore arriver.
- Un peu moins de contrats asperges cette année.
- Les amapiens souhaiteraient être fournis en poulet chaque mois, plutôt que tous les trois mois comme actuellement...comme c'est impossible pour Alban, nous pouvons envisager de trouver un autre producteur pour compléter?

Laitages vache: Idaline et Jean Pierre Traverse référente Nolwen Baron

- Ventes en baisse: Idaline et Jean Pierre abandonnent peu à peu les AMAP. Ils viennent de quitter (à regret) l'AMAP de Boulazac (très éloignée de la ferme)
- Ils se tournent vers des boutiques associatives (Salignac, Vialard)
- Plus d'investissement en vue, sauf concernant l'eau (problème de pseudomonas provoquant une détérioration des fromages en affinage, pouvant aller jusqu'à entraîner leur non commercialisation). L'eau serait un facteur important dans son développement et doit donc être traitée, (filtrée, chlorée..) ce qui implique des travaux. 60kgs de fromages ont déjà été perdus.
- Projet: développement de la fabrication de SKIR fabriqué à partir de lait écrémé ou faiblement écrémé qui était jusque-là jeté. Super protéiné et très pauvre en matières grasses, c'est un produit laitier à déguster sans modération !

Miel: Romain Duvivier Payrignac référente Hélène Leray

- Romain, qui a quitté la Belgique, s'est installé avec sa famille à Payrignac.
- Il a repris une partie du cheptel de Lise notre ancienne productrice AMAP.
- Il nous a proposé une dégustation de ses 5 types de miels bios et certifiés par Ecocert, en prévision de faire un contrat AMAP.
- Il propose également du propomiel, de l'hydromel...
- Les commandes se feront sur la plateforme Cagette
- Une visite est à prévoir

Thomas (les paniers du soleil) : référent Gaël Thuillier

- Thomas est revendeur, et nous propose des agrumes, des avocats, des mangues...
- Il travaille conjointement avec son binôme Yaya qui se trouve à Pizarra en Andalousie (Province de Malaga). C'est lui qui est en relation directe avec les producteurs.

Il est demandé à Thomas de ne pas proposer à l'AMAP de produits qui sont produits localement (patates douces par exemple)

Boulangerie : Sophie Schreck passe le relai à Sébastien Passarieu

Installée depuis 2007 comme artisane boulangère, Sophie a livré l'AMAP de Gourdon depuis le début de son installation.

Après mûre réflexion Sophie abandonne les livraisons de pain à l'AMAP de Gourdon (charge de travail trop importante et de plus en plus fatigante) et commence une activité de vente en camion fromager.

Pain : Sebastien Passarieu: référente Blanche Chataîgner

- Seb est paysan boulanger bio de la ferme Galopain à Dégagnac.
- Avant cette installation à Dégagnac, il était paysan boulanger à la ferme de la Borie Haute au Vigan.
- Il cultive du blé tendre et du seigle et va s'essayer au petit épeautre la saison prochaine. Les blés sont cultivés en deux populations de diverses variétés qui sont ensuite mélangées.
- Il réalise le tri et la conservation du grain puis sa mouture au fur et à mesure de ses besoins sur un moulin à meule de pierre de type Astrié.
- Il panifie avec une farine dite bise (T80-90) eau et sel de Noirmoutier
- La panification est réalisée grâce à un levain de blé et de seigle.
- Il réalise la pétrie mécaniquement puis divise et façonne les divers pains à la main avant de les enfourner dans un four à bois à chauffe direct qu'il a réalisé sur la ferme.
- Sa compagne est salariée à l'extérieur
- Une visite est à prévoir.
- **Les contrats AMAP** auront une durée de 4 mois avec choix des pains pour chaque date. 4 jokers possibles sur la période (vacances, absence...)
- Sébastien et Blanche assurent une permanence le mardi soir pour expliquer comment remplir le contrat qui va aussi être mis sur le site (contrat en cours)

Viande Bio de boeuf, de veau : Henri Bonnaud, référent Bertrand Guigaz

- Le nombre de colis (minimum requis 6 colis) permet la plupart du temps d'avoir nos colis de bœuf ou de veau.
- L'activité de la ferme souffre de la fermeture de magasins de producteurs. Bien qu'Henri soit à la retraite et vienne de subir de graves problèmes de santé, il continue son activité en attendant que son fils prenne complètement (ou pas) le relais.

Porc noir Gascon bio: Eric Caillard de la Ferme du Tessou, référents Valérie et Sebastien

Eric nous fournit ponctuellement ses excellents produits frais ou secs.

Confitures et sirops: Leila Bourad (sur cagette)

Livraisons selon les stocks.

Pépinière fruitière: Patrick Crélot, référent Stéphane Vessieres

Patrick fournit ponctuellement des plants fruitiers

Recherche de producteurs

- **Producteur de porc** (en plus du porc noir) L'élevage Bio de Mr Bley à Pomarède est peut être à contacter. Il a proposé une fois une livraison de colis au magasin Biocoop, mais depuis plus de nouvelles.
- **Laitages de brebis** : Seb en parle à la ferme du Clot aux Arques
- **Producteur de kiwis ?**
- **Producteur d'Agneau** : la ferme de Latapoune ne peut plus livrer (diminution de la production à la ferme) et la ferme de Clayrac ayant un projet de transformation du troupeau en brebis laitières ne peut plus non plus.
- **Poulets** Comme c'est impossible pour Alban, de livrer tous les mois, nous pouvons envisager de trouver un autre producteur pour compléter ?

Et pour retrouver tous les contrats AMAP de nos producteurs, rendez vous sur le site consommateurs: <http://consomacteurs46.fr>



