



AMAP PLOËRMEL

LES POTINS DU PANIER

NO 2

EDITO

Un mois de vie pour notre AMAP. Déjà cinq jeudis passés et l'occasion de dresser un premier bilan : le rendez-vous s'installe, et les distributions se passent parfaitement dans une ambiance conviviale.

Les adhésions augmentent peu à peu, nous sommes maintenant 35 membres. Le seul point noir, celui du local, s'éclaircit peut-être ; en effet si dans son état actuel, le garage de la place de la poste ne saurait constituer une solution durable, il se dit entre nous que moyennant quelques aménagements il pourrait devenir tout à fait acceptable.

Un bon rangement-nettoyage, un coup de chaux sur les murs, et surtout une alimentation électrique permettraient déjà d'améliorer l'accueil, il resterait ensuite à meubler un minimum pour faciliter la distribution et envisager un peu de confort pour s'installer et discuter.

Le fait de pouvoir le fermer et d'être les seuls à en disposer le rendrait tout de même très pratique, d'autant que l'accès et le stationnement sont aisés.

Nous vous proposons donc un premier rendez-vous nettoyage le samedi 3 juillet à partir de 10h ; faites vous connaître si vous êtes volontaire et disponible ce jour là, nous vous préciserons tout cela ultérieurement.

Pour la suite, toutes les idées, suggestions et solutions techniques seront les bienvenues (décoration, aménagement...).

Autre chantier de réflexion, la diversification des produits : quelques pistes se profilent et permettent d'envisager des évolutions, fromage de brebis, yaourts, pain, viande mais n'allons pas trop vite en besogne, nous devons en parler tous ensemble...

Infos de dernière minute :

- Marie- Eve & Ludovic de la ferme du Broutais à La Croix Helléan, récemment installés sur 25ha en conversion bio, viendront à la prochaine distribution nous rencontrer et proposer les produits issus de leurs brebis (Yaourts, fromages frais ou aromatisé, mousse aux herbes, tomme).

- Des contacts ont été pris également avec Hervé & Cathy de la ferme de La Tertraie à Lanouée que nous allons prochainement rencontrer pour distribuer du pain. Ils sont en agriculture biologique, produisent leurs céréales et cuisent les pains dans un four à bois. Ils sont particulièrement attentifs à l'économie d'énergie et au recyclage pour minimiser l'impact environnemental.

DES NOUVELLES DE BREMELIN

Tout d'abord, pensez à rapporter les élastiques qui lient les bottes de légumes ; évitons le gaspillage ! Merci d'y penser lors des prochaines distributions.

-dimanche 10 octobre, journée chantier à la ferme (à priori ramassage des courges pour les mettre à l'abri avant l'arrivée de l'hiver)

- déménagement de Soazig et Jean-Luc dans leur maison en rénovation sur la ferme le samedi 25 juillet : les premiers à habiter sur place !

- en ce moment, période des foin, des mises bas des biches, et de la mise en place des cultures pour les légumes d'automne/hiver

- côté légumes d'été, les tomates vont faire leur apparition dans les paniers. Encore un peu de patience !

- côté accueil, bientôt les classes vont laisser place aux mini-camps avec l'arrivée des grandes vacances

- ça y est ! nos 35 poulettes ont grandi et pondent des œufs (environ 15 par jour). Nous avons monté ce petit atelier comme support pédagogique et pour proposer un produit supplémentaire aux consommateurs que nous touchons.

- Céline, 19 ans, qui était en stage chez nous, pour suivre des filières de la production à la commercialisation (viande et légumes), nous quitte à la fin du mois. Dommage, elle était volontaire, efficace, réfléchie et fort sympathique ! En septembre, nous rejoindra Valentin en contrat d'apprentissage pour 2 ans dans le cadre de sa formation BTS GPN (gestion et protection de la nature) option animation. Son souhait à long terme est de s'installer paysan et de développer une activité importante d'accueil.

Soazig, Jean-Luc, Marie et Émilie

LA BOÎTE A OUTILS (une question, un appel et deux rappels)

Question : nous envisageons, pour mieux nous connaître et faciliter le co-voiturage ou l'organisation en période de congés, de diffuser le nom et les communes de résidence des membres de notre association ; faites-nous part de votre sentiment ou d'éventuelles objections sur ce sujet.

Appel : les petits papiers de recette dans les paniers ont fait l'unanimité ! Excellente idée que nous allons prolonger en installant une bannette pour collecter vos recettes des légumes de saison ; nous en sommes à 28 paniers, si vous voulez faire profiter tout le monde de vos astuces, prévoyez en donc 28 exemplaires (un format $\frac{1}{4}$ de A4 paraît bien) ; si l'envie ou la vocation prenait l'un ou l'une d'entre nous pour assurer régulièrement ce « service », ce serait parfait, sinon nous nous en remettrons à la bonne volonté collective.

Rappel 1 : n'oubliez pas de trouver quelqu'un pour venir chercher votre panier en cas d'absence.

Rappel 2 : en cas de besoin, vous pouvez contacter les membres du collectif suivants :

- Eric Vilmen (secrétaire général) : eric.vilmen@wanadoo.fr
- Anne Pointecouteau & Elisabeth Grégoire (responsables distributions) : pointecouteau-renoux@wanadoo.fr ou elise.gregoire@wanadoo.fr
- Soazig Le Trionnaire (trésorière) : sletrionnaire@hotmail.com
- Gilles Carnot (rédacteur en chef des potins du panier) : anita.gilles1@orange.fr