

COFIL du 11 novembre 2016

présents : Hervé, Sylvain, Florence, Ghis, Emilie, Valérie, Solange, Barbara, Michel, Hugues, Meije

Excusés : Manu

Points abordés	discussion	Conclusion/décision
Nathalie Masse, propolis	2 nouveaux produits propolis en alcool bientôt en hydrolat et pollen en 250 g au congélateur. Elle n'a pas assez de miel cette année pour le transformer. Est-ce qu'elle peut acheter du miel à Thomas pour continuer à faire des pains d'épices et délice de l'écureuil?	Ok si elle prend du miel de Thomas ou du miel bio, elle peut nous fournir en pain d'épice, etc. Demande de clarté sur la provenance du miel si ce n'est pas Thomas. Les salariées lui répondent.
Vote de Karene, potière	Installée depuis 2011, à la Motte depuis août 2016. Poterie savoyarde à base de faïence rouge (vient d'Espagne ou de Provence), avec création + quelques objets en grès (Allemagne) fait de l'email avec des produits stables après cuisson, vernis pour étancher de même stabilité. Transformation : réalisation au tour ou modelage. Cuisson au four électrique à 1000° pendant 10h pour la solidité de l'objet, une autre cuisson pour la couleur. La faïence finie va au four, lave vaisselle... Lui proposer de faire un marché de Noël Vote : Provenance géo : 5 Qualité : 4, pas de label mais pratique respectant les normes culinaires Motivation : 4	Remarque : faire des votes à bulletin secret pour ne pas être influencé, ou être gêné dans l'expression verbale face aux autres Acceptation de Karene = Solange l'appelle et la dirige vers Ghis signature de la fiche exploitation (en double exemplaire en sauvegarde dans le bureau) = Ghis Explication de Cap Bauges = Ghis
Vote de Fanny (plantes médicinales)	A l'aurée des bois, certifiée bio d'août 2016 pour toutes les plantes dont elle a la traçabilité, en conversion pour le reste. Macérats de bourgeon (30% eau, 30% alcool bio, 30% glycérine bio) complément alimentaire, Alcoolature (teinture mère) Huile de macération Soin du matériel pour éviter la contamination entre les plantes petits fruits en 2018, graine de courge Aillon Le Vieux dans une ancienne ferme Plante de culture et de cueillette sauvage. Fertilisation par fumier d'une ferme en bio ; culture associée ; désherbage manuel ; arrosage source ; soins biodynamique ; serre à proximité pour lancer des semis ; semences bio ou provenant de sa production, dans ce cas elles sont en conversion bio elle doit attendre 2 ans pour être bio ; 20 plantes ; Elle a fait un stage chez Jacques et Isabelle ; cahier très précis ; contrôle de l'alcool En perspective, la certification bio pour la cueillette. Vote : Géographie : 5 ; Qualité : 4.5 ; Motivation : 5	Acceptation de Fanny On reparle en copil de nouveaux produits éventuels. Nous ne prenons pas les complexes tant que nous ne savons pas sur quels critères elle fait ses mélanges.

Départ d'un producteur (maraicher)	<p>Réduction de son activité pour ne plus avoir de salarié. Choix entre ses clients : croc bauges est le plus éloigné et livré 2 fois par semaine, la part de croc paye à peine plus que le salarié. Quelques sujets récurrents qui ont pesé : par exemple le fait d'avoir la demande d'introduire un légume en plus chez un autre alors que tu peux en fournir, cela peut blesser dans son amour propre ; réunion de maraichers fait ressentir que le collectif n'est pas une dimension facile à vivre entant que producteurs. Faire de la place à des nouveaux n'est pas évident.</p> <p>Ils ne sont pas passés par le copil pour rentrer en vente</p> <p>Coralie dit que David était impatient que les jeunes s'installent.</p>	
Communication interne	<p>Vu de l'extérieur, il y a un travail à faire de communication en interne entre les différentes instances.</p> <p>Choquée par le ton des mails, des malentendus qui peuvent en surgir, besoin d'un vecteur pour que chacun puisse exprimer ses ressentis sans se sentir jugés à des personnes aptes à réagir avec bienveillance et écoute.</p> <p>Problème dont on est conscient mais on n'a pas trouvé de solutions (ghis)</p> <p>Organisation entraine 60 personnes à travailler ensemble</p> <p>Des Outils à mettre en place existent, je veux bien essayer (Valérie) comme des exercices de pleine conscience, respiration</p> <p>Temps de bénévolat difficile à étendre</p> <p>La difficulté est surtout dans les mails car je n'ai jamais ressenti de difficulté dans les échanges verbaux dans les échanges physiques (Solange)</p> <p>C'est la partie qui se voit. L'e-communication est difficile.</p> <p>Trop de mail ne produisent pas d'information. Avant, il y avait trop de mail entre groupe.</p> <p>Beaucoup de chose à gérer et des réunions qui finissent tard fatiguent la communication</p> <p>Problème de communication vient d'un manque de respect du cadre pour l'introduction de nouveaux produits et se concentrer sur faire comme il faut ce que nous avons déjà. une gestion commune avec un garant du cadre, soit un chef.</p>	Une personne qui gère les ordres du jour et les dates et lieux = Valérie
salariées	<p>Mieux définir le rôle des salariées pour dire quoi.</p> <p>Elles vont être intégrées au CA de façon instaurée (?)</p> <p>Position du copil est compliquée</p> <p>Prendre des initiatives jusqu'où ?</p>	A discuter en CA
maraichers	<p>Nécessité de garder des rayons pleins.</p> <p>On prend beaucoup de chose à relais vert. On voudrait prendre plus de produit locaux.</p> <p>Coralie appelle un ami qui s'installe à Chainaz, pour faire le complément</p>	Bonne initiative mais important de garder le cadre des producteurs et/ou des fournisseurs

	<p>Ronan a fait un tableau pour voir d'où venaient les produits et organiser l'approvisionnement, le marché restant. L'idée de mutualiser est ressortie. On voulait faire pareil avec le pain. L'idée d'organiser des rencontres fait partie du rôle d'Hélène. Michel complète en disant qu'il faut rappeler le cadre et le fonctionnement. Si les fournisseurs ne sont pas bio, ils ne peuvent pas rentrer dans le magasin. Car ils mettent en danger la certification. Mon but (Coralie) était plus de légumes dans le magasin ; Hélène était de faire une dynamique de territoire. Pronatura est une autre piste d'approvisionnement. Dans un milieu associatif on a envie de faire croiser les choses ; en tant que producteurs, on peut avoir peur de mélanger les expériences. Organiser une liste de remplaçants, visités et adhérents Cap Bauges.</p>	<p>Nous nous sommes rendus compte qu'il y a eu des produits fournisseurs non bio.</p> <p>Faire attention aux producteurs qui vivent de leur métiers, à toutes les actions qui peuvent toucher le producteur en place.</p>
pain	<p>Doudou s'en va, déménage à St Germain la Chambotte pour se rapprocher de la majorité de ses clients et choix de vie. Nathalie se propose de reprendre le pain. Volonté de réunir tous les boulangers pour en discuter = Erreur dans l'ordre des choses. La compagne d'un éventuel boulanger sur St Martin est passée au magasin pour prospecter. On aurait dû appeler personnellement chacun des boulangers. Sujet discuté à Cap Bauges, quand un nouveau veut rentrer : on demande d'abord aux anciens ce qu'ils peuvent faire. Place de chacun à recadrer.</p> <p>Projet de Nathalie : créer un fournil, un lieu de stockage et de transformation du blé pour l'automne 2017. Elle reste dans le GAEC en attendant de janvier à l'automne. Visite de la ferme faite, pain pour compléter Doudou ; Livraison possible pour le mardi après midi ; pas le mardi matin. Doudou essaie de vendre son commerce avec le four donc avec ses clients. La question est posée pour le repreneur, mais il faut être clair sur notre positionnement vis-à-vis de Nathalie. Peut-on attendre une date où Doudou nous donne une réponse ? On ne connaît pas les capacités du repreneur, ni sa qualité. On attend le 10 décembre pour statuer.</p>	<p>Date limite du 10 Décembre pour accueillir la réponse de Doudou et de Nathalie Ghis l'appelle mais indisponible du 2 au 18 /12 ; Sylvain prend le relais</p>
Décisions générales	<p>Réfléchir à la casse importante : qui paye ? si le client veut payer pas de soucis ; expliquer que c'est à la charge du producteur.</p>	<p>Rien ne rentre au magasin, local ou producteurs, sans l'aval du Copil. Lister des producteurs remplaçants visités et adhérents Cap Bauges</p>