

Compte rendu COPIL 11 janvier 2018

Présence au COPIL : ATTENTION au niveau du CA et des Consommateurs : les délégués aux copil doivent s'arranger entre eux pour qu'il y ait 2 personnes présentes.

Présents : Simon, Corinne, Françoise B, Benoit C, Benoit B, Emmanuelle, Solange, Denis.

Demande de plusieurs potières de rentrer au magasin : Non car priorité à l'alimentaire dans le magasin, et déjà pas assez de place. De plus, déménagement du magasin bientôt et la question de la place se pose pour tout. Après déménagement, à voir, en concertation avec Karen.

- Ferme de Marine Caron et Benjamin (Châtelard).

Vote (détail voir fiche d'exploitation)

Proximité : 5

Qualité générale : 4.25

Motivation : 3.7

Ils sont acceptés pour la viande (veau + bœuf + charcuterie). Ils proposent aussi de la raclette de chèvre : à discuter avec Ghis, cela permettrait d'avoir du fromage de garde en hiver, quand la banque froid est vide. (Ghis est ok sur le principe, à voir avec eux).

- Les jardins de la cour (Guillaume Richard)

Vote : (détail voir fiche d'exploitation)

Proximité : 4.4

Qualité générale : 4.1

Motivation : 4.3

Accepté en tant que producteur. (il était déjà fournisseur)

Simon lui expliquera la charte et le fait d'être producteur.

Il propose du jus de pomme également, à discuter avec Raucaz pour ne pas faire doublon (ne pas perdre Raucaz !) Corinne lui en parle.

- Sève de bouleau (Aurélié Clément)

Cette année elle est venue vendre devant le magasin et faire déguster.

Ok pour qu'elle soit fournisseur si elle est « dans les clous » avec étiquette, DLC et tout ce qu'il faut dessus. (et en fournissant régulièrement). Ou devant le magasin comme l'année passée, c'est elle qui voit, plus sève commandée par relais vert.

- Ferme du Caban au Chatelard (la lavanche)

Non pour yaourt car il y a déjà du yaourt de chèvre au magasin, et ils proposent un produit très proche (brebis – chèvre). Cela demande beaucoup d'énergie (visite) pour un produit assez similaire.

- Bière locale

Plusieurs vendeuses redemandent s'il est possible de diversifier la bière locale en bio.

Non car Sylvain est on ne peut plus local, il est passé en bio et propose cinq bières différentes (plus la sturm bio en vente au magasin) cela fait très diversifié. Il a toujours dit que s'il y avait un autre producteur de bière bio il partirait.