

Réunion croqu'local lundi 09 septembre 2019

Présents : Stéphane, Christelle, Jérôme, Claudette, Brigitte, Joan

➤ Points Producteurs validés :

Produits	Producteur	Date dernière commande	Remarque
Pain	Jean-Marc et Christelle Maygnan	sept	
Biscuits	Wong Boyi	sept	
Légumes	La ferme du Lamalou	sept	
Légumes	Delphine Clément	sept	
Pommes de terre	Sébastien Gal	octobre	Voir après les pommes de terre de Marco
Pomme de terre	Sébastien Pioch	janvier	Manque fiche producteur
Jus de pommes	Fabrice et Sylvie- La Mine		Après plusieurs relances pas de réponses. Chercher un autre producteur
Jus de raisin	Lionel Pradeilles	octobre	Voir si Marianne à des nouvelles. Sinon chercher un autre producteur.
Noix	Etienne Clot	novembre	
Conserves fruits et légumes	Sophie Biache	Juillet	
Conserves fruits et légumes / traiteur	Sarah Bellini-Moulin	Sept	
Confiture	Isabelle Bonnet	Sept	
Viande – veau, agneau	Luc et Laurent Gros	août	Ouverture à la viande d'agneau (Patrick Mayet ne venant plus)
Porc, Volailles, oeufs	Olivier Mourrin	août	Voir avec Iza pour prévoir une commande seulement tous les mois (ms trouver autre producteur pour les œufs)
Huîtres	Teddy Saint-Cast	janvier	Voir avec Iza si revient
Fromage – Chèvre	Chèvrerie de la Buèges	août	
Huile d'olives	Ricardo Lluch del Campo	sept	
Miel	Alban Thomas	juin	
Plantes aromatiques et produits dérivés	Fatiha et Marc Pratlong	sept	Fréquence passé à 1 fois par mois Et tous les 15 jours pour les pommes de terre Voir pour la possibilité de sac de 10 kg de PdT

			Savoir jusqu'à quand il y a aura des PdT
HE et eaux florales	Jamil Hadjaj	janvier	Pas de nouvelles
HE	Distillerie Bel Air	septembre	Possibilité d'élargir la gamme
Savons	Nartur'aile	juin	
Cosmétiques huile de chanvre	Odile O Sorio	mars	Voir avec Morgane
Riz	Canard des rizières	Juin	
Pâtes	Vers l'Est	Mars	Voir avec Delphine et Ben pour une commande en automne
Bière	Les Bulles de la fontaine	Juillet	
Porc, salaison	Emilie Bertrand	Juillet	Validation de tous les produits pour du détail (même si déjà proposé dans les colis d'Olivier Mourrin).
Pommes	Emmanuel Bres	Février	
Vin	Gabriel Seranne	sept	1 fois /moi
Fromage	Ferme du Ressouche		Pas encore de livraison En attente d'info supplémentaires Voir avec Morgane
Lentilles, farine, pois chiche	Caizergues	mars	Jérôme relance une commande

➤ Points Producteurs à valider :

Produits	Producteur	
Graines germées		Contact en mai 2019 via Sophie Biache. En attente de la fiche producteur (envoyée par Maxime) à relancer
Divers produits		est venu avec Augustin à une livraison en juillet puis a envoyé un mail à Claudette. Claudette le contact pour lui demander de prioriser produits et remplir la fiche producteur (être vigilant)
Vin et jus	Alexis Maurel	Validé – Joan référent
Truite	pisciculture de la vis	En attente de fiche producteur – Jérôme référent si validation
Spiruline	Kevin Soulié et Florent Auclair - GAEC Cevenn'Algues	Non validé car un producteur est plus proche
Spiruline	Les siffleurs	Validé – Sophie Dubois référente
Crem de riz	TerrCoopa	Pas de possibilité de livraison donc non validé sauf si Françoise s'en occupe.
Œufs	Trebuchon (Mas de londre)	Vérifier si conversion et si intéressé (Marianne)
Œufs	St Jean ou St André de buège	Se renseigner (Jérôme)
Fruits		Demander (producteurs de fruits bio)

Pour le suivi des producteurs :

<https://lite.framacalc.org/historiqueproducteurs>

<https://framacalc.org/producteurs-et-referents>

Soline contact les référents pour faire le point sur les producteurs.

Jérôme voit pour former les nouveaux référents : Brigitte, Sophie, Joan.

➤ **Permanences :**

A chaque livraison extérieure prévoir une personne référente **identifiée**.

Pour les livraisons dans la salle, il faut 2 personnes de plus pour faire le ménage à la fin (à partir du 18 octobre)

Faire des badges « accueil croqu'local » (Soline + Jérôme pour en récupérer)

Mettre à jour le tableau des permanences (Jérôme)

➤ **Livraison de rentrée**

Vendredi 4 octobre à 18h30

La livraison de rentrée permet de regrouper la plus part des producteurs et de faire découvrir croqu'local aux consommateurs pendant un temps convivial.

Faire mail aux producteurs (on compte sur la présence d'un maximum, voir avec vos référents, prévoir plus de produits pour dégustation et personnes nouvelles qui ont venir), aux référents, à croqu'local et au clac (Soline)

➤ **Evènement conférence de rentrée :**

Proposition de conférence gesticulée « de la fourche à la fourchette » de Mathieu Dalmais.

La seule date possible est le **mercredi 18 septembre à 20h30**

Diffuser l'information par mail (croqu'local et clac et ... chacun) et par affichette chez les commerçants.

Jérôme contact la personne, s'occupe de la logistique et envoie les mails.

Joan fait l'affichette et l'envoie à croqu'action pour validation

Soline imprime les affichettes (environ 400) et les dépose à Melando et chez Claudette

Diffusion chez les commerçants : St Martin (Brigitte), Viol (Joan) et Notre Dame (Jérôme)

Jérôme introduira la conférence et présente croqu'local

➤ **Divers**

Dans le mail d'envoi de croqu'récap repréciser les horaires, le lieu ...
Avoir une réflexion sur le mode d'envoi des commandes.
Questionnaire : mettre des textes courts et non chiffres.
Flyers pour Claudette avec date de la livraison de rentrée