

Compte-rendu réunion Croq'Local du 10 juillet 2018

Présents : Marianne, Jérôme, Maxime, Pascale, Soline, Michel, Catherine

- **Producteurs**

Nom producteur	Produit	Qui	Décision
Magali Olejniczack	Œufs		Plus possible pour elle
Olivier Mourrin	Porc, poulet, pintade,, oeufs	Appel à référent	Validé (à voir pour l'agneau en fonction de la périodicité de Patrick Mayet) Demander des précisions sur le minimum de livraison.
Lionel Pradeilles	Jus de raisin	Stéphane	Validé. Voir avec lui pour pouvoir faire des commandes groupées (par 6) Voir pour vin
Christophe Albertin	noix		Pas local et pas bio. → non
Nicolas Moreau	Fromage brebis	Marianne	En attente fiche producteur → faire une dernière relance Pas intéressé pour le moment
Robin Brodu	Fromage brebis	Jérôme	En attente fiche producteur → faire une dernière relance Finalement pas intéressé
Fleury	Volailles	Magali	En attente fiche producteur – pas intéressé
	Truites	Engerrand	En attente ne veut pas se déplacer pour les livraisons → non
	Œufs	Enguerrand	En attente
Chaffiol	Volailles	Marianne	Pas BIO, pas intéressé car quantités insuffisantes
	Agrumes	Françoise	Mail 29 mai
	Pâtes fraîche	Maxime	Attente info par Sophie
	Truite fumé	Stéphane	A contacter Non car le plus en bas avant Ganges

→ Pistes de producteurs

Maxime voit avec Sophie car elle a beaucoup de contacts.

Autour de Gignac, il y a beaucoup de producteurs → à prospecter

Claudette communique des contacts de producteurs de noix bio et de de truites

- **Livraison avec le groupement de Saint Mathieu**

Soline a contacté Ben pour discuter de la possibilité de grouper des commandes avec eux, pour le riz (canard des rizières) et les pâtes (Vers l'est). Ils sont très intéressés pour compléter leurs commandes, et ont des personnes qui peuvent aller chercher les commandes facilement.

Chaque groupement fait son questionnaire indépendamment, puis mise en commun des quantités.

Pour le paiement, avant la livraison : chacun dépose un chèque correspondant à sa commande au référent (les chèques sont apportés au producteur en allant chercher la livraison).

→ Soline recontacte Ben mi-août pour lancer les commandes.

Dans un 2^{ème} temps, St Mathieu pourrait être intéressés par les produits de Caizergues et ont un producteur de pois, pois chiche et lentilles en plus.

→ Communiquer les informations entre les 2 groupements et voir pour l'automne.

- **Bilan des premières livraisons**

- **Fréquence de livraison pour les produits non périssables**

Les référents voient avec les producteurs pour espacer leur livraison, et ainsi avoir de plus grosses quantités. Incitation mais liberté du producteur.

- **Compléter les commandes avec un grossiste**

Pour tous les produits que nous ne trouvons pas par un producteur direct, réfléchir à passer par un grossiste.

La 1^{ère} étape de de lister les produits manquants → Soumettre un « questionnaire » à tous les consommateurs de croq'local pour les lister (Soline)

Remarque : faire attention dans la communication, la distinction doit être très claire entre les 2.

- **Pause estivale**

Il est décidé de maintenir les livraisons pendant l'été. En effet, c'est la pleine période de production pour certains producteurs et il est nécessaire de garder la communication avec tout le monde.

Par contre, une modification de dates aura lieu fin août, voici les dates de livraison jusqu'en septembre :

19 juillet – 02 août – 16 août – 06 septembre – 20 septembre

*Remarque : il est important que les permanents accueillent les producteurs **et** les nouveaux consommateurs pour expliquer le fonctionnement et si c'est le cas pourquoi il y a peu de producteurs/consommateurs. Pensez à imprimer la liste des contacts producteurs/référents.*

- **Créneaux de livraison**

Le créneau de livraison a été diminué à 1 heure de 18h30 à 19h30

Les référents communiquent avec les producteurs pour qu'ils soient bien à l'heure.

- **Livraison / dégustation du 6 septembre**

Distribution de rentrée le jeudi 6 septembre (à Viol, possibilité de la salle) → les référents informent les producteurs pour en réunir un maximum et faire une livraison/dégustation/communication.

- **Lieu**

Jérôme a laissé un message mais pas encore de réponse.

Continuer à prospecter !

- **Mails**

Il paraît nécessaire de créer une deuxième liste « acteurs », avec les référents et toutes les personnes qui souhaitent s'impliquer dans l'organisation. → Jérôme

Ainsi les personnes de la liste « croq'local » ne reçoivent plus que les mails de commandes.

La liste « croq'acteurs » est ouverte et toute personne intéressée peut s'y inscrire.

- **Flyer d'information de croq'local**

Il faudrait faire un flyer expliquant le fonctionnement du groupement. Cela permettrait de le donner aux personnes intéressées.

→ Soline fait une première ébauche (*Mais si quelqu'un souhaite le faire, surtout ne pas hésiter à le dire !*)

Prochaine réunion lundi 27 août à 18h30 (lieu à déterminer)

- **Récapitulatif des choses à faire :**

Carine	Mail aux producteurs pour les informer des modifications de créneaux ...
Claudette	Contact producteur de noix, de truites...
Jérôme	Création liste « croq'acteurs »
Maxime	Contact Sophie pour élargir le réseau de producteurs
Soline	Contact Ben (St Mathieu) pour commande de pâtes et de riz Questionnaire pour lister les produits manquants auprès des consommateurs Ebauche du flyer Tableau historique des contacts de producteurs (<i>nous n'en avons pas parlé à la réunion mais après réflexion cela me paraît intéressant pour ne pas recontacter toujours les mêmes</i>)
Tous	Prospecter pour trouver un lieu de livraison à Saint Martin Faire remonter des informations de producteurs possibles