

## CROQU'LOCAL

### Compte rendu de la réunion du 22/09/18 chez Pascale

18h30-20h30

Présents: Pascale, Claudette, Delphine, Nadine, Marianne, Jérôme

### 1. Producteurs

- Nadine se propose d'être référente d'un ou deux producteurs. > Elle envoie un mail sur croqu'action pour voir si un référent a trop de producteurs. Sinon, elle prendra les prochains.
- **Fromages de brebis:** pteur bio repéré par Nadine sur marché de St Hyppo: le 1er qui y va prend contact. > Nadine passe à la boutique paysanne de St Gély voir qui les fournit.
- Nous n'avons toujours pas la fiche producteur de Sébastien Gal / Mr Patate. Nous aimerions savoir s'il peut proposer un prix de gros à partir de x kg par croqueur > Nadine demande à Enguerrand.

### 2. Changer le jour de livraison au vendredi soir?

- Luc Gros, maire de Viols en Laval, nous propose de changer au vendredi soir pour avoir un lieu de repli en cas de pluie: la salle B.Dimey (mise à disposition gratuitement). Les avis sont partagés, à cause notamment du jeudi qui vient juste de rentrer dans les habitudes, des éventuels croqueurs qui partiraient en week-end le vendredi soir, de la proximité temporelle du marché de St Martin du dimanche, des producteurs qui ne pourraient pas livrer ce jour là.
- Christelle a fait le tour des producteurs présents à la dernière livraison. A part Stéphane de La Ferme du Lamalou qui devrait s'organiser (à voir) tous seraient d'accord.
- Luc Gros a proposé le D.D. De Roussières comme possible lieu de livraison le jeudi, sous réserve de l'accord du berger (Daniel) et du département à qui appartient le domaine.
- Il est décidé de:
  - faire une relance à la liste croqu'local et au clac pour la **recherche d'un lieu abrité pour le jeudi** > Jérôme
  - aller visiter à Roussières pour vérifier la taille de la salle, l'éclairage > Nadine et Claudette y sont allées depuis la réunion: lieu ni pratique, ni fonctionnel, ni confortable, salle bien trop petite, pas assez de places abritées sous les arches, voitures et tracteur sur place, etc.
  - **poser la question de leur dispo le vendredi soir à chaque producteur** non présent à la dernière livraison > les référents s'en occupent.

### 3. Récap des commandes / limiter les emails reçus par les croqueurs?

- Marco a proposé le système cagette.net pour gérer les commandes. Les présents à la réunion n'avaient pas encore regardé, sauf Claudette pour qui "notre système est plus humain". > Nadine regarde et fait un retour à la prochaine réunion.
- **Maxime fera le récap pour chaque livraison** (jugé très utile par certains croqueurs) dans le fichier suivant <https://lite.framacalc.org/crocllocalcommandes> et enverra le lien aux croqueurs à 2 reprises (si ça te vas Max), le jeudi précédent la livraison (J-7), puis le lundi précédent la livraison (J-3) même si lors de ce 2ème envoi certaines dates limites sont passées.
- Avant la prochaine livraison, chaque référent va remplir la **colonne fréquence de livraison** dans ce tableau.
- **Les formulaires de commande seront toujours envoyés par les référents à tous les**

**croqueurs**, car supprimer ces emails causerait trop de problèmes, notamment:

- lors de dates limites très différentes (ex: pour la viande de Luc Gros c'est 15j avant)
- cela enlèverait la possibilité de faire des annonces spéciales dans le mail d'envoi du formulaire de commande (les croqueurs ne verraient pas l'info dans une énième colonne du tableau récap)
- Les croqueurs ont la possibilité de créer un dossier dans leur logiciel de messagerie pour que les mails de croqu'local y arrivent directement et n'envahissent plus leur boîte email. Mode d'emploi sur: <http://wiki.coop-tic.eu/wikis/clac/wakka.php?wiki=ConseilsListeClac>
- La création de la liste croqu'action a déjà limité le nombre de mails.

#### 4. Commander les produits manquants via des grossistes bio + commandes qui ne peuvent pas fonctionner par livraison directe du producteur

- L'expérience de commande de pâtes et de riz qui implique la centralisation des paiements avant la commande et la distribution par le référent aux croqueurs a généré un travail important aux référents, certains croqueurs ne payant pas à temps ou ne venant pas chercher les produits. **Commander via des grossistes implique un travail que les référents bénévoles de Croqu'local ne sont pas prêts à faire pour l'instant.**
- Par contre, **la liste croqu'local peut servir à faire passer des propositions d'achats groupés de produits dès lors que l'esprit est celui de Croqu'local** (cf. Valeurs partagées sur le site <http://frama.link/croqulocal> ) Ex récents : agrumes, comté, etc. La personne qui envoie la proposition d'achat groupé la coordonne, les personnes intéressées lui répondent directement (pas de réponse à toute la liste) et elles s'organisent entre personnes intéressées.
- Pascale prend contact avec David pour sa proposition d'**achat groupé de comté** via <https://www.fromagerie-bio.net>. S'il l'accepte, David envoie le mail aux croqueurs et organise la commande.
- Jérôme se propose de relayer Soline pour les prochaines commandes de riz et pâtes

#### 5. Distinction producteurs et artisans transformateurs

- Marco nous a rappelé cette distinction qui devrait selon lui être plus explicite au sein de Croqu'local. **Le Producteur produit (et à ce titre travaille la terre ou élève des animaux, subit les aléas de la nature...) puis transforme. L'artisan achète ses matières premières et transforme.** La remarque est jugée pertinente et la distinction importante à faire connaître aux croqueurs, tout en valorisant l'ensemble des produits proposés par Croqu'local, tous de grande qualité. Il est décidé:
  - > de ne plus appeler producteur un artisan transformateur.
  - > à ce titre d'utiliser "artisan transformateur" à la place de "producteur" chaque fois que nécessaire dans la fiche produit, dans le formulaire, dans les emails, sur le site
  - > Chaque référent actualise la fiche de son producteur ou artisan (la télécharge sur le site puis la remet en ligne ou la renvoie à Jérôme s'il ne sait pas faire), lui pose la question si la distinction n'est pas évidente, et utilise le bon terme dans les mails et formulaires de commande
  - > Jérôme actualise le site

#### 6. Rappels à faire aux croqueuses et croqueurs

- Les horaires des **livraisons: 18h30>19h30**. Le changement d'horaire n'a pas été bien enregistré par tous, certains viennent toujours à 18h.
- Sensibilisation **zéro déchets**, encourager à rapporter les emballages (cagettes, boîtes d'œufs,

bocaux verres, bouteilles de bières et de kombucha, pots des faisselles, barquettes... ).  
Quasiment tous les producteurs sont contents qu'on leur rapporte mais cela n'est pas encore assez fait. Le producteur de jus de raisin ne reprend pas les bouteilles.

- Inscription aux **permanences** des prochaines livraisons: <https://framacalc.org/Uuea7AugsW>
- Annonce **prochains produits**: reinettes nature et progrès, jus de pomme (surement fin octobre), veau de Luc Gros (2ème livraison de novembre), noix (fin novembre)

## 7. Messages à faire passer par chaque référents aux producteurs, avant la prochaine livraison

- Rappel des horaires: 18h30>19h30
- Demander à chaque producteur de venir aux livraisons avec un panneau indiquant leur nom en gros pour que les nouveaux croqueurs se repèrent mieux à leur arrivée
- Pour la prochaine livraison, faire un cercle un peu plus petit, être plus rapprochés.
- Chaque référent pose la question à chaque producteur non présent à la dernière livraison de s'il serait possible pour eux de faire les livraisons le vendredi.

### >> Qui fait quoi?

- **Tous les référents**: messages aux producteurs (point 7) + remplir la colonne fréquence de livraison sur <https://lite.framacalc.org/croclocalcommandes> + actualise la fiche producteur/artisan
- **Tous les croqueurs**: recherche de lieux, recherche des produits manquants et prendre contact avec le producteur de brebis du marché de St Hyppo
- **Jérôme**: compte rendu, messages aux croqueurs, message à la liste et au CLAC pour le lieu, actualise site distinction pteur/artisan
- **Max**: tableau récap commandes et 2 envois par livraison
- **Pascale**: contacte David pour lancer la commande de comté
- **Nadine**: regarde cagette.net, email à croqu'action pour si quelqu'un souhaite lui "transmettre" un producteur, se renseigne sur le fromage de brebis à St Gély, contacte enguerrand pour savoir où ça en est pour les produits à base de châtaigne, + s'il souhaite lui transmettre un des producteurs dont il s'occupe + fiche producteur Mr Patate + prix de gros Mr Patate.

>>>Prochaine réunion **lundi 22 octobre 18h30 chez Marianne**, 37 pl du chèvrefeuille, St Martin de Londres. Pour s'y rendre: <https://frama.link/ChezMarianne>