

# Amap - MONEIN -Compte rendu de la reunion du 28 Août 2009

**Présents :**

**Producteurs :** Philippe Cousin - Claire Saporta et Pierre Salles - Didier Roche - Monique Doussine - Arsault Céline

**Amapiens :** Traucou P.- Rombauts C.- Doléans. Lafitte A, - Camet Lassale F. - Dufour M. - Cauhapé G. - Cauhapé N. - Graumer L. - Mazéris A. - Mirande-Bret I et JP - Thomann M-A. - Régnier P. - Langla F. - Bidegain M. - Boudsocq T. - Toulouse R. - Lacampagne J-M. + ceux ou celles que j'ai oublié,,,,,toutes mes excuses....

**Bénévolats :**

Voici venu la saison des transferts,,,,,

**Départs:**

\*Thérèse Caminade(contrat volailles) et Philippe Jullien(contrat chèvre) nous quittent et déménagent sur Billère.  
 \* Régine Cazetien cède sa place sur le contrat lait et sur la saisie du planning général, merci à eux trois pour leur participation dans notre association

**Arrivées:**

\* Marie-Agnes Thomann et Philippe Regnier prennent en charge le nouveau contrat " Porc "  
 \* Nelly Lacoste prend en charge le nouveau contrat "Caillé de Brebis"  
 \* Florence Camet-Lassale remplace Philippe Julien au contrat chèvre,  
 \* Aurélie Mazeris remplace Thérèse Caminade au contrat Volailles  
 \* Jocelyne Bellaïche, Michèle Dufour et M-A Thomann remplacent Régine pour la saisie du planning général

## 1 - Evolution des contrats depuis la création de l'amap :

	juil-07	janv-08	avr-08	juil-08	janv-09	avr-09	juil-09
- légumes:	25 familles	36,5 p-46 famil	pas de légumes	45 p- 54 fami	48,5 p, 56 famil,	<del>48,5 p, 56 famil,</del>	40 pa- 46 familles
- lait-yaourt-f, blanc :	<del>25 familles</del>	11 familles	22 familles	25 familles	36 familles	48 familles	44 familles
- fromage chèvre :	16 familles	20 familles	32 familles	31 familles	28 familles	53 familles	48 familles
- fromage Brebis :	<del>16 familles</del>	14 familles	25 familles	20 familles	31 familles	36 familles	51 familles
- viande bovine - agneau :	<del>16 familles</del>	20 familles	22 familles	31 familles	34 familles	37 familles	36 familles
- volailles	<del>16 familles</del>	20 familles	30 familles	36 familles	55 familles	72 familles	73 familles
- huile -lentilles	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	37 familles	35 familles
- noisettes	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	20 familles	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	28 familles
- pêches	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	37 familles	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	57 familles
- haricot - mais	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	<del>16 familles</del>	30 familles
	41 contrats	131 contrats	131 contrats	254 contrats	240 contrats	283 contrats	448 contrats
	25 familles	52 familles	69 familles	80 familles	88 familles	110 familles	115 familles
						adhérents	130 familles

## 2 - Dates des signatures des prochains contrats:

- les 2 Octobre - 9 Octobre sont retenues pour la signature des contrats  
 - Durée du prochain contrat: novembre à mars-

**Pour les Vendredi 25/12 et Vendredi 1 janvier il faudra décider rapidement si l'on avance la distribution au jeudi soir,**

- Contrats sur la période :Légumes-lait-volailles-brebis-viande bovine-lentille huile-porc-caillé de brebis  
 - Lieu de la signature des contrats - halles  
 - Jocelyne est la responsable pour l'organisation générale de la signature des contrats

## 3 - Contrats :

**légumes:**

- Suite à l'importance des désistements en fin de saison dernière un groupe de travail va voir le jour:
- Philippe Régnier se propose de piloter ce groupe en partenariat avec les responsables du contrat, le but est de définir les attentes des Amapiens et de diminuer le nombre des désistements,
- Le Maraîcher d'Ogeu a été fortement touché par la grêle:  
 Notre maraîcher donne des légumes au maraîcher d'Ogeu sans que cela affecte nos paniers. Il donnera des légumes jusqu'à fin septembre le temps que les nouvelles plantation d'Ogeu soient en production.  
 Philippe a une très bonne production cette année et cela nous permet cet acte de solidarité,
- Projets maraîchage: Contacts avec Nicolas Pichot - Nelly - Aurélie Mazeris
- Aurélie Mazeris a encore une année de formation à Montardon avant d'avoir son diplôme , Elle devrait ensuite faire une formation en maraîchage avec le Civam avant d'envisager un projet d'installation
- Nelly, qui termine son stage chez Philippe Cousin,souhaite s'installer avec une autre personne pour démarrer son projet d'installation,
- Nicolas Pichot qui descend de Paris va s'installer dans la région paloise pour lui aussi tenter l'aventure du maraîchage,

**Produits Laitiers:** RAS

**Volailles:**

- Ci-dessous infos du producteur Claude Chalony
- Nous avons fait une formation avec le CIVAM sur le thème de la fab d'aliment a la FERME et de la à commencé la réflexion sur les possibilités d'améliorer la qualité de l'alimentation de mes volailles.
- tout d'abord sur la provenance des intrant en matière de protéines:
- d'un point de vue éthique( souvent les tourteaux de soja étaient originaire d'Amérique du Sud ou l'on sait les répercutions sur les populations et sur les déforestations collatérales )
- d'un point de vue biologique, puisque les tourteaux américains sor presque tous OGM.
- Donc j'utilise dorénavant un mix de tourteaux ( soja, tournesol, col d'origine française et trace non OGM
- Ce nouveau mélange est au départ destiné a l'alimentation des por qui a nécessité un temps d'adaptation.
- en effet les poids de mes volailles ont quelques peu chuté.

le mélange proposé ne convenait pas vraiment au poulet.  
J' en ai parlé au technicien de la société ALITEC et ils ont immédiatement réagis en proposant une nouvelles formule protéine avec une part augmenté de tourteau de soja qui est vraiment la protéine convient particulièrement aux volailles.

Dans l'intervalle de l'été j'ai décidé d'investir dans une nouvelle fabrique d'aliment celle ci va être totalement automatisé avec pesée de toute les composantes de l'aliment en fonction des différents ages.  
Pas d'erreur humaine possible comme avec mon ancienne installati l'on mesurait au seau.  
De plus le suivit et si besoin la correction des rations sera fiabilisée et faite en concertation avec les techniciens d'ALITEC  
LE COUT DE CETTE INSTALLATION EST APPROXIMATIVEMENT DE 110000 EUROS.

voilà pour aujourd'hui je t'enverrais des photos quand l'installation sera terminé.  
a bientôt Claude

<b>Chèvre :</b>	- bilan de la visite chez Didier Roche - Voir annexe en fin de document - Il n'y aura pas de fromage de Novembre à début Mars, Didier garde quelques fromages sur cette période pour continuer les marchés.
<b>Brebis:</b>	- L'exploitation de Pierre et Claire a été touchée par la grêle. Cependant les dégats ne devraient pas entrainer une baisse de production. Nous aurons du fromage pour tout l'hiver car la productrice garde du fromage en quantité suffisante pour notre Amap.
<b>Viande :</b>	- Corinne nous rappelle que son contrat est "VACHE" car les dates des distributions sont décalées par rapport aux autres contrats.
<b>noisette :</b>	La productrice Bernadette a été grêlé . Elle fournira la commande du 30 Octobre , Il n'y aura pas d'autre livraison cet hiver,
<b>pêches:</b>	Bilan 2009 : La production de Monique a été grêlé en début de saison Le bilan est positif pour la productrice, les Amapiens sont satisfaits de la qualité et du prix de ses pêches Projets 2010 - Monique souhaite se lancer dans la production de fruits rouges l'année prochaine, Elle prévoit de diminuer les traitements sur une partie de l'exploitation pour faire des essais.
<b>lentille:</b>	Le producteur continuera a nous fournir huile et lentilles pour cette fin d'année,
<b>huile de colza :</b>	
<b>Haricot-Mais :</b>	Il pousse bien et il est cultivé en Bio-Dynamie non certifié.

#### **4 - Nouveaux contrats fin 2009 :**

<b>Porc :</b>	<b>Trois producteurs de Porcs ont été visités:</b> Le <b>producteur d'Aren</b> n'a pas été retenu sa production industrielle ne correspondant pas à notre recherche, Le <b>producteur à Issor</b> est de très grande qualité , porc noir élevé en totale liberté sur 18 hectares de bois, Il livre deux Amaps sur Pau Nous n'avons pas retenu ce producteur pour deux raisons: Premièrement il ne pourra pas augmenter sa production pour répondre à la demande de notre Amap, Deuxièmement les produits sont très chers, minimum le double d'une production de porc "rose". Le <b>troisième producteur de Garléde</b> (Nord de Pau) est dans une phase de reconversion, Son projet est de passer d'une production "industrielle" à une production "fermière". Vous trouverez les détails en annexe " <b>PRODUCTION PORCINE LA FERME DE CLAUS</b> " <b>Nous avons décidé de retenir ce dernier par rapport à son projet de reconversion mais aussi par rapport à la qualité des produits proposés.</b>
<b>Caillé de Brebis:</b>	Production de Caillé de brebis BIO . Après avoir dégusté les produits de la " <b>Ferme de Céline</b> " en juin nous allons visiter la ferme en Septembre, Le premier contrat débutera en début 2010 et sera signé les 2 et 9 Octobre Nelly Lacoste est responsable du contrat

#### **5 - Utilisation de l'argent de la caisse: 519,50 euros**

Organisation d'une fête pour les deux ans de l'Amap cout environ 300 euros

Afin de supprimer la pub "intempestive" une cotisation de 45 Euros est versée annuellement à l'Hébergeur du site,

#### **6- Fête de l'Amap: 25 septembre sous lesHalles**

- auberge espagnole
- jonglage - coût 100 euros maxi
- Musiciens,,,,, coups...à boire,,
- atelier pizza avec Pascale - coût 100 euros
- dégustation porc - coût 50 / 50 avec le producteur

**Pour la prochaine réunion nous nous organiserons afin que la réunion soit plus courte et que chacun puisse partager le petit casse croute**

**Merci à toustes pour votre participation à cette sympathique soirée....**

## **COMPTE RENDU DE LA VISITE CHEZ DIDIER ROCHE CONTRAT CHEVRE**

Visite chez Didier Roche à Lucq de Béarn en petit comité, Thérèse, Isabelle, Françoise, Jean-Michel, et Pierre le **16 Mai 2009** avant la traite du soir.

Sa ferme se situe dans les coteaux de Lucq de Béarn, très agréable l'été, le troupeau est au frais, mais l'hiver, surtout cette année ce n'est pas top !

Il y a 50 chèvres, 10 brebis, il ne souhaite pas augmenter son troupeau, vise plutôt la qualité. Son installation actuelle est vieillissante, salle de traite et bergerie ne sont pas sécurisées pour qu'il puisse prendre un employé à temps partiel.

Ses chèvres ne produisent pas suffisamment de lait.

Les bêtes sont nourries avec le foin de la ferme, il achète le maïs et le trèfle bio à Préchacq-Navarenx et la luzerne bio en Dordogne. Cela veut dire qu'il est dépendant des autres avec des rations plus équilibrées.

Il travaille tout seul, de la traite, à la vente des fromages. Il fait le marché de Pau, le mercredi et le samedi, l'Amap de Monein et d'Orthez, l'été le marché d'Etsaut le dimanche.

### **Question posée : Comment continuer à travailler dans ses conditions ?**

#### **Réponse :**

Il a le souci d'améliorer la sélection des bêtes pour que chaque chèvre produise plus de lait qu'actuellement. Il espère doubler la production de lait d'ici deux à trois ans avec le même nombre de bêtes, mais aussi s'organiser dès l'hiver prochain pour avoir moins d'aliment à donner aux chèvres. Tout cela lui permettra d'augmenter ses revenus qui sont aujourd'hui inférieur à un demi-smic.

Il étudie un projet de construction d'un bâtiment avec une toiture photovoltaïque. Ceci avec un contrat EDF et des aides bancaires. Cela lui permettra de travailler dans de meilleures conditions, un amortissement sécurisé grâce à un contrat avec EDF.

Nous avons visité sa fromagerie et son saloir (photos sur le site), nous avons mesuré le travail à réaliser pour la fabrication et l'affinage du produit.

Didier ne prévoit pas d'augmenter le prix de vente de ses fromages.

**Une coupure Novembre, Décembre, Janvier, redémarrage en Février** pour les crottins et 5 semaines après les tomettes.

Une info importante : il y avait **24 contrats en Janvier 2009 et 53 en Avril.**

**Le mot de la faim...pour les chèvres...Bêêêhhhhhhh !!!!!**

## PRODUCTION PORCINE LA FERME DU CLAUS :

### 2007 :

Installation en tant que jeune agriculteur de Sylvain DESCLAUX sur l'exploitation familiale à GARLEDE-MONDEBAT comprenant :

- 45ha de maïs consommation, séché et récolté en totalité à la ferme ; capacité de stockage 200tonnes.
- Porcs élevés sur litière (de 8kg à 35kg) et en porcherie (35kg à 120kg).

Production de 1100 porcs/an pour le groupement lur berri avec une capacité de 650 places.  
Alimentation à base de maïs, orge, soja et minéraux

Suite à l'installation je décide d'élever du porc lourd sur litières (paille+silure) de 120 à 180 kg pour ensuite amener les animaux à l'abattoir municipal d'hagetmau (40).

Par ailleurs les carcasses sont transformées à la Maison du Jambon à ARZACQ-ARRAZIGUET selon les méthodes et recettes familiales.

A partir de là, je récupère les produits finis (frais, salaisons, spécialités en conserves) et les vends sur les marchés.

Production de départ : 5 porcs tous les 45jours.

### 2008 :

Mise en place d'un magasin de vente avec une pièce de stockage des denrées dans l'enceinte de la ferme.

Amélioration de l'aspect marketing (tracts, publicités...) et suite à de nombreuses tentatives sur les marchés je me suis fixé 2 marchés semaine pour fidéliser une clientèle dont :

- ARZACQ le samedi matin.
- LESCAR et MORLANNE le dimanche matin par quinzaine.

Augmentation à 7 porcs par mois pour la vente directe, mais diminution à 900 porcs par an avec le groupement.

### 2009 :

Changement de l'alimentation (fabriquée à la ferme) pour les porcs de 30 à 180kg avec incorporation de tourteau de tournesol et de lin pour limiter l'apport de soja et diversifier l'alimentation.

la totalité des porcs destinés à la vente directe sont sur parcs paillés avec une surface de 2.8m<sup>2</sup> par porc minimum jusqu'à 110 kg.

De 110 à 180kg les animaux sont en plein air.

### OBJECTIF 2009- ?:

Commercialiser 12 porcs de 180 kg par mois avec une alimentation produite à la ferme et garantie sans ogm.

Si l'objectif en vente directe est atteint l'activité de porcs en porcherie avec le groupement sera supprimé.

Cultiver du pois protéagineux pour l'alimentation des cochons ; ceci permettra des rotations de cultures sur les parcelles.

## LA FERME DU CLAUS VERS UNE AGRICULTURE DURABLE :

### **La qualité du produit :**

Le porc de 180 kg est élevé 3 mois de plus qu'un porc standard et a la particularité d'avoir une qualité de viande supérieure (persillée au gras fondant), un goût prononcé avec une bonne couleur ( jambons séchés 15 mois minimum).

Une alimentation variée à base de plusieurs céréales et protéines (maïs, orge, soja, tournesol, lin) ainsi que l'herbe des pâtures donnent des saveurs optimales de la viande.

La transformation faite dans des locaux agréés (hygiène irréprochable) avec des méthodes traditionnelles (hachages, salaisons ,cuissons...), et les recettes familiales (assaisonnements).

### **Le respect de l'animal :**

Elevés sur des parcs paillés avec une surface minimale de 2.8m<sup>2</sup>, ou sur prairie avec une surface minimale de 300m<sup>2</sup> le porc a toute la place disponible pour se dépenser.

Une alimentation variée donnée à la main matin et soir.

L'utilisation d'antibiotiques uniquement en cas de nécessité.

### **Le respect de l'environnement :**

Rotation de cultures pour limiter l'appauvrissement des sols (maïs, pois).

Limiter l'apport d'intrants en réalisant des analyses de sols pour connaître le besoin des cultures et optimiser le fumier en tant qu'engrais sur les parcelles.

### **Le respect du consommateur :**

Vendre un produit de qualité avec des tarifs abordables pour le consommateur.

La ferme est ouverte au public qui désire visiter et comprendre le système d'exploitation avec la salle de vente à disposition.