Commission « producteurs » : 01 Février 2017

Présents: Nicole, Renée, Martine, Agnès, Kamel, Sara, Jean-Paul, Lorraine
Excusée: Sandrine

1 - Préparation de l'AG du 23 mars

Bilan de la commission
Il est décidé d'adopter le plan suivant:
- Rappel des objectifs de la commission
- Présentation de la synthèse des réponses contenues dans le questionnaire envoyé aux producteurs
Il est décidé d'envoyer un mail de relance aux producteurs à ce sujet et de donner la date limite du 20 Février pour remplir le questionnaire.
- Bilan d'activité 2016 de la commission
- Les producteurs:
Aucune adhésion de nouveau producteur en 2016
- Visite de producteurs
- Les marchés

Renée et Kamel seront les rapporteurs du bilan de la commission lors de l'AG.

2 - Adhésion de nouveaux producteurs

- Fabrice Kéroullé producteur bio d'épices (safran, paprika, piment, tomates séchées) et haricots secs.
Sa ferme est située àLafitte 31310 Lapeyrere dans le Volvestre.
Ce producteur est venu au marché de Noël le 13 décembre 2016.

- Merlin Schwager fabricant de chocolat s crus en Ariège.
Le chocolat cru est à base de cacao, de beurre de cacao mélangé avec de l'huile de coco accompagné de miel ou de dattes en guise d'édulcorant.
Ce qui change en comparaison au chocolat "normal", c'est qu'aucun des ingrédients n'est chauffé à plus de 42°.
Ce fabricant est également venu au marché de Noël.

3 - Projets en cours
<u>- Sève de bouleau</u>
Sara se charge de prendre contact avec Maxime Moreno qui nous a proposé de la sève de bouleau au printemps 2016 pour savoir s'il renouvellera cette proposition cette année.
A suivre...
<u>- Lapins</u>
Nicole n'a pas de nouvelles de la productrice de lapins qui doit nous fournir des éléments sur l'élevage de ses lapins.
A suivre...
<u>- Sel</u>
Triolait et le Fournil des Biquets achètent le sel pour la fabrication de leurs produits au même producteur.

Celui ci serait intéressé pour vendre du sel aux adhérents du GDA deux fois par an.
Camille de Triolait doit nous donner des informations sur ce producteur et la façon dont il travaille.
A suivre...
- Huile, farine, pâtes...
De jeunes agriculteurs bio, installés à Montbrun Lauragais ont le projet de commercialiser de la farine, de l'huile peut-être des pâtes.
Ils seraient désireux de travailler avec le GDA.
Kamel va prendre contact avec eux pour savoir quelle est leur demande, leur offre.
Proposition d'organiser ensuite, si c'est possible, une visite de leur exploitation au niveau de la "commission producteurs".

4 - Prochain marché
Il aura lieu le mardi 21 mars.
Faire le point au niveau du nombre de producteurs inscrits.
En fonction des réponses, proposer aux deux nouveaux producteurs adhérents (épices, chocolats) d'y participer.
L'objectif est de ne pas dépasser le nombre de 15 producteurs présents, l'espace ne pouvant pas en accueillir davantage.

La prochaine réunion de la commission producteurs
aura lieu le jeudi 9 mars à 20h30
chez Renée

Ordre du jour
1- Préparation du marché
2 - Point sur les projets en cours