

Compte rendu de réunion du 12 /02/2020

Etaient présents

Veronique Billetpetit , Odette Torrent , Roselyne Lesquer , Nathalie Couderc , Sonia Madrona , Chantal Rousset , Noel Rousset , Brigitte Perrin , Camille Terdjan , Martine Bongiorno , Florence Travers , Christiane Pannequin

Nous recevions ce jour , Christophe PIZZALI éleveur de brebis à Villeveyrac , pour qu'il nous présente son travail et évoquer avec lui la possibilité de lui acheter de la viande d'agneau.

Christophe récemment installé à Villeveyrac est éleveur de Brebis à viande rouge du Roussillon en cours de labellisation Bio.

Son cheptel de 65 bêtes (1 mère -1 agneau) se déplace sur différents site en garrigue pendant 7 - 8 mois et le reste de l'année dans les vignes du Château de Montpezat (Pezenas).

Nourriture naturelle et homéopathie intégrée dans le sel que grattent les brebis...

Christophe Pizzali travaille avec les abattoirs de Pezenas qui conditionnent les caisses d'agneau entier d'un poids variant entre 13 et 20 kg au prix de 14 € / kg . chaque pièce est sous vide (descriptif de la liste des morceaux).

Les bêtes partent à l'abattoir le lundi pour une livraison le vendredi 2 ventes seront proposées dans l'année : en juin / juillet et début Septembre ..

Christophe proposant que des conditionnements d'agneau en entier , nous pensons faire un sondage auprès des adhérents pour évaluer leurs demandes.

Un sondage sera fait lors de la prochaine distribution de fruits et légumes du Samedi 15/02

Roselyne et Brigitte se sont rendues à Pomerols pour visiter l'élevage « Cantagal poulets de plein air traditionnel (non bio) sur de grands espaces ..

- poulets d'1 kg 6 à 12€50 / kg
- poulets d'1 kg 8/ 2 kg à 20€/kg
- pintades 9 €/kg

Découpés sous vide : 2 cuisses ,(12€50 /kg) ou 2 blancs (20€/kg) ou 2 ailes. (7€/kg)

Commande à faire le samedi pour une livraison mercredi matin aux Halles de Sete à 7h30.

Le + : proximité / découpe / variété

Le - : Pas bio /horaire de la livraison

Roselyne et Camille se sont déplacées à Frontignan pour rencontrer la propriétaire d'un élevage labellisé Bio à Villefranche de Rouergue (Volailles de Fontanelle) qui vient livrer à l' Amap et aux Paniers de Thau .

Les poulets sont vendus en entier avec tête et abats et peuvent être coupés en deux (mais on commande 1 poulet) au prix de 11€50 /kg
Possibilité de vente le 1 mercredi du mois .il faut aller les chercher a Frontignan (vers 18 h au rond point de la Peyrade)

Nous optons pour ces poulets bio et choisissons de proposer une premier vente le Mercredi 4 mars.. Roselyne et Camille iront récupérer les poulets pour une vente à la coop entre 18h45 et 19h45
il a été négocié avec la responsable de l'élevage qu'elle puisse être payée par virement

Pour ce premier essai , nous envisageons de faire un appel auprès des adhérents pour emprunter des glacières ...

Florence rend compte des décisions du CAC concernant l'acquisition de balances que nous avions choisi pour faciliter les livraisons et le pesage des légumes..

notre choix de balances et de cagettes neuves est refusé.

Les membres du CAC demandent que nous fournissions un devis pour l'acquisition de deux balances d'une portée de 30 kg et d'une portée de 15 kg..

Pour cela , un budget de 1000 euros TTC est octroyé..

Depuis cette réunion et après validation de Sophie H (gestion et CAC) , nous avons pu acheter une quarantaine de caquettes d'occasion pour la somme de 80 € (cessation d'activité)
voir si sur ce budget il est possible de faire aussi l'acquisition de glacières (Poulets ??)

Fumoir doc : Qui veut être référent pour ce fournisseur ? Une vente toutes les 6 semaines

Brigitte Perrin ? Appel a candidature sur la coop ?
lister toutes les taches de cette fonction ;

Fromage de Lozère :

Veronique Billetpetit nous propose une dégustation de st Nectaire
Très bon, celui ci , peut être livré 1 fois par mois en entier ou 1/4 ou 1/8 pour l'instant nous sommes en attente de son prix .
Possibilité de proposer une vente de St nectaire pour le 1 avril

Autre proposition de fromage de Lozère « le petit bouquet à St léger du Malzieu GAEC de la Mésange
entier : 1,5 kg env 36 € (24 €/kg)
1/8 : env 6 € (30€/kg)
1/4 (375 g) : env 10 € 26 €/kg

Date de la prochaine réunion de produits frais: **mercredi 11 mars** .
Il y a peu de fréquentation à l'épicerie le mercredi soir , nous optons de maintenir le même horaire de celle ci : **18h-20h**

Première résultats du sondage effectué auprès de 29 adhérents venus chercher leur commande de fruits et légumes le samedi 1/02
1) Question sur le souhait d' acheter de la viande d' agneau à la coop
17 personnes ont répondu OUI
11 personnes ont répondu NON

2) Caisse d'agneau entier pesant entre 13 et 20 kg contenant les différentes pièces sous vide (épaules , cuisses , cotes , queue tête , abats) à 14 € / kg

3 personnes ont répondu OUI

15 personnes ont répondu NON avec comme commentaire « trop gros pour 1 personne ou 1 couple »

3) Pensez vous qu'il vous soit possible de vous associer avec une autre personne (adherent ou pas) pour passer une commande d'agneau entier sachant que le partage des pièces devra se gérer entre vous (hors monepi)

12 personnes ont répondu OUI

15 personnes ont répondu NON

1 personne a répondu PEUT ETRE ?

Proposition d'1 adhérent :

Demander au fournisseur de faire une photo pour présenter les caisses en montrant bien les pièces conditionnées sous vide ..

Compte rendu rédigé par Martine b .