

## Contrats

---

\* Les contrats sont donnés en trois exemplaires par les adhérents, au plus tard la semaine précédent le début du nouveau cycle.

- 1 pour le producteur
- 1 pour Marie-Claire
- 1 pour le classeur

\* Libre à chacun d'en faire un quatrième pour conserver à la maison ou pas.

\* A partir de novembre 2015, les contrats fromage brebis/chèvre, camembert et jus de pomme seront séparés

\* Les nouveaux contrats vierges sont fournis aux adhérents un mois avant le début du nouveau cycle. Pour cette fois-ci, Bruno s'en charge. Les modèles vierges sont donnés à Houria un peu à l'avance pour photocopie en mairie.

\* A la première semaine d'un nouveau cycle Gwenolé fait un tableau récap de tous les contrats qui sera consultable sur le site.

\* A la demande de Marie-Claire, les nouvelles inscriptions pour les produits laitiers ne sont désormais possibles qu'en début de mois. Plus facile à gérer pour les producteurs.

## Paiement des producteurs

---

Chacun reste libre du nombre de chèques fait au producteur.

## Référents produits ?

---

Bruno souhaiterait que les producteurs aient une personne-contact claire à l'AMAP, pour répondre aux questions, faire passer un message en cas de souci, etc.... Mais pour répartir les éventuels coups de fils et mails, ce serait mieux d'être une personne par producteur.

Pour l'instant, 3 référents pour tous les producteurs :

- Bruno Guérin
- Claudine Bois
- Anne-Catherine Prigent

Bruno fait un mail aux producteurs pour leur donner ces contacts.

---

## Régularité des commandes

---

Sur l'été, Il y a eu beaucoup d'intermittence dans les commandes de légumes. Ca nous éloigne un peu d'un des principes des AMAP qui vise à soutenir les producteurs en achetant régulièrement leurs produits. D'un autre côté, si cette souplesse n'avait pas été possible, plusieurs d'entre nous n'auraient pas fait de contrat du tout sur la période. Après discussion avec Marie-Claire, on continue de faire preuve de souplesse à ce niveau. On peut ne pas prendre de panier quand on est en vacance ou que notre jardin fournit assez. Par contre, à chacun de ne pas abuser de cette possibilité.

## Nouveaux produits ?

---

Les contacts pris auprès du GAEC du Pressoir à St-Pern pour de la charcuterie et de Martine Communier à Langouët pour des œufs se sont révélés infructueux. Même raison pour les deux : pas assez de production pour prendre de nouveaux clients.

## Ouverture / fermeture de la salle

---

Ca consiste à fermer à l'issue d'une distribution (19h30 et quelque..), garder le classeur noir et les clés et rouvrir la semaine suivante à 19h00.

**Penser à regarder le planning sur le panneau d'affichage et à mettre son nom de temps en temps.**

C'est une feuille manuscrite, si besoin d'ajouter des nouvelles dates et qu'elle est pleine, prendre une feuille de brouillon dans le classeur et y reproduire le tableau avec les dates à venir.

## Visite des producteurs ?

---

Marie-Claire soulignait l'intérêt de rencontrer au moins une fois les fournisseurs de fromages, Annie et Jérôme Legoff de la ferme des Aulnays et Véronique Fortin de la ferme de la Salamandre. Pourquoi pas organiser une tournée un samedi ? (Idée soumise à Véronique Fortin : OK mais plutôt un vendredi fin d'après-midi car samedi très chargé)