

Solidairement Asbl
27 rue de Virton
B - 6769 Meix-devant-Virton
00 32 (0)63/57 88 77
001-5234238-97
BIC : GEBABEBB et IBAN : BE 54-0015-2342-3897

Centre d'Animation Globale du Luxembourg
rue Camille Joset, 1
B - 6730 Rossignol
00 32 (0)63 41 15 96

Réseau « grosses légumes »

Lettre d'info N°13

Une adresse de courriel rassembleur :
lesgrosseslegumes@laposte.net

Attention : Les permanences du jeudi 24 et du jeudi 31 à Arlon, Anlier et Athus ne se feront pas à cette date mais le mercredi 23 et le mercredi 30 aux mêmes heures. Si vous ne pouvez pas venir chercher votre panier, dites-le nous, votre panier sera alors distribué auprès des bénévoles ou de familles que nous connaissons et qui en ont besoin.

Compte-rendu du 21 novembre 2009,

Un bel après-midi, bien ensoleillé (eh oui, c'est vrai) réunissant producteurs et abonnés du réseau « grosses légumes », suivi d'un repas festif à Meix, c'était ce 21 novembre et c'était bon de voir que pas mal avait répondu présentEs.l'AM comme le soir (75 personnes au repas)

Encore un grand coup de chapeau aux cuistotEs : FU, Jean-Claude, Marie-Ange et Véronique, Valérie et Sophie...Super, super.

Après avoir visionné un film présentant les AMAP en France, nous nous retrouvons en assemblée plénière,

Nous sommes une trentaine de participants dont 6 producteurs.

Pour :

- redéfinir rapidement le réseau « grosses légumes » (fu)

Le but premier est d'encourager l'agriculture locale paysanne par la production de légumes, et faire connaître et soutenir les producteurs par les consom'acteurs de la région.

- présenter les résultats de l'enquête menée auprès des abonnés sur leur degré de satisfaction aux paniers de légumes.(Marianne)

Cette enquête qui a été faite à la fin du premier trimestre et à laquelle 90 familles sur 210 ont répondu montre que globalement la satisfaction est grande. En attaché, vous trouverez une synthèse des résultats de cette enquête.

- le réseau en quelques chiffres (Jean-Claude)

Il est évident qu'une partie de ces données chiffrées sont théoriques, et seront à revoir en fin d'abonnement (mars).

210 abonnés, 16 producteurs, 10 dépôts dont 4 groupements d'achats, sur 9 mois d'abonnement un total de 61.000 euros d'achats de légumes aux producteurs qui sont prépayés trimestriellement, une rentrée d'argent provenant de l'ensemble des abonnés de 72.000 euros, soit 11.000 euros pour subvenir partiellement aux frais des deux asbl initiatrices (trajets, et paiement des chèques ALE des personnes chômeuses qui aident à la confection des paniers)

Il faut savoir que l'organisation du réseau par les deux asbl équivaut à deux temps plein.

Pour le moment, seul un mi-temps est effectivement payé par le réseau (sous forme de chèques ALE)

Cette situation correspond à une situation de lancement de l'initiative.

- Débat en plénière

*Les deux temps plein ne vont-ils pas se réduire avec l'expérience ?

Les tâches incombant à l'organisation du réseau se répartissent comme suit :

1) mi-temps de contact avec les producteurs pour assurer récoltes, contrats, suivis, et la composition hebdomadaire, par dépôt, sur ordinateur, des paniers

2) deux mi-temps -dont un déjà pris en charge par le réseau sous forme de chèques ALE

- et un contrat APE (aide à l'emploi à partir du CAGL) dont le complément revenant à l'employeur est payé dans ce cas par un sponsor (la coopérative « la débrouillardise »)

Ces 2 personnes mi-temps font les paniers et les acheminent aux 10 dépôts.

3) un mi-temps de gestion et de comptabilité pour tenir à jour le paiement des abonnements, et les listes d'abonnés, ainsi que les préparations aux producteurs et l'ajustement financier en fin de trimestre de ce qui a été réellement livré, enfin le paiement trimestriel de la TVA

Il faut aussi ajouter la rédaction des gazettes, les animations dans les dépôts, les réunions avec les producteurs, prévoir les formations futures à la demande des producteurs, les rencontres avec les médias, les démarches auprès des ministères et autres ONG avec la rédaction de dossiers afin de tenter d'obtenir subventions et points APE auprès de ces organismes...

En bref, seules quelques unes de ces tâches se réduiront avec l'expérience....

*considération sur les prix des produits agricoles

Les deux temps plein et les frais inhérents au réseau, s'ils étaient payés intégralement par le réseau coûteraient une somme supérieure à l'achat de la totalité des légumes aux producteurs...et pourtant les producteurs s'estiment bien rétribués...oui, les produits agricoles même bien payés sont encore payés peu chers par rapport aux salaires (pourtant minables) d'animateurs....

*et si on devenait une AMAP, ça ne coûterait pas moins cher ?

Certes, dans la formule AMAP, le coût de ces salaires n'existe pas, il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et ses «amapiens consom-acteurs », mais il faudrait alors constituer 16 Amap autour des 16 producteurs qui ne pourraient chacun fournir que quelques variétés de légumes...

Un des producteurs se réjouit de la formule « grosses légumes » en assurant que c'est la première fois qu'il est payé avant la récolte dans un système où la confiance prévaut ...

Les ateliers : non pas de bricolage, non, non du sérieux...

L'assemblée se répartit en trois ateliers. Leurs débats vont décider de l'avenir du réseau ; **nous vous encourageons à les lire en pièces jointes.**

Premier atelier : sont présentEs 4 producteurs et 8 abonnéEs
Celui-ci est animé par FU.

Cet atelier fut le plus riche. Les questions qu'ils soulèvent sont primordiales :

- 1) quel type d'agriculture promouvoir dans notre réseau ?
- 2) la nécessité ou non, d'exercer un contrôle sur la production de légumes destinée au réseau auprès des producteurs (certification ou pas ?)
- 3) sur quels critères fixer les prix des légumes achetés aux producteurs du réseau (question qui ne sera pas abordée en atelier faute de temps, mais dont nous **essaierons de débattre dans une prochaine gazette**)

Deuxième atelier : sont présents 8 personnes sans producteur parmi elles.
Jean-Claude et Bruno animent.

Le débat porte sur : comment le réseau va-t-il s'installer et durer ?
Il ne s'agit pas tant d'une restitution de l'atelier ce qui demanderait beaucoup de chiffres et d'explications, mais de deux photos virtuelles de ce que pourrait être l'organisation financière et de structure du réseau 1) en l'an II 2) dans les années suivantes.

Pour en savoir plus, rendez-vous en pièces jointes, c'est là que vous lirez comment vont se construire le prix des paniers de l'an prochain !

Troisième atelier : sont présentEs 8 abonnéEs
Marianne anime.

La question de l'atelier était : « comment passer du dépôt des seuls paniers légumes au groupement d'achat (GAC) de plusieurs produits paysans (laitages, viandes, pains...) ?

Si vous souhaitez trouver à votre dépôt habituel, outre votre panier de légumes, d'autres productions fermières, allez consulter la pièce jointe et puis reprenez contact avec Marianne !

Recette sympa pour mangeurEs gourmandEs

Salade à base de choucroute

La choucroute peut se manger en salade accompagnée d'une sauce au yaourt, tamari et huile d'olive.

A la choucroute, vous ajoutez du radis noir râpé finement, du céleri rave râpé lui aussi, une céréale froide (couscous par exemple) et une graine d'ombellifère (fenouil ou anis ou coriandre en poudre), éventuellement du sésame grillé.

recette du crumble du samedi 21 novembre

Pour la compote :

10kg de poires (conférence et comice)

10kg de grosses pommes reinettes

Peler et laver les fruits.

Les cuire avec de l'eau dans de grosses casseroles .

Compter environ 1,5l d'eau pour 10kg de fruits.

Pas besoin de sucre

Pour le crumble :

1kg de beurre (mou mais pas fondu)

1kg de sucre de canne bio

1kg de farine de froment bio

500g de muesli bio

5 càs de noix de coco rapée.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Émietter une fine couche dans un moule à tarte.

Faire cuire au four à 180° pendant environ 15 min.

Laisser refroidir un peu puis écrasser à l'aide d'une fourchette.

Et faire pareil avec le reste de la pâte.

Servir un peu de crumble sur la compote.

Ici le crumble était prévu pour de nombreux gourmands.

(La compote + un plat de crumble = bien plus facile à transporter)

Pour moins de gourmands, on met les fruits pelés et coupés en petits morceaux dans un plat, on saupoudre de crumble (compter environ 80g de farine pour 6 personnes) et on fait cuire au four pendant environ 1/2h.

Bon appétit.

Véro

BON APPETIT

Et

**N'oubliez d'allumer le jeudi 10
décembre votre bougie pour la
journée internationale des droits
de l'homme...et de la femme,
pardi....**

Un lien pour voir la journée du 21 : le site de TV Lux

http://www.tvlux.be/index.php?option=com_content&task=view&id=4347

et le site de Actu 24

<http://www.actu24.be/article/>

[meixdevantvirton_6769 « grosses legumes » a la patate/375122.aspx](http://www.actu24.be/article/meixdevantvirton_6769_«_grosses_legumes_»_a_la_patate/375122.aspx)