Infolettre n°3

2 octobre 2025





Distributions le jeudi de 18 h 00 à 19 h 00

Résultats du sondage mené cet été auprès des Amapiens et nouvel appel à volontaires

Nous remercions tous les Amapiens qui ont répondu au sondage, cela nous apporte de nouvelles pistes d'évolutions de nos pratiques. Les personnes qui se sont proposées pour apporter leur aide vont être recontactées prochainement, nous les remercions chaleureusement.

Un élément important qui est ressorti de cette enquête est le manque de temps mentionné comme raison bloquante à l'implication dans la vie de l'Amap, alors que le principal souhait émis en fin de questionnaire est que notre Amap perdure. Dans l'état actuel des choses, le Collectif en trop petit effectif s'épuise, le risque de départs prématurés est réel dans un tel contexte et nous voulons à tout prix l'éviter car le résultat serait catastrophique, en premier lieu,



pour les producteurs. C'est pourquoi nous insistons sur le fait que même une contribution partielle est précieuse : coordination d'un produit à plusieurs, participation à des réunions, partage d'idées au sein du Collectif, inscription sur les listes (permanences, aide à l'organisation d'actions ponctuelles). Nous attendons un effort de la part de nos

Amapiens. Nous ne lancerions pas ces appels si le besoin n'était pas réel.

Les besoins en nombre de bénévoles sont détaillés dans l'article suivant. L'essentiel des actions menées par le Collectif jusqu'à l'Assemblée Générale visera à les atteindre.

Préparation de l'assemblée générale 2025 de l'Amap de Treillières du 28 novembre

A l'approche de cette nouvelle AG nous voulons focaliser votre attention sur le Collectif et les besoins que nous avons pour bien faire fonctionner l'Amap.

C'est grâce à votre engagement de « mangeur » que notre Amap existe avec autant de diversité et de dynamisme. Notre AG mettra en évidence cette bonne santé.

Mais c'est aussi à cette occasion que nous évoquerons le fonctionnement du Collectif <u>qui a besoin de renfort</u> pour un meilleur partage des tâches nécessaires au bon déroulement de notre association.

Ce collectif qui correspond au Conseil d'Administration de l'Amap est composé de trois collèges: producteurs (de 2 à 7 membres), coordinateurs (de 4 à 10 membres), Amapiens non coordinateurs (de 1 à 4 membres).

Actuellement, il est constitué de :

2 producteurs : Claire LECOQ, Benjamin GUILBAUD

5 coordinateurs : Pascaline LEBOT,

Eric LE NINIVEN, Marie-Christine GROUSSON, Marie GLEIZES, Philippe VRAND

et 1 Amapienne : Annick ETRILLARD.

Nous ne sommes pas assez nombreux même si Marie Christine et Philippe ont accepté de continuer une année supplémentaire. Pascaline souhaiterait arrêter la présidence la saison prochaine pour des raisons professionnelles et Annick se retire en tant que représentante des Amapiens.

Nous souhaitons nous rapprocher le plus possible du Collectif d'il y a 2 ans avec 10 coordinateurs, 6 producteurs et 1 Amapien(ne) mais ce serait encore mieux d'avoir 4 représentants Amapiens.

Nous vous proposons d'entrer dans ce collectif pour apporter vos compétences, vos idées. Et ainsi, vous pourriez découvrir le fonctionnement de l'Amap.

Vous serez peut-être intéressé par certaines activités suivantes dans lesquelles vous pourriez vous engager selon vos envies, selon votre temps : réunions du collectif, soutien à l'organisation des distributions, avis sur de

nouveaux producteurs ou changements de producteurs, nouveaux coordinateurs, aide à l'organisation des événements, relations avec la municipalité, organisation de l'AG.

Pour répondre à toutes vos questions, nous invitons les Amapiens qui souhaitent avoir plus d'informations à nous rencontrer lors des distributions du 9 et du 23 octobre. ■

le Collectif de l'Amap

Claire, Benjamin, Annick, Pascaline, Eric, Marie Christine, Marie, Philippe

Du changement aux Landes du Luquet

Nous sommes Claire et Clara, salariées de la ferme des Landes du Luquet depuis plusieurs années.

Depuis plusieurs mois déjà, François CHEVALIER, gérant actuel de l'EARL, prépare la transmission de sa ferme et le rachat des terres et bâtiments par <u>l'association</u> Terre de Liens¹.

En parallèle, nous avons travaillé avec lui la reprise de l'atelier production de pommes et transformation en jus, cidre et vinaigre.

Grâce à notre expérience sur la ferme nous avons bénéficié d'une transmission de savoir-faire et d'une formation pratique sur cet atelier pendant plusieurs saisons de pommes.

Notre volonté est de nous approprier l'outil de production déjà en place, tout en conservant la qualité des produits et les valeurs importantes pour nous.

Nous sommes par exemple déterminées à conduire les vergers en agriculture biologique.

Nos 9 ha de vergers sont composés d'une trentaine de variétés anciennes et nous avons le projet d'en replanter de nouveaux en vue du renouvellement des pommiers les plus anciens.

Nous souhaitons également poursuivre le réemploi de nos bouteilles avec l'entreprise Bout à Bout et la commercialisation de vinaigre en vrac.





En ce qui concerne la technique cidricole, nous souhaitons continuer la production de cidre en prise de mousse naturelle, sans sulfites ajoutés.

Nous sommes donc heureuses de vous annoncer la création de notre EARL, Les Vergers du Luquet, qui entrera en activité à compter du 1er août. Nos tarifs resteront inchangés et nous conserverons le fonctionnement actuel de commercialisation.

Dans le cadre de notre installation nous rachetons les stocks de cidre, jus et vinaigre de l'EARL des Landes du Luquet et nous commencerons donc notre activité en commercialisant les produits étiquetés Landes du Luquet.

Par la suite nos produits auront de nouveaux logos et étiquettes et nous vous informerons en amont de ces changements afin que vous puissiez également prévenir les Amapien.e.s.

Nous sommes ravies de travailler avec vous, n'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou demande d'information! Nous serons présentes aux premières distributions pour rencontrer les Amapien.e.s!!

Bien cordialement,

Claire HAMON et Clara BUCAILLE ■

Des nouvelles d'Eric et Betty Landreville, producteurs de pruneaux d'Agen (mail envoyé aux Amapiens le 30 juin 2025)

Je viens d'avoir des nouvelles d'Eric et Betty LAN-DREVILLE, producteurs de pruneaux d'Agen à Castelmoron sur Lot et fournisseurs de l'Amap de Treillières depuis une bonne dizaine d'années.

Le 25 juin 2025, vers 17h50, un orage de grêle s'est abattu sur Sermet (lieu dit de l'exploitation). Cet orage à duré 10 minutes et à ravagé une quinzaine d'hectares de fruitiers.

Des grêlons de 44 mm sont tombés sans discontinuer (une vidéo a été faite), endommageant les cultures, arbres et bâtiments.

Sur les 20 hectares de l'exploitation , seule une parcelle de 5 ha située à Castelmoron sur Lot n'a pas "encore" été touchée.

L'heure est aux réparations. Deux toitures ont déjà été réparées dans l'urgence en attendant l'expert d'assurance.

Eric et Betty sont abattus mais gardent le moral à fond avec leurs commentaires : "10 mois pour construire une récolte et 10 minutes pour la détruire" puis, montrant un grêlon de 4 cm de diamètre : "il doit y en avoir assez pour le Ricard" ou encore : "t'en fais pas, on a l'habitude, l'important c'est la vie avec le moral!"

Eric est inquiet sur la possibilité de fourniture de pruneaux pour la prochaine saison et l'impact sur le prix est déjà envisagé.



Prunes vertes à terre

Suite à cet événement du mois de juin, Éric et Betty ont réparé les deux toitures endommagées, ont refait le bardage du séchoir, ont fait la récolte 2025.

Résultat : sur 50 tonnes habituelles, seules 5 tonnes sont sorties des étuves. Ils nous réservent de quoi faire les distributions à l'Amap de Treillières qui représentent au maximum 250 kg par an. La distribution du 9 octobre est donc maintenue.

Pour le reste, les assurances sont en cours, le montant restant à sa charge avoisine les 100 000€!

Eric LE NINIVEN

Coordinateur pruneaux d'Agen ■

Verger des quatre saisons :

bilan de la première année de reprise par Élodie Hamon

Élodie est globalement contente de sa toute 1ère saison, tous "postes" confondus même si le mois d'août n'a pas amené autant de cueilleurs dans ses vergers que juin et juillet. Début septembre, elle est encore en pleine activité, sur les récoltes des gros fruitiers principalement, mais là, elle n'aura plus d'aide sur celles à venir : le contrat de ses deux aides estivales se terminait fin août. Après les dernières récoltes et ventes, il sera temps de penser à l'entretien du verger et aux confitures.

Françoise, coordinatrice ■









Des nouvelles de Maxence, producteur de poulets

Maxence, le producteur, a accueilli la coordinatrice et un membre du Collectif mi août à l'occasion de la préparation du contrat 2025-2026.

En tenant compte des remarques des Amapiens, des ajustements ont été faits en proposant des poids plus précis et de nouveaux produits. Ce sera fait, des nouveaux produits comme les rillettes, viendront étoffer le catalogue au cours de l'hiver.

Particularité du nouveau contrat : afin de valoriser les poulets dans leur intégralité, il est demandé que les commandes de blancs de poulet soient limitées à deux paquets par famille par distribution et qu'elles soient complétées d'au moins un autre produit.

Dorénavant les poulets seront fournis sans tête, qu'on se le dise!

Après sa troisième année de création, la ferme va connaître des évolutions : meilleure gestion des rats (vecteurs de maladies) par le remplacement des anciennes cabanes isolées avec laine de mouton (que les rats adorent) par des cabanes plus récentes isolées par des panneaux sandwich (moins écologiques mais plus sécurisants au niveau sanitaire).

Une salle de coupe est en cours d'installation et un abattoir sera construit sur la ferme pour l'été 2026.

Actuellement les abattages se font à Plessé. Les temps de trajets sont conséquents, ils occasionnent du stress pour les volailles et réduisent les moments en famille. Ces aménagements seront donc bienvenus.

La nouvelle saison s'annonce mieux que la précédente : la grippe, la chaleur et les vols de chapons pendant les fêtes avaient entraîné la perte de pas moins de 800 volailles.

Une porte ouverte de la ferme sera organisée au printemps 2026. ■





Nous recherchons des co-coordinateurs pour ce contrat.

Si vous êtes intéressés, veuillez envoyer un mail à collectif@amapdetreilleires.net