



Association des Croqueurs de Pommes de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Association dite « LI VIEII PERO »

Compte rendu de la réunion du Conseil d'Administration tenue au verger de Puyricard le 23/10/2018

Présents :

Jean-Paul Barale, Dominique Bastelica, Stéphanie Esnault, Jacques Isatelle, Guy Laurent, Christiane Martel, Alain Meurgues, Patrick Orsolini, Luc Pagani, , Raymond Page, Antoine Pappalardo, Pierre Racamond, Annick Reynard, Yolande Spies, Laurent Thénié, Nicole Vautier.

Absents excusés :

Catherine Begnis, Solange Darmon, Bernard Deidier, Danièle Guieu, Georges Richard,

----- Les
Croqueurs de Pommes- Section LI VIEIIL PERO: Association loi 1901, enregistrée à la Préfecture des Bouches du Rhône
le 27 Juillet 1992.

Siège social et adresse postale : 1330 chemin de Maliverny, 13540, Puyricard.
internet : <http://croqueursdeprovence.fr/> *e-mail : patrickorso@hotmail.fr

Site

1. Débriefing des JPO.

Excellente participation des adhérents tant pour la préparation que pour les journées stricto sensu avec plus de 60 bénévoles présents pendant le WE. Un article sur les JPO 2018 paraîtra dans la revue nationale. L'organisation est de plus en plus efficace avec cette année un motif de satisfaction particulier sur la restauration.

- **Résultat financier.** Meilleur que l'année 2017 (voir document transmis par le trésorier) avec un nombre de visiteurs sensiblement équivalent (2350). L'horizon est donc dégagé pour le fonctionnement et les investissements 2019. Il est rappelé que l'amélioration du résultat des n'est pas une fin mais un moyen d'atteindre les objectifs pédagogiques et de sauvegarde de l'association. L'augmentation du nombre des adhérents n'est plus une priorité.
- **Restauration.** Satisfaction unanime tant des Croqueurs que du public. Mémo remis par C. Arvieux en PJ qui propose des optimisations complémentaires qui devront être chiffrées pour être présentées lors d'un prochain CA. OK pour acheter pièce de réparation du four et de la vaisselle lavable pour 140 personnes et un budget de l'ordre de 250€.
- **Vente des Arbres.** Résultat très satisfaisant mais certaines variétés manquent toujours (noyaux) et la demande s'oriente vers des arbres de plus gros calibre que les scions. (2 à 3 ans). Il y a un besoin de réflexion approfondie sur l'évolution de notre activité pépinière/greffage dans l'avenir. Devons-nous nous spécialiser (et nous limiter) aux variétés traditionnelles ? La gestion en temps réel des stocks pourrait être grandement améliorée par l'utilisation d'un logiciel ad hoc sur l'ordinateur portable de l'association.
A noter le succès du stand « expertise » qui devra être musclé l'an prochain pour répondre à un vrai besoin d'information du public.
- **Vente des pommes.** Des remarques sur les prix jugés trop élevés le dimanche (en fait des prix équivalents à ceux des boutiques spécialisées de type biocoop). Il faudra sans doute revoir le curseur à la baisse l'an prochain. Des problèmes en bio sur la variété reinette grise du Canada (taille, conservation) et aussi un certain manque de diversité de couleur qui nuit à l'attractivité malgré la qualité des variétés golden et Chanteclerc. Mix à améliorer en 2019. Pour les poires, problème « habituel » de conservation. Faut-il encore en vendre ?? Une solution serait de disposer d'une chambre froide (voir chapitre investissement)
- **Stand pomologique.** La synthèse de Danièle Guieu (en annexe 2) souligne le vif intérêt du public et en particulier des jeunes pour la biodiversité fruitière. Le stand de dégustation des variétés, très visité et plébiscité devra être agrandi l'an prochain.
- **Stand adhésions.** Plus d'une cinquantaine d'adhésions réalisées sur le WE avec des recrues qui devraient nous apporter de solides supports d'expertise.
- **Stand Librairie.** Ventes en baisse, il faudra faire un effort vers les adhérents lors des prochaines réunions mensuelles. Almanach pas compris. La librairie gagnerait à être située près du stand Adhésions.
- **Visites du Verger.** Grosse affluence en dépit de la multiplication par deux du nombre de visites.
- **Stands animation.** Intérêt soutenu sur tous les thèmes proposés. Quelques difficultés avec le timing des alternances. A revoir en 2019.
- **Parking.** C'est toujours le point noir en cas de météo défavorable et cette année nous avons eu (un peu) de chance. Les solutions alternatives ne sont pas légion car nous ne pouvons plus compter sur le domaine des serres.

Remarque. Il a manqué un plan à grande échelle du verger pour orienter les visiteurs. A réaliser rapidement.
!

2. **Les investissements et travaux à prévoir ou proposés en 2019**

- *Imprimante à aiguille pour les étiquettes Tyvek de la pépinière. Un modèle IKO identifié. Achat validé pour un budget de l'ordre de 300€. Finalisation A. Meurgue, P. Racamond.*
- *Essai de numérisation/impression 3D de modèles de pommes proposé par A. Reynard.*
- *Arrosage. Clarinette à redimensionner et améliorer cet hiver. Généralisation du système de sondes hydriques à étudier.*
- *Grilles et supports pour posters*
- *Chaises supplémentaires pour arriver à accommoder 150 personnes. Recensement du nombre de chaises à faire.*
- *Réfection de la serre verte avec étude d'une pergola réunissant les deux serres. Plan et devis à réaliser avec option d'agrandissement de la serre verte proposée par Pierre Racamond.*
- *Achat d'un conteneur frigorifique d'occasion.*
- *Réaliser des ouvertures anti condensation dans la serre blanche.*
- *Remplacement du camion si celui-ci ne passe pas le Contrôle technique et révision du Clark.*

3. **AGO annuelle 2018 « li vieii pero » du samedi 8 décembre**

*Celle-ci se tiendra dans la salle des fêtes de Puyricard et non au Grand St Jean. Le listing et le timing des intervention sera envoyé début novembre aux présentateurs par le Président actuel qui ne renouvellera pas son mandat. **Le CA devra donc rapidement désigner un successeur.***

La trésorière actuelle Stéphanie Esnault sera remplacée poste pour poste en 2019 par Laurent Thénie assisté par Henri Dupont.

Yolande Spies ne renouvelle pas son mandat d'administrateurs.

Un appel de candidature sur les postes vacants du CA va être lancé.

Un menu post-AGO est proposé par Charles Arvieux. (Annexe 1 en vert) Proposition du Président de limiter la participation à 120 convives pour améliorer la convivialité et la fluidité du Service.

4. **Les travaux au verger en novembre et décembre**

- *Bouillie bordelaise à demi dose. Vérifier les réserves, planifier rapidement l'intervention en dehors d'un mardi avec une équipe à constituer.*
- *Commencer à tailler les amandiers puis les pépins.*
- *Plantations complémentaires (une vingtaine d'arbres au minimum) sans compter les vignes.*
- *Lancement des formations à la greffe en novembre. Dates d'ateliers à programmer certains mardis et samedis.*
- *Atelier de taille à prévoir un samedi de novembre.*
- *Offre de greffons à prévoir avec une information spécifique lors de la réunion du 6 novembre prochain.*
- *Pose de la nouvelle ruche Warré*

5. **Questions diverses et tour de table.**

- *Le CPIE souhaite intensifier sa coopération pédagogique avec les Croqueurs de pommes en augmentant la fréquence des visites scolaires au verger. Cela pose un problème logistique car ces visites requièrent la présence de croqueurs bénévoles en dehors des mardis. Pas d'opposition de principe mais nécessité de mesurer la disponibilité des moyens humains nécessaires avant de s'engager.*

Bonne réception

Fait le 23/10/2018

Patrick Orsolini

Annexe 1. RESTAURATION

Compte rendu du débriefing mardi 16/10/18

Remerciements à la trésorière STEPHANIE pour son implication lors de la vente des billets repas et de la mise en place de l'organisation ainsi que sa participation à la plonge et au rangement sans compter ses implications à d'autres postes à l'extérieur de la restauration. Nous espérons qu'elle sera disponible lors des prochaines manifestations.

Fonctionnement & Service :

En cuisine : manque d'espace mais bonne coordination dans l'ensemble.

Au service : fonctionnement à revoir, manque d'organisation et réalisation des tâches problématiques lors du flux par manque de personnel. Nécessité d'une structuration du service : une unité, une règle.

Travaux à Réaliser :

Michel Delle Vergini maître d'œuvre :

Côté « cuisine d'été » :

- Investissements souhaités, projet d'une deuxième structure (abris 2 x 4 m) qui deviendrait le point « chaud ».
- Mise place d'un sens de circulation pour le service et la récupération de la vaisselle utilisée, avec un coin « poubelles » tri sélectifs en fin de parcours.
- Afin de faciliter le service des plats chauds, proposition de la découpe de la table béton existante (côté angle cassé).
- Achat d'occasion d'une plonge avec deux bacs ou d'un lave-vaisselle PRO, sonde thermique du grand four à remplacer suivant le budget octroyé.
- Achat de vaisselle à prix modique (50 cents/pièce à IKEA) pour harmoniser le service, prendre en compte que le service est problématique avec les récipients apportés par chacun et ne pas oublier que dans quelques temps on ne pourra plus se procurer de vaisselle jetable.

Côté « cuisine d'hiver » :

- Réalisation d'une « pergola » entre les deux serres afin de couvrir l'espace point chaud pour les repas hivernaux « AG » début décembre et autres manifestations inopinées.
- Mise en garde pour la gestion de l'eau l'hiver, consommation importante lors de la dernière AG.

- Besoins importants pour la restauration et les toilettes, la seule réserve d'eau se trouvant seulement dans les bacs dans la serre verte, envisager soit un changement de date de l'AG avant la coupure de l'eau soit des réserves d'eau supplémentaire.
- **Moyens :**

Pool Service/Restauration :

- Mise en place du « **Pool Service/Restauration** » sous la responsabilité de **Pascale et Christiane**.
- Sélection d'une équipe qui sera sollicitée soit en totalité soit partiellement en fonction de l'importance des manifestations et des besoins. Equipe à sélectionner – minimum 8 personnes
- Affectation des postes de service qui devront être scrupuleusement respectées. Aucun changement d'organisation ne pourra se faire sans l'aval des responsables du Pool.
- Une réunion préparatoire se tiendra au minimum 15 jours avant la manifestation et avec une organisation définitivement arrêtée 8 jours avant le jour J, suivant une check liste établie par les responsables.
- Toutes les personnes qui s'engageront devront respecter les consignes correspondantes à leur poste de travail, un document (fiche de poste) sera remis lors des réunions préparatoires.
- Deux responsables seront désignées pour la mise en place des tables de service et du service restauration, dans un premier temps :
 Simone ---» gestions des tables (convives)
 Claudie ---» service repas

Pool cuisine :

Charlie - Claude - Christophe (suivant disponibilité) - Denis – Maurice - Henri Dupont – Michel C. - Michel D* - Jacques Cardon*.

(* font partie du pool cuisine et sont responsables techniques des installations.)

J.P.O de 2019 :

- Prévoir un coin repas pour les CROQUEURS bénévoles (le long du cabanon à côté du point chaud ?).
- Respect du temps REPAS de 45 mn pour des raisons de logistique.
- Un mémo récapitulatif (temps repas- consignes de sécurités etc ...) sera établi afin d'informer les bénévoles pour éviter tout débordement.
- Vente en continu de boissons diverses (buvette) ceci afin d'augmenter les bénéfices

Menu AG 2018 :

- Etablissement d'un menu unique après concertation avec l'équipe de RESTAURATION.

Menu retenu pour l'A.G:

Entrée : Gravelax de saumon sauce à l'aneth avec un « shooter » de vodka et sa marinade de foie gras de la mer (foie de lotte) sur canapé de riz à la japonaise.

Plat principal : Râble de lapin en chemise de lard et romarin accompagné d'une poêlée de petits légumes, de purée de patates douces et de penne rigate sauce verte.

Salade-Fromage

Dessert : Saint Honoré maison servit à la table.

Annexe 2 : POMOLOGIE

Compte rendu des JPO au niveau du stand de présentation des fruits.

Enormément de gens intéressés et émerveillés par la table d'exposition.

Beaucoup de gens à la recherche de la pomme (principalement) ou poire de leur enfance ou de leur région

Beaucoup d'intérêt pour la collection d'amandiers

De l'intérêt et des questions sur les livres présentés c'est la 1ère année

Beaucoup plus de personnes jeunes et pour certains qui veulent s'investir dans l'agriculture en bio voire en agroforesterie, soit qu'ils ont des terres soit qu'ils sont à la recherche de terres, nous leur avons conseillé de contacter l'association Terre de Liens à même de soutenir des projets.

Des familles qui sont à la recherche d'une meilleure alimentation pour leurs enfants et qui s'interrogent sur les bonnes variétés de fruits...

Le fait d'avoir mis une table dédiée à la dégustation était une bonne formule, les enfants ont particulièrement été curieux de déguster autre chose ...il faudrait donc pour l'année prochaine mettre en valeur ce poste qui est aussi un vrai support de sensibilisation.

Il serait intéressant de préparer une affiche reprenant le nombre de pommes, poires...présentées, le nombre de variétés locales, cela interpelle les gens.

Disposer de la liste des arbres fruitiers du verger dans le but de montrer l'importance de cette richesse et mieux les orienter dans le verger pour qu'ils trouvent et voient l'arbre et les fruits qu'ils recherchent (s'il y en a !)

Nous avons encore été devant le problème de la journée du mardi pour les personnes qui travaillent, nous ne nous sommes pas engagés pour dire que le verger pourrait être ouvert (fréquence à définir 1 samedi par mois avec activité ou 1 par trimestre), peut-être faire un sondage auprès des nouveaux adhérents ?.

Peut-être pourrions-nous aussi relever les coordonnées de toutes les personnes ressource afin de valoriser tout ce potentiel.

Dans un autre domaine, nous avons longuement échangé avec les collègues d'Alpes latines qui ont apprécié l'esprit de notre association, la dynamique qui se dégage et la masse de compétences des croqueurs dans des domaines diversifiés et intéressants.

Nous avons discuté autour du support de communication que nous avons élaboré dernièrement apportant une touche d'ouverture sur la mission de notre mouvement associatif, c'est ainsi que nous avons été sollicités pour plus de partage de connaissances et de contacts avec eux.

Il faudrait donc réfléchir à mutualiser nos connaissances et s'impliquer davantage ensemble par des moyens numériques ou autres, facilitant une relation qui reste donc à définir.

Evelyne, Chantal, Annick, Renaud, Luc et Danièle

