**Compte rendu de l’atelier : producteurs bio**

Choix de produits complémentaires à ceux que l’on a aujourd’hui, privilégier le contact DIRECT avec les producteurs (pas comme « la Ruche qui dit oui » par exemple)

En priorité, les LEGUMES, voir en 2013 si le producteur d’AMAP non loin de Meaux à qui il reste trente paniers serait intéressé en attendant de retrouver un groupe de consommateurs en AMAP et ensuite en 2014, voir avec Nils Champion dans la Marne s’il a envie de venir sur la plateforme.

Ensuite, un producteur de fromages de chèvre (Catharina doit nous donner des coordonnées)

Marie-Laure a donné en son temps les coordonnées d’un producteur de porc installé dans le Loiret, Sylvie doit le contacter, il serait prêt à venir sur la plateforme. Lucile avait aussi donné les coordonnées d’un producteur de porcs de Bayeux dans la Manche. Question, pourrions nous regrouper d’autres producteurs des mêmes régions pour qu’un déplacement soit maximisé?

En complément de la gamme de fruits actuels et en dehors d’arrivage réguliers, comme les abricots à la saison des abricots, rechercher peut être des pêches, du raisin…

Comme moyens d’accès à ces producteurs jusqu’alors inconnus soit rechercher une plateforme bio en Région Parisienne (Catharina contacte Villejuif par exemple) soit au travers des AMAP ou deuxième axe rechercher des producteurs qui livrent en Région Parisienne et qui ajouteraient à leur carnet de livraison Bulles de vie.

Il y a une question de logistique à avoir bien à l’esprit, Bernard contacte des producteurs du Sud pour les fruits.

Pour de nouveaux vins, Vouvray, Catharina contacte un producteur ;

pour diversifier les huiles, Martine contacte des producteurs.

Autre question abordée :

* le stockage à terme des produits
* louer un « espace » pour le stockage ?

Dans la gamme des produits non alimentaires, les lessives et produits d’entretien de base, Sylvie reprend contacte avec le Moulin des Moines qui distribue des produits en provenance d’Allemagne.

Catharina suggère un contact avec Ecoidées via leur site qui distribuent entre autre de la farine de souchet à haute valeur nutritionnelle.