

Réunion groupe produits – samedi 12/11/2022 à 16h

présents : Isabel, Marie, Véronique, MF, Claude, Madyle, Isabelle , Xavier, Jef

1/ Inauguration

Inauguration de l'épicerie le samedi 03/12 --> dégustation de produits ? présence possible de certains producteurs ?

Budget pour l'événement : 300 € (validé par Amandine)

Apéritif grignotage :

- Boissons financées par la mairie (vin et jus de pomme)
- Soupe à la citrouille (Madyle s'en occupe)
- Pâtés (2 végétaux, 3 canard, 3 porc) pris à l'épicerie + une terrine de poulets offerte par la ferme SINTES
- Proposition de prendre des fromages (vache et chèvre) au marché de Pamiers pas retenue car ces produits ne sont pas à l'épicerie.
Nous préférons proposer uniquement des produits déjà disponibles à l'épicerie
- Fromage frais de la ferme de Birol 2 pots de chaque (pour toasts) et peut-être fromage Madyle
- Dégustation de chocolat - on commande 1 kg de vrac (29,50€ - 2 parfums) et Alex nous donne des brisures de chocolat - la commande doit partir semaine prochaine
Alex de Bouga Cacao ne sera pas présent (déjà engagé sur un marché)
- Gâteaux de Patrick Terris - le prévenir une semaine avant - 2 1/2 plaques à 40€ chaque (chocolat et fruits confits)
- pain : 3 pains de 1kg de Yannick et 4 pains de campagne moulés de 1kg de Garry (commandés par l'épicerie)
- 2 café / 1 thé (pris à l'épicerie)
- prévoir une équipe pour la préparation des toasts

action :

- Jef commande **le lundi 28/11** sur le compte de l'épicerie : 2 pots de chaque de fromage frais (Birol), 3 pains de 1kg de Yannick et 4 pains de campagne moulés de 1kg de Garry
- chaque référent

2/ Fêtes de fin d'année

il y a les huîtres (livraisons prévues le 23 et le 30), et du foie gras cuit en bocal dispo à l'épicerie
Possibilité de poisson avec vivier cathare (Isabelle s'en occupe et voit s'ils peuvent nous livrer - elle nous tient informés)

Blanquette de Limoux sur commande - à ouvrir rapidement - Isabelle s'en occupe

Poularde et chapon de la ferme SINTES – Attention, quantités limitées – à voir avec Marina

Pain d'épice : le grenier Joseph à Villeneuve du Latou -> Claude s'en occupe et nous dit les prix ou pain d'épice de Luc Frank (Isabelle nous donne aussi les prix et poids)

Concernant les créneaux d'ouverture, suite au sondage, l'épicerie ouvrira les vendredi 23 et 30 décembre (au lieu du samedi matin)

3/ Agneau - Céline Minati

1/2 agneau en caissette avec le choix tranché ou entier pour le gigot et l'épaule
13,80€ le kg

livraison prévue le 10 décembre
Madyle vérifie la date limite de commande (urgent !)

Pour l'agneau, on fera des commandes alternées entre Céline Minati et la ferme de la Réoule (qui sont en bio – 15 €/kg – 1/4 et 1/2 agneau)
action : MF en informe Gabrielle W. qui avait proposé la ferme de la Réoule

4/ Kristine Rouillon - charcuterie

référente : Marie Farges
Marie contacte Kristine pour voir avec elle quels produits proposer à l'épicerie (en précommande pour le moment)

5/ Châtaignes

Fournisseur ariégeois en cours de création
référente : Amandine DERVEAUX