

AMAP DE POTAGER

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 6 OCTOBRE 2016 - 19H

Nombre d'adhérents présents : 21

Nombre de pouvoirs : 33

Producteurs présents : Agnès et Stéphane Degand (Légumes), Ines Deraeve (pain, pâtes, lentilles, farine), Catherine Audefroy (fromages de chèvre et produits laitiers), Emilie Hecquet (bœuf, et représente Jean Louis Rota pour le Porc), Philippe Bequet (miel). Valérie Domont représente Vincent Malgras (pommes) et Cyrille Feurté représente Marie-France Sellier (oeufs) et Christophe Hocquet (volailles).

BILAN MORAL :

Sandra Giraudet, la présidente de l'Amap débute le bilan moral de l'année.

L'année a été difficile en raison des mauvaises conditions climatiques. La récolte a été mauvaise en mai, juin et juillet ce qui a contraint les Degand à annuler une distribution.

De nouvelles AMAP sont nées : 3 AMAP viandes avec du porc, du bœuf et de la volaille.

Sandra remercie les personnes qui ont bien voulu être référents de ces AMAP, sans qui elles n'auraient pas pu être mises en place : Patrick référent porc et bœuf et Cyrille référente volaille.

Sandra rappelle, à ce propos les missions du référent : faire le lien entre les consom'acteurs et le producteur. Cela consiste à décharger le producteur des tâches administratives comme la réalisation et la signature des contrats, l'établissement de la liste d'émargement, faire remonter au producteur les remarques des adhérents.

Sandra rappelle aussi que tous ceux qui le souhaitent peuvent faire partie du conseil d'administration. Celui-ci se réunit 3 à 4 fois par an, notamment pour prendre collectivement les décisions et réfléchir ensemble aux actions à mener.

Autre nouvelle à annoncer, le changement de lieu de distribution. Cela fait 5 ans qu'Envie nous accueille gracieusement et nous les en remercions. Le directeur d'Envie a changé et il a décidé de faire des travaux dans l'atelier. Il nous a demandé de quitter les lieux. Nous avons très vite trouvé un lieu d'accueil. Pierre Ferrand, directeur de l'auberge de jeunesse nous accueille dans ses locaux situé 30 Square Friant les 4 Chênes. Son idée est de créer de l'animation et de favoriser les contacts entre les amiénois et les résidents de l'Auberge. Les locaux sont moins grands mais ils sont chauffés et éclairés. Il y a aussi plusieurs places de parking. La première distribution dans ce lieu est fixée au 10 Novembre. Auparavant, nous ferons un appel aux adhérents pour nous aider à déménager le mobilier encombrants. Dans les nouveaux locaux nous ne pourrons pas emporter les étals de légumes. Un étal sera récupéré par les Degand et une adhérente propose de récupérer le second. Catherine va récupérer son chauffage.

Sandra termine le bilan en remerciant les adhérents fidèles qui ont continué de soutenir nos producteurs malgré les difficultés rencontrées. Elle rappelle que nous sommes la plus ancienne AMAP d'Amiens.

BILAN FINANCIER :

Manuel Desplanches, trésorier présente le bilan financier.

Le bilan est déficitaire de 89.25 euros car cette année nous avons dépensé 859 euros soit un peu plus que nos recettes (770 euros de cotisation depuis le 1^{er} octobre). Cependant nous avons en caisse 1154 euros.

Cette somme nous sera prochainement utile car le déménagement va occasionner des dépenses. Nous devons acheter une armoire qui ferme à clé pour stocker les balances, 5 tables pliantes pour poser les caisses de légumes. Nous allons aussi faire faire des petits

prospectus à distribuer dans le nouveau quartier de distribution pour nous faire connaître car nous pensons que le déménagement risque de nous faire perdre des adhérents. Nous envisageons aussi la fabrication d'une voile support de pub.

Les 859 euros de dépenses se répartissent sur 3 postes :

- Le premier poste de dépenses concerne les frais fixes et annuels.

Celui-ci comprend

- l'adhésion à la FAMAPP (300 €)
- l'adhésion à la MAAM (23 €)
- frais de tenue de compte (banque) (50 €)
- espace d'hébergement du site internet (96,43 €)

Soit une dépense de 469,43€.

- Le deuxième poste concerne le fonctionnement de l'AMAP

- frais de photocopie (76 €)
- facturation clefs (75,90 €).
- Cadeaux pour le personnel d'Envie (142,56 €)
- alimentation (39,86 €)

Soit un total de 334,32 €.

- Le troisième poste de dépenses concerne les biens durables acquis par l'AMAP.

Achat de roulettes et de boulons pour les étals (55,50 €)

Soit une dépense de 55,50 €.

Du 1er octobre 2015 au 6 octobre 2016 nous avons un bilan déficitaire de 89,25 € (770 - 859,25).

Au final nous clôturons l'exercice au 6 octobre 2016 avec un solde créditeur de 1 154,44 €.

Les bilans moral et financier sont votés à l'unanimité

BILAN DES PRODUCTEURS :

Catherine Audefroy (fromage de chèvre) :

Catherine explique que cette année la production a été stable. Les adhérents restent en même nombre que l'année dernière. La nouvelle flexibilité du contrat semble être appréciée et convient bien à Catherine. Catherine a maintenant 58 chèvres. Elle pratique la lactation longue pour éviter d'avoir trop de petits. Ceci permet un lait de meilleure qualité mais en moindre quantité. Elle indique qu'elle a eu des triplés pour la première fois. Elle construit actuellement un bâtiment supplémentaire en auto-construction.

Inès Deraeve (pain) :

Inès compte 40 à 45 pains par semaine et 13 à 14 kg de pâtes. Les mauvaises conditions climatiques font qu'elle a récolté moins de blé cette année mais suffisamment pour faire du pain et vendre de la farine.

Elle annonce qu'elle va stopper la distribution de pain à l'AMAP car la journée du jeudi est très chargée pour elle. Elle doit faire 3 fournées de 80 pains sur une journée car elle vend aussi son pain sur le marché du vendredi. Elle commence à 5 heures du matin. Elle est épuisée. Depuis quelques semaines elle fait le pain de l'AMAP la veille mais ce n'est pas envisageable sur le long terme. La dernière distribution de pain sera fin octobre. Elle

continuera de venir une fois par mois vendre la farine les lentilles et les pâtes. Elle indique qu'elle attendait de trouver quelqu'un qui puisse fournir du pain pour arrêter. Emilie Hecquet, qui fournit le bœuf est aussi artisane boulangère. Elle propose de distribuer du pain et a apporter du pain ce soir pour le faire déguster.

Emilie Hecquet (bœuf, pain) :

Emilie remercie le bureau de l'AMAP et son référent pour sa réactivité vis-à-vis du récent contrat bœuf. Le contrat s'arrête in octobre. Elle livre le bœuf et son compagnon, Jean Louis Rota se charge du porc. Elle a une petite exploitation avec son père qui est en bio depuis 40 ans. Elle a repris l'exploitation en 2012. Elle y fait de la polyculture de céréales et de l'élevage de bovins, porc et agneau. Sur l'exploitation, il y a un fournil qui date de plusieurs années. Elle a 3 hectares de blé avec lequel elle fait son pain. Pour atteindre la rentabilité, il faudrait qu'elle puisse vendre 150 pains par semaine. Elle est située à 1 heure de route d'Amiens (20 km au nord de Doullens). Elle livre aussi un AMAP de Rue.

Elle ne fait pas de marché.

Elle fabrique le pain le mardi et le jeudi. Elle propose deux pains au levain : un nature et un avec des graines de lin bio cultivées dans la Somme. Il est cuit dans le fournil au feu de bois. Elle doit réfléchir à son organisation pour la livraison du pain car elle a 1h30 de travail auprès des animaux chaque soir. Vendre 40 pains par semaine à l'AMAP serait pour elle un bon début.

Son bilan concernant le bœuf : le premier contrat (sept) a permis une livraison de 67-69 kg de bœuf. La 2^{ème} livraison est prévue en Mars. Elle abat 4 bœufs par an. Elle vend maintenant la viande sous vide suite à la demande des Amapiens. Cela lui coût un peu plus cher mais la décharge d'un travail énorme car c'est elle qui faisait la découpe. C'est un boucher labellisé Bio qui s'en charge aujourd'hui.

Concernant le porc, le contrat prévoit 3 livraisons. Il y a eu 25 % de non renouvellement mais de nouveaux adhérents ont pris des colis de 10 kg, ce qui a compensé.

Philippe Bequet (Miel) :

Il est passé de 28 contrats en 2014 (191 kg de miel) à 35 contrats en 2015 (230 kg de miel). Il propose aussi une distribution de plus par rapport à 2014, soit 5 distribution par an. Il est passé de 4 choix de miel à 6 choix. 2015 a été une année excellente et 2016 plus dur en raison du mauvais temps. Mais les tilleuls qui aiment l'humidité et la fraîcheur ont été productifs.

Beaucoup d'adhérents ont renouvelé les contrats. L'ambiance est bonne et les amapiens discutent facilement.

Agnès Degand (légumes) :

Actuellement les Degand fournissent 16 grands paniers et 57 petits paniers. Agnès remercie les amapiens de leur soutien. Elle était très embêtée de devoir annuler une distribution. Elle rappelle que le printemps a été mauvais et qu'elle a perdu beaucoup de légumes. Les pommes de terre en particulier (Mildiou), qu'ils vont devoir acheter à une autre producteur bio pour en fournir cet hiver. Les paniers sont un peu plus petits qu'habituellement. Pour les tomates, nous arrivons en fin de saison alors qu'auparavant on pouvait en fournir jusque début novembre. Nous avons eu une bonne production de haricots, de radis et de bettes. Nous espérons avoir quelques pommes mais elles sont beaucoup tombées avec le mauvais temps. Nous n'aurons pas de poires cette année ni de noix. Nous n'avons pas eu beaucoup de fraises non plus et pas de framboises mais des groseilles. Les salades ont subi aussi beaucoup de dégâts (700 plants de perdus). Mais les carottes n'ont jamais été aussi belles, les navets aussi ainsi que les choux de Bruxelles.

Valérie Domont pour Vincent Malgras (Pommes) :

Nous avons 30 adhérents, c'est plus qu'auparavant. Le nombre de kg de pommes acheté a augmenté (17% en plus). On a aussi 5 % de plus de commandes de cartons de jus de pommes. Avec le mauvais temps puis la sécheresse, les pommes sont beaucoup tombées. Vincent ne peut donc pas fournir plus que ce qui est prévu au contrat.

Cyrille Feurté pour Marie France (Œufs) :

Marie France a désormais 3000 poules dans son poulailler. Le contrat en cours se termine fin décembre Elle a 45 adhérents, soit 538 œufs de distribués tous les 15 jours. C'est identique à l'année dernière mais moins qu'en 2014 (58 contrats- 646 œufs). Le vide sanitaire se fera mi-février. Reprise en Avril.

Cyrille Feurté pour Christophe Hocquet (Volailles) :

Christophe est installé en bio depuis 2013 et est basé à Behen, soit à 67 km d'Amiens, près d'Abbeville. Il achète les poussins lorsqu'ils ont 5 jours et les élève jusqu'à leurs 3 mois. C'est une race à cou nu, qui est plus rustique et dont la chair est plus savoureuse. Les poulaillers sont en bois et entourés de 500 m² de parcours (chemin, herbe, arbres). Il y a 4 poulaillers. Christophe élève aussi des canards, des oies et des lapins.

Actuellement il a 16 contrats. C'est autant que pour le précédent contrat. Par rapport à l'ancien contrat, il propose des pâtés et de la pintade. 7 adhérents ont commandé des volailles de fêtes. Christophe indique qu'il est encore temps pour commander une volaille de fête (jusque fin octobre) : chapon, pintade, canard, poularde...

Le Bureau actuel du conseil d'Administration : Sandra Giraudet (présidente), Manuel Desplanches (trésorier), Morgane Caplain (secrétaire) est réélu à l'unanimité.

Fin de l'Assemblée Générale à 21h