

Assemblée générale Amap
12/02/15

- Présents producteurs : Evelyne et Antoine Gillier, Dominique Kuhn, Clément Mariau, Laurence et Stéphane Ponroy, Julien Queval, Anne Vernis.
adhérents consommateurs : Mmes Chartier, Chassery, Delvincourt, Drut, Gouttebelle, Régnier, Mrs Basset, Hatab.
- Excusés Corinne Calia, Patrice Civade, Sophie Gallet, Mme Gastaud, Sandrine Mesguich, Roseline et Hubert Régnier, Olivier et Nathalie Marty, Wilma Van der Ploeg.

1. Le bureau

Actuellement, il y a 32 adhérents consommateurs et 13 producteurs. Le compte courant de l'association a un solde de 1 143,03 euros.

La secrétaire demande à Anne Vernis de travailler à partir du logo dessiné l'an dernier par Régis Bagard, afin d'obtenir un logo pour l'association. Laurence explique qu'elle a un ami qui peut créer des logos. Nous pourrions faire appel à lui si nécessaire.

La parole est donnée aux producteurs.

2. Les producteurs

- Stéphane Ponroy (légumes et site internet) explique qu'il y a des problèmes avec l'hébergeur du site internet et cela entraîne des difficultés d'accès au site. Stéphane rappelle aux autres producteurs qu'il est à leur disposition pour mettre de nouvelles informations en ligne.
- Julien Quéval (conserves de légumes) explique qu'il souhaite sortir de l'Amap car ses produits sont maintenant en vente sur le site « Achetez à la ferme 03 » et dans certains magasins et qu'il avait très peu de contrat à l'Amap.
- Laurence Ponroy (légumes) s'excuse pour le manque de diversité des paniers cet hiver. Ils ont des difficultés à assurer les paniers de l'Amap mais l'association reste prioritaire par rapport aux autres clients. Il y aura une amélioration au printemps. Elle demande aux adhérents s'ils accepteraient d'avoir l'hiver des bocaux de légumes faits en été (des haricots par exemple). Laurence précise qu'elle est ouverte aux retours par rapport aux paniers. Elle explique qu'ils ont commencé les démarches pour la certification AB (bio). Il y aura un délai de 2 ans. La première année sera comptée année conventionnelle, la seconde année de conversion et la troisième sera certifiée AB.
- Antoine et Evelyne Gillier (farines, huiles...) explique que l'année n'a pas été terrible pour les céréales à part pour le sarrasin.
- Clément Mariau (pains) précise qu'il a encore des problèmes de cuisson à régler car son four n'a pas d'inertie.

Il doit ou le changer (40 000 euros) ou en construire un autre (2 mois de travail). Il souhaiterait en construire un à l'ancienne en récupérant les briques d'un ancien four.

Clément annonce que les pâtes seront bientôt prêtes, il reste juste un souci de sacs à résoudre. Les pâtes seront dans un premier temps au blé tendre, puis il y aura plus de variété dans un second temps.

- Dominique Kuhn (œufs) parle de l'élevage des poules qui ne pose pas de soucis. Il est tout de même difficile de gérer le remplacement des lots pour avoir toujours des œufs (les Kuhn s'organisent avec un autre producteur pour se dépanner mutuellement).
- Anne Vernis (pestos, confits...) est contente de son nouveau système de contrat (les adhérents versent une somme au début du trimestre puis choisissent lors de la distribution), cela permet de choisir dans toute la gamme de produits.
- Clément Mariau et Laurence et Stéphane Ponroy proposent d'organiser une visite de leur exploitation respective sur un week-end.
- Arrivée de Fabrice Calia en fin d'assemblée.

3. Les adhérents consommateurs

- Les adhérents souhaiteraient qu'il y ait un contrat avec les producteurs de volailles, même si cela nécessite une régularisation en fin de trimestre compte tenu de la variété des poids des volailles.
- Les adhérents aimeraient avoir un planning à l'année pour la viande de Patrice Civade. Son prochain passage devrait avoir lieu fin février/début mars.
- Les adhérents demandent des précisions à propos du mail sur le panier de fruits. Il y a eu 17 réponses dont 15 positives. D'une manière générale, les adhérents intéressés souhaiteraient un panier de fruits les 2^{ème} et 4^{ème} jeudis, pour un montant entre 5 et 10 euros. Ce panier serait « le fruit » d'une association entre nos maraîchers et Sophie Gallet pour les petits fruits et le producteur Moreau (bio certifié à Rocles) pour les pommes, poires, prunes, cerises et abricots. Affaire à suivre.

La soirée se termine autour des spécialités apportées par chacun.