

AMAP ASSEMBLEE GENERALE

11/02/2016

Compte-rendu

Présents Producteurs : Stéphane Peillon et Laurence Ponroy, Patrice Civade, Nathalie Marty, Sandrine Mesguich, Fabrice Calia, Clément Mariaud, Dominique et Pascal Kuhn, Anne Vernis.

Adhérents : M. Basset, M. Delaunay, M. Hatab, Mme Delvincourt, Mme Gastaud-Goussot, Mme Goutebelle, Mme Drut.

Excusés Mmes Chartier, Béziaud, Vacheron, Clervoy, La maison de Gisèle, M. Navetat, Roseline Régnier.

BILAN DE L'ANNEE 2016

Rapport financier Il y a 1 126,46 euros sur le compte au 11/02/16 plus 36 euros en espèces perçus le jour même.

Bilan du bureau Il y a 27 adhérents à jour de leur cotisation (plus deux non à jour) et 9 producteurs au sein de l'association. Par rapport à l'année précédente, le nombre d'adhérents a diminué (32), de même que le nombre de producteurs (13).

Bilan des adhérents Mme Delvincourt apprécie la diversité des légumes, la présence de la caisse d'échange et la fiche de recette. Mme Gastaud-Goussot explique qu'il est parfois difficile de venir à l'Amap à cause des horaires de son travail. M. Delaunay pense qu'il est nécessaire de faire fonctionner le bouche-à-oreille pour arriver à augmenter le nombre d'adhérents de l'association. M. Gaut, adhérent retardataire (!), est questionné par rapport à l'Amap : il répond qu'il est venu à l'Amap pour trouver des produits de qualité et consommer différemment, que la lisibilité sur internet est bonne, l'accueil également.

Bilan des producteurs

- *Légumes* : Laurence et Stéphane pensaient présenter un questionnaire de satisfaction aux adhérents mais comme ils ne sont pas satisfaits de leur production, ils ne l'ont pas fait. Ils trouvent qu'il n'y a pas eu assez de diversité (il y a eu quelques ratages de semis, l'intervention d'animaux qui ont mangé les futures récoltes ainsi que des aléas avec le matériel de motoculture). Il y a néanmoins des points positifs : les différentes tailles de paniers sont appréciées, la caisse d'échange rencontre un franc succès, le nombre de panier a augmenté. Ils ont en projet de cultiver des pleurotes et des shiitakés, à l'aide d'un substrat acheté à Monetay-sur-Loire mais ce substrat ne sera pas bio (il n'est pas possible actuellement d'avoir du substrat bio). Cet été, ils feront un contrat fruits rouges (fraises, framboises, cassis, groseilles). Laurence rappelle qu'ils sont en 2^{ème} année de certification bio. Ils recherchent actuellement un foreur (et un bon

sourcier), F. Calia leur dit de contacter Alex et Carole Petit à Besson car ils ont eu recours dernièrement à une personne compétente.

- *Viande* : Patrice Civade explique que le 2ème trimestre 2015 a été pour lui très perturbé mais que maintenant tout est ok.
- *Poulets* : Nathalie Marty explique qu'il y a une légère progression au niveau des commandes, malgré tout, les commandes restent inférieures à 10 volailles par jeudi. Le bilan comptable fait apparaître l'obligation d'augmenter les tarifs de 40 centimes. Pour rappel, les poulets sont tués à 120 jours, ne sont pas vaccinés et n'ingèrent aucun antibiotique, ce qui nécessite beaucoup d'anticipation. De plus la cotisation d'Ecocert a augmenté.
- *Pots d'Anne* : Anne Vernis annonce qu'elle quittera l'Amap à la fin de l'année 2016. Elle a en effet peu de contrat par rapport aux Amap de Gannat et Montluçon dont elle fait également partie.
- *Alimentation vivante* : Sandrine Mesguich va probablement quitter l'Amap en 2016. Elle a une diminution de contrat et ses produits sont maintenant référencés en magasin bio.
- *Pain* : Clément Mariaud aura son nouveau four lundi, il y aura donc une nouvelle période d'adaptation.
- *Fromages* : Fabrice Calia signale que l'Amap a bien marché pour eux cette année. Corine sera de retour dès jeudi 18 février.
- *Œufs* : Dominique Kuhn explique qu'elle vient chaque jeudi pour environ 180/200 œufs, cela ne vaut pas le déplacement et elle constate plutôt une diminution. Heureusement qu'elle covoiture avec Corine et livre le Drive fermier sur le même déplacement.
- *Farine* : Les Gillier ont quitté l'Amap. Il y a un producteur de farine bio à Agonges, L. Labbé. F. Calia demandera lui demandera si une participation à l'Amap l'intéresse.

DISCUSSION AUTOUR DE L'AVENIR DE L'AMAP

- La discussion entre les participants fait apparaître la nécessité d'augmenter le nombre d'adhérents. Diverses pistes sont évoquées :
 - participer à des manifestations (forum des associations à Moulins, Jardins à la Prévert à Yzeure, rencontres Cinéma-Nature à Dompierre, fête des plantes à Souvigny). Les adhérents présents sont d'accord pour s'investir dans la tenue d'un stand (M. Basset aux Jardins à la Prévert, Mme Delvincourt à Dompierre). Il est important que lors de ces manifestations, des produits de l'Amap soient proposés à la dégustation.
 - Avoir un article dans la presse avec la venue d'un journaliste (M. Basset peut prendre contact avec la radio locale RCF).
- La discussion fait également apparaître la nécessité de faire évoluer l'accueil à l'Amap. De l'avis général, il est important que les adhérents soient plus impliqués dans le

fonctionnement de l'association. La comparaison avec les autres Amap fréquentées par les producteurs montrent que les adhérents ne sont pas assez impliqués et n'ont pas assez de contraintes : dans certaines Amap, les adhérents préparent les paniers, aident au ramassage et aux travaux dans les exploitations. Tout le monde pense que l'idée que les adhérents fassent l'accueil à tour de rôle lors de la distribution est bonne. Il est donc décidé qu'un mail sera envoyé aux adhérents et qu'un planning sera affiché pour que chacun puisse choisir un ou deux jeudis où il souhaite faire l'accueil. Les personnes responsables de l'accueil devront afficher la banderole sur la clôture afin de rendre plus visible le local (achat de tendeurs), aider les producteurs à s'installer et accueillir les éventuels nouveaux arrivants.

- Prochaines visites : Clément Mariaud pense qu'il sera possible de programmer une visite de son exploitation au printemps. Nathalie Marty propose également une visite de son exploitation.

La soirée se termine autour de la dégustation de ce que chacun a apporté.