

COMPTE RENDU DE l'Assemblée générale

DE LA FAUCILLE ET LE POIREAU

22 janvier 2019



* * * * *

Ordre du jour :

- Rapport Moral
- Rapport d'activité
- Rapport Financier
- Renouvellement du bureau
- Bilans des producteurs

* * * * *

Le rapport moral permet de rappeler le but de l'AMAP : voir ci-dessous

Rapport moral

Le but de notre association est de promouvoir une alimentation saine et responsable.

Il semble de plus en plus nécessaire de préconiser une agriculture biologique car il est urgent de protéger la terre. Les scientifiques indépendants tirent la sonnette d'alarme depuis plusieurs années. Les pesticides sont des poisons et nous devons agir pour empêcher leurs dégâts. De plus en plus de sols, en France, sont morts.

Lorsque j'entends « *le bio, je m'en moque* », je ne peux m'empêcher de penser que de tels propos sont irresponsables car même si la personne les proférant, à titre individuel se moque de sa santé, elle est coupable de négliger celle des générations futures. Quelle terre leur laisserons-nous ? Nos choix d'aujourd'hui conditionnent le monde de demain.

Notre amap a clairement choisi le bio. Depuis plusieurs années, tous les nouveaux producteurs que nous accueillons au sein de notre association sont certifiés bio. Nous avons 4 nouveaux produits : farine, pruneaux, canard et savon. Certains producteurs sont là depuis longtemps. Nous avons été heureux de les rencontrer au cours de notre genèse. Ils ne sont pas certifiés bio mais ils ont conscience des enjeux de l'amap et font leur possible pour se rapprocher du bio. Nous les en remercions en souhaitant qu'ils s'en rapprochent davantage encore.

Notre but est aussi de connaître l'origine des produits que nous consommons.

Nos producteurs sont locaux, nous les connaissons et avons visité leurs fermes. Le producteur d'agrumes est loin mais, à ma connaissance, les orangers ne poussent pas dans la région lyonnaise.

Dans le cadre des achats groupés, nous sommes en relation avec Biocoop de Villefranche dont le directeur a le souci de privilégier les produits les plus proches de son lieu de vente. Par exemple, le riz de Camargue.

Nous avons rencontré le directeur de La vie claire de Tarare mais la liste qu'il nous a transmise ne comporte pas l'origine des produits et ils sont plus chers que Biocoop.

Le sondage fait oralement montre un faible pourcentage de personnes prêtes à payer plus cher pour éviter d'aller à Villefranche.

Notre objectif est aussi de promouvoir une économie solidaire.

Lorsqu'on signe un contrat avec un producteur, on paie ses paniers à l'avance, ce qui lui assure une avance de trésorerie.

La subvention versée par la municipalité, de 1400€ est intégralement utilisée à fournir les restos du cœur en produits frais.

Lorsqu'il nous reste des paniers sur les bras, nous les donnons à l'épicerie solidaire. Ascension leur donne chaque semaine un panier de légumes.

Nous devons aussi sensibiliser au monde de l'agriculture, faciliter l'accès et l'éducation à une alimentation saine et créer du lien social.

La distribution des paniers est un lieu d'échanges propice à toutes ces fonctions. Les relations entre amapiens reposent sur une confiance réciproque.

Préserver l'environnement est l'objectif qui figure en premier dans nos statuts. Voilà pourquoi j'ai insisté tout à l'heure.

Mais pour remplir tous ces objectifs, nous avons besoin de vous, de votre engagement, de votre aide, de personnes acceptant d'être référent(e), de nouveaux membres au sein de notre conseil d'administration, d'idées nouvelles...

Dans les projets futurs, nous participerons au festival Economie Ecologie organisé par ATTAC et une dizaine d'associations. 2 dates importantes (entre autres) à retenir :

Dimanche 10 mars : couscous géant (avec les produits de l'AMAP) et village associatif au caveau du théâtre de Tarare.

Jeudi 21 mars : projection du film "On a 20 ans pour changer le monde" à 20h au cinéma Jacques Perrin à Tarare, en présence de Maxime de Rostolan, personnage principal du film et créateur de "fermes d'avenir".

Plus loin dans le temps, nous avons été contactés par Denise et Daniel Vuillon (créateurs des premières AMAPs en France et responsables de Creamap) que nous avons invités lors d'une inter-AMAPs. Ils nous proposent d'organiser leur rencontre bisannuelle nationale entre producteurs, référents, responsables d'AMAP, à Tarare. Cela nécessite la mise en place d'une importante infrastructure. Nous allons essayer.

Voté à l'unanimité.

En fin d'AG, deux personnes se sont présentées pour nous aider :

Pascal Pauget pour être référent vin

Elsa Blanc pour entrer au CA

Rapport d'activités

8 février : Visite de la savonnerie du Pilat à Pelussin dans la Loire.

21 22 avril : Portes ouvertes chez François et Florence Subrin.

24 mai : Animation avec le Club idées autour du film "Zéro phyto, 100% bio". Nous y avons présenté le film et participé au débat.

18 juin : Visite de la ferme de François Veillon, producteur de farine. (CR sur le site)

22 juin : visite de la ferme de Michaël Oberon, éleveur bio de volailles. (CR sur le site)

9 septembre : participation au forum des associations.

18 septembre : Portes ouvertes

13 novembre : Dégustation de fromages (pâtes pressées), de pains d'épices et de pruneaux.

Merci à toutes celles et tous ceux (et ils furent nombreux) qui sont venus nous aider.

15 novembre : Rencontre du directeur de La vie claire.

Animation autour du film "Wine Calling" en partenariat avec le Clap. Intervention très éclairante de François Subrin.

Ce rapport d'activités est validé à l'unanimité.

La faucille et le poireau

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne



BILAN FINANCIER 2018

	Dépenses	Recettes
Achats groupés	10 137,05 €	
Réceptions	133,00 €	
Frais bancaires	15,00 €	
Poste	9,50 €	
restos du cœur	1 457,00 €	
Assurance	84,50 €	
Déplacements	90,50 €	
Cotisation fédération	100,00 €	
Cotisation EBC	10,00 €	
Affiches	69,24 €	
Achats groupés		10 160,72 €
Adhésions		1 070,00 €
Subvention conditionnelle		1 400,00 €
Don		5,00 €
Totaux	12 105,79 €	12 635,72 €
Bilan 2018		529,93 €
Situation de l'année précédente		2 983,03 €
Situation actuelle		3 512,96 €

Détail des achats groupés

	Dépenses	Recettes
Lentilles + pommes de terre Bio	630,05 €	635,31 €
Huile d'olives Bio	3 953,50 €	3 969,46 €
Châtaignes Bio	929,00 €	930,00 €
Raisins Bio	627,30 €	627,50 €
Savons	995,00 €	995,00 €
Produits Biocoop	2 385,90 €	2 387,15 €
Pruneaux	616,30 €	616,30 €
Totaux	10 137,05 €	10 160,72 €

Le rapport financier est adopté.

Renouvellement du bureau :

- Le bureau est reconduit mais sera validé à la prochaine réunion du bureau. Le renouvellement est validé.

Bilan des producteurs :

+ Gaëtan Bruchet (Pisciculteur) :

- <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
- Il exerce à Puy Guillaume
- Son référent est maintenant Hervé Genevois
- Il a racheté en 2010 une pisciculture à l'abandon
- Il a tout remis en état et en 2012, il est passé en Bio
- Les contrats sont réalisés par semestre. Trois livraisons ont lieu durant chaque semestre et rentrent dans les achats groupés
- Au deuxième semestre, il a fait 70 € en moyenne par panier, ce qui est bien à ses yeux. Il remercie donc les amapiens
- Il aimerait quelques contrats supplémentaires

+ Mireille GRILLET (Productrice de volailles) :

- <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
- Son référent est Hervé Genevois
- Elle aimerait quelques contrats en plus. Actuellement, elle en a 12.
- En contrat Flash, elle va proposer des bocaux divers et de l'agneau

+ Agnès CHAZELLE (Productrice de fromages) :

- <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
- Elle possède une exploitation de chèvres et de vaches
- Agnès produit de manière responsable (Production d'herbes, séchage naturel....)
- Le séchage se fait en grange ce qui lui donne un foin de qualité (elle utilise un système soufflant); cette qualité est appréciée par les chèvres car elles sont très gourmandes ; néanmoins, cette année, à cause de la sécheresse, elle a dû acheter son foin
- Cette année a été difficile en raison des problèmes de la sécheresse ; le fourrage coûte cher
- Elle livre 26 paniers environ
- Son référent est Hervé Genevois

+ Elisabeth LIEURY (Productrice de fromages) (période hiver):

- <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
- Elisabeth possède un troupeau de 50 chèvres sur 20Ha
- Elle n'envisage pas de passer en Bio mais son fils, qui est orienté Bio, va reprendre l'exploitation l'année prochaine
- Elle est heureuse de travailler avec nous car cela lui apporte une énergie et un réconfort moral important
- Le séchage se fait en grange ; ses chèvres peuvent pâturer
- Son référent est Hervé Genevois

- ✚ Franck ORTOVENT (Producteur de pain) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Ses contrats sont en augmentation, de l'ordre de 26.
 - Il possède une bonne variété de produits
 - Son référent est Hervé Genevois

- ✚ Ascension et Ludovic DERUE (Producteurs de Légumes) :
 - Michel Becaud a fait un premier bilan de l'année 2018 (cf son document)
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Michel précise également que lors des virements des amapiens, il serait bon qu'ils ajoutent le nom de l'Amap, la date et le nom de la famille
 - Ludovic annonce que l'année a été assez difficile à cause de la sécheresse
 - Avec son apprenti et Ascension, il a décidé de s'associer et remercie l'Amap car c'est elle, entre autre, qui lui permet de réaliser cette action
 - Actuellement, son exploitation représente 80% de légumes ; ils veulent rééquilibrer en faisant plus de viande
 - Ascension ajoute qu'elle aime beaucoup le contact avec les familles, ces nombreux échanges, les recettes partagées
 - La souplesse des 5 semaines d'absence est très appréciée chez les amapiens
 - Enfin, elle aimerait proposer l'utilisation de sacs lors des distributions car ils perdent des cagettes toutes les semaines car les amapiens ne les ramènent pas.
 - Ils n'ont pas pu proposer ce qu'ils auraient aimé présenter aux amapiens. En effet, la grêle a provoqué beaucoup de dégâts
 - Ils vont essayer les salsifis
 - Ils ne font plus les endives ; cette culture nécessite plus de personnels mais aussi beaucoup plus d'énergie (ce qui au niveau du bilan carbone pas judicieux)

- ✚ Régine DUMAS (Productrice d'œufs) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Régine a dû faire face à la salmonelle. A sa surprise, elle se remet bien de cette difficulté. Des analyses très régulières ont toujours lieu.
 - Ils envisagent d'aller vers le Bio d'ici 2 à 3 ans
 - Elle soigne déjà ses bêtes de manière Bio
 - Les infrastructures sont déjà conformes aux bâtiments « Bio »
 - Elle est très satisfaite des contrats
 - Son référent est Carlos Duarte

- ✚ Joel et Simone MARJOLLET (Producteurs de yaourts bio) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Il est content, il n'a rien à signaler
 - La sécheresse l'a un peu touché
 - Il remercie donc les amapiens et leurs 27 contrats
 - Il commence à réfléchir pour transmettre la production laitière mais conserver la production fruitière
 - Son référent est Carlos Duarte

- ✚ Lionel BEYSSAC (Producteur de miel) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - Lionel est représenté par Luigi, son référent, pour cause d'opération médicale lourde
 - Suite à ses problèmes de santé, une seule distribution a été réalisée. Il est prévu d'en faire une en mars, sans doute livrée par Luigi
 - Pour faire face à ses problèmes, il a embauché 2 personnes pour continuer l'exploitation
 - La distribution du miel va passer dans le cadre des achats groupés ; 2 commandes seront livrées : fin janvier et mars
 - Son référent est Luigi Gallotti

- ✚ Loïc ALEXANDRE (Producteur de bières) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Malgré un nombre de contrats limités, Loïc est content de participer à l'AMAP. Il aimerait bien sûr un plus de contrats
 - Sa bière est Bio
 - Il propose de la bière vieillie en fût de chêne nommée la Barrique.
 - Il va ouvrir, sans doute après l'été, un nouveau bâtiment de plein pied où tout sera réuni : brasserie, boutique, matériels, produits.....Un gain en confort lui tend les bras !
 - Son référent est Denis Bérouton

- ✚ Jean Jacques LAURENT (Producteur d'agrumes bio) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Il est représenté par son référent Denis Bérouton
 - Il envoie à notre AMAP 800 kg (1 palette complète)
 - Le bureau aimerait que les amapiens viennent aider lors de ces distributions et notamment répartir les fruits dans des caquettes de 2,5kg ou 5 Kg
 - Jean-Jacques devrait venir nous voir cette année

- ✚ Frédéric MICHALET (Producteur de pommes bio) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - Il possède 9 variétés de pommes
 - Sa surface de production est de 2 Ha environ
 - Il envisage d'embaucher 1 personne

 - François Veillon (producteur de Farine bio) : <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - François possède également des moutons
 - Ses commandes sont dans le cadre des achats groupés
 - Il fait du blé, du seigle, du grand épeautre, de l'orge et du petit épeautre
 - Il livre les boulangeries de St Romain de Popey, de Panissières, de Longessaigue
 - Il distribue tous les 2 mois pour 1 dizaine de contrats
 - Il produit également de la paille Bio ; à l'avenir et en fonction des conditions climatiques, il serait possible qu'il en propose aux Amapiens
 -

- ✚ Florence Subrin (Producteur de Vin bio) :
 - <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - Son référent est très malade et ne peut plus continuer. Nous cherchons un autre référent
 - Les soirées du clap les aident beaucoup pour se faire connaître, pour parler du vin en biodynamie

- + Michael Obéron (Producteur de canards bio) :
 - o <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
- + Michaël Oberon vient de s'installer. Il pratique un élevage bio Il correspond donc idéalement à la vocation d'une amap. Le choix du bio représente un effort louable compte tenu des prix que volontairement il veut rendre accessibles à tous.
- + La première commande, dans le cadre des achats groupés, a rencontré un vif succès car en peu de temps, il y a eu 18 personnes intéressées. Michaël fut très content de cette « belle commande ». Il a pu livrer une autre amap avant de venir à Tarare le 18 décembre.
- + J'ai eu d'excellents retours dans l'ensemble.
- + Il propose une livraison en juin de canes, canards, ailes de canard, cuisses de canard, magrets de canard et rillettes de canard.
- + Si des amapiens sont intéressés ils peuvent s'adresser à Gisèle Baradel, référente canard bio.

- + Gilles et Nadine FOCESATO :
 - o <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/producteurs>
 - o La moyenne de leur contrat est de 12
 - o Par livraison, cela représente 400 €
 - o Ils ne proposent plus de compotes de pommes. En effet, sa production était très liée aux cantines (comme les écoles). Mais les subventions ont été retirées et du coup, les collectivités ne commandent plus de compote bio ! En conséquence, ils n'en font plus ou beaucoup moins.
 - o Isabelle Rochetti (Productrice de Plantes aromatiques) : <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - o 1 livraison /trimestre (dans le cadre des achats groupés)
 - o Elle était très heureuse de sa première commande et espère bien évidemment, le même succès par la suite

- + Amélie (Productrice de pain d'épices) :
 - o <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - o Jacqueline Martel est sa référente
 - o Amélie est une ancienne cuisinière, elle va essayer de vendre du pain d'épices
 - o Elle va demander aux Amapiens ce qu'ils aimeraient avoir afin de s'orienter vers ces produits désirés

- + Achats groupés : <https://www.lafaucilleetlepoireau.com/achats-groupes>
 - o 1 commande annuelle de châtaigne
 - o Lentilles vertes et pomme de terre (Maxime Pioteyry)
 - o Pruneaux d'Agen (Eva Pourcel) : 22 amapiens
 - o Savon (Samuel Desvignes : Savonnerie du Pilat)
 - o Huile d'olive (Almazara de San Cristobal)
 - o Raisins
 - o

En conclusion, tous les rapports ont été validés.

L'assemblée s'est conclue par une dégustation conviviale de galettes de rois (confectionnées par Franck Ortovent) et de vin chaud offert par Florence Subrin (productrice de notre vin bio).