



COMPTE RENDU DE L'A.G. DE LA FAUCILLE ET LE POIREAU

26 février 2013

Présents : Antony Jaouanne, Bob Lhomme, Gisèle Baradel, Hervé Genevois, Denis Beroudon, Carlos Duarte, Isabelle Roccati-Bosch , Gilles Fochesato, Olivier Procureur, Hervé Teyton, Marie Surblé, Isabelle Crétenet, Jacqueline Martel, Alain Chizat Saint Lager, ?? , Dominique Rosier-Paradis, Pascal Durand, Maud Girard, Nathalie Saint Jean, Loïc Alexandre, (25 personnes)

* * * * *

Ordre du jour

- Rapport moral
- Rapport d'activité
- Rapport financier
- Les nouveaux producteurs

RAPPORT MORAL

Les objectifs de l'association : préserver l'environnement, promouvoir une agriculture solidaire, créer du lien, éducation alimentaire.

Les échanges avec les producteurs et leurs référents :

Nathalie Saint Jean : le système AMAP lui va bien. Les vaches ne produisent pas en proportion de la demande. Va sans doute pouvoir louer une cave chez une voisine, pour améliorer la qualité. A fait une formation sur le fromage pour améliorer la qualité également.

Denis Beroudon : le nombre de contrat a été très important. Les contrats sont arrêtés pour une durée de deux mois ; ils devraient reprendre en mai. Il faudra sans doute diminuer le nombre de contrat.

Bob Lhomme : propose éventuellement qu'un autre fromager ou Emmanuel Chardon la contactent pour lui donner des conseils.

Anthony Jaouanne : les fruits et légumes tournent bien. Le nombre de contrats a augmenté. Il peut encore accueillir de nouveaux adhérents mais actuellement il a le nombre qu'il lui faut pour être pérenne. Il pense fournir des endives l'année prochaine. Les livraisons auront lieu tous les 15 jours pour finir les contrats (pour préparer ses semis, c'était déjà intégré dans le contrat).

Dominique : les recettes plaisent bien.

Olivier Procureur : diminution des paniers fromages, yaourts maintenus, le nombre de paniers perdus a été rattrapé avec le pain mais il y a une légère baisse. Produits laitiers, passage compliqué, avec bactérie (chèvres + vaches), pas de fromages, ni de lait actuellement. La production reprendra dans deux semaines au mieux. Les bactéries sont venues de l'alimentation,

par la terre (enrubannage des bottes). Il y aura + de munster et de tomes cette année 2013 (fromages pâtes affinées). Pain : fournil de Longessaigne. 4 personnes qui s'entraident. A planté + de céréales pour fournir la demande en pain. Va essayer de développer + de viennoiserie (brioche...). A lugué pas mal d'AMAP (Tarare étant la plus proche, il lui semble cohérent de garder cette AMAP).

Hervé Genevois : souhaiterait + de contrats.

Carlos Duarte : 28 contrats œufs. Souhaite + de contrats. Régine s'inquiète par rapport à la prochaine ouverture du magasin de producteurs locaux. Régine a trouvé que notre participation au forum des associations lui a semblé très positive.

(Il n'y a pas eu de contact de la part du magasin envers l'AMAP en vue de l'ouverture.)

Gilles Fochesato : le fils aîné a rejoint l'exploitation. Ont environ 60 bovins-viande. 20 hectares cultivables. En ce qui concerne le nombre de contrat au sein de l'AMAP de Tarare c'est très décevant. La réduction de périodicité ne suffit pas. Devrait proposer d'autres produits (viande, pomme de terre, lentilles, pain, vaches highland en vif). Trouve que le référent ne fait pas trop de travail pour promouvoir ses produits. Gilles trouve que le fait qu'André Dutel propose des jus de pommes en hiver ne l'aide pas. A de plus en plus de vente dans d'autres AMAP mais au sein de celle de Tarare, c'est extrêmement décevant. Il ne prend plus les bouteilles vides car la boîte qui les lavaient ne veulent plus les laver, ça coûte + cher de les laver que de fournir des neuves.

Suite à la démission de Sylvain Depaix, Jacqueline Martel va devenir la nouvelle référente pour les produits de la pomme.

Loïc Alexandre : tout va bien. Projets : s'installe en entreprise agricole, 8.5 hectares pour faire pousser l'orge, chercher 3.5 hectares en +. 2015 : culture bio d'orge à lui. Il devrait alors pouvoir faire 20 quintaux/hectares soit sa production de bière pour l'année, avec le label Naturel Progrès. Investissement : étiqueteuse, colleuse à carton pour améliorer ses conditions de travail. AMAP très content de la dynamique avec un super référent.

Denis Beroudon : Loïc promeut bien ses produits et n'hésite pas à ouvrir un carton de bouteilles à chaque livraison, pour faire goûter. Les contrats flash aident bien à vendre et les ventes de cet hiver ont dépassé celles de l'été dernier.

Isabelle Rocchati : elle représente Magalie qui fait la viande rouge. Magalie est contente de ses contrats. Elle souhaiterait proposer de faire visiter la ferme, pique-nique + une aide sur l'exploitation.

Gilles nous informe que le dernier week-end d'avril : de ferme en ferme (sur Rhône et Loire). C'est une visite libre d'une exploitation.

Hervé représente Mireille (contrat volaille et lapin) : 14 contrats. Pourra proposer des contrats flash sur de l'agneau.

Les recettes d'Océane sont très appréciées.

Le rapport moral a été voté à l'unanimité

RAPPORT D'ACTIVITE

Les tracts ont bien fonctionné, le forum des associations, distribution + dégustation, ont permis de gagner 20 adhérents grâce à cela.

Nous restons vigilants pour ne pas perdre d'adhérents ou d'avoir en tout cas un « turnover ».

L'AMAP organise une soirée en partenariat avec le Clap autour du film « Des abeilles et des hommes », le 11 avril 20h30 au cinéma de Tarare, avec la participation d'un apiculteur : Lionel BESSAC (Exploitation Estivareille).

Nous organisons également un pique-nique le 22 juin dans le but de créer du lien entre les adhérents. Le lieu sera défini prochainement.

Nous souhaiterions également visiter la ferme de Magalie Gayet et la ferme de l'Affoleuse. Mais cela se fera sans doute en 2014.

Le rapport d'activité a été voté à l'unanimité.

RAPPORT FINANCIER

Pascal Durand : nous informe que le solde est de 599.22 euros en positif pour 2012. Les dépenses qui ont été faites en 2012 : 21.90€ charcuterie utilisée lors de l'A.G. précédente, pour le site internet 49.90€, adhésion à Alliance Rhône Alpes 384 euros.

Le rapport financier a été voté à l'unanimité.

NOUVEAUX PRODUCTEURS

Stéphane Chapart : Stéphane produit de la charcuterie à Longessaigne. Elève le porc sur un an mais risque de diminuer. N'a aucune autonomie alimentaire pour ses bêtes. Possède 2.5 hectares. Subit beaucoup de pression car la plupart des exploitants autour font de la vache et les agriculteurs sont solidaires. Va produire de la pomme de terre pour nourrir ses porcs. Les seuls conservateurs qu'il utilise sont le sel (de Guérande) et le sucre. Propose de la viande de porc (découpe), charcuterie (saucisse, chipo, aux herbes, chili, poivrons, merguez, toulouse, au chou, saucisson à cuire, boudin blanc, pâté croute...). Propose 1 livraison / mois, voire tous les 2 mois. Travail avec des produits locaux.

Isabelle Roccati : propose des produits cueillettes plantes sauvages et cultivables (PAM). Tisanes, gelées pommes avec plantes (thym, mélisse, menthe, sauge, verveine), sels aux herbes, aromates effeuillés. Va planter au printemps de nouvelles plantes. Cultive sans traitement mais n'a pas le label bio. Recherche des pommes bio. Ne souhaite pas se lancer dans une grosse production, veut rester « à taille humaine ».

* * * * *

