

Assemblée Générale

La faucille et le poireau

17 janvier 2015

Compte-rendu



Etaient présents :

Baradel Gisèle, Beretz Manuelle, Bérouton Denis, Duarte Carlos, Genevois Hervé, Jaouanne Anthony, Lhomme Robert, Martel Jacqueline du bureau de l'AMAP / Chapart Stéphane, Chazelle Agnès, Derue Ludovic et Ascension, Dumas Bruno, Fochesato Gilles, Laurent Jean-Jacques, Lieury-Morel Elisabeth, Marjollet Simone, Ortovent Franck – Producteurs / Joséphine Garcia de Alliance PEC Rhône-Alpes / Monique Sabot de UNI-TERRE Amplepuis / et une vingtaine d'adhérents.

Etaient excusés :

Loïc Alexandre, Frédéric Begeot, Isabelle Crétenet, Magali Gayet, Maud Girard et Isabelle Roccati-Bosch

Rapport moral

Notre but :

- Aider les petits paysans qui travaillent dans le respect de la terre, de la nature et des animaux. Tous nos producteurs appartiennent à de petites structures familiales. 8 sur 15 sont agréés bio ; 6 sans avoir l'agrément s'approchent le plus possible du bio.
- Lutter contre la détérioration de notre environnement. Nos paysans ne polluent pas la terre, donc l'eau et donc l'air. Ils sont proches de nous, spatialement, ce qui réduit l'empreinte carbone lors des livraisons (1 exception, les agrumes corses).
- Préserver la santé. Nos adhérents peuvent manger des produits très frais et des produits d'une grande qualité sanitaire et gustative.
- Créer du lien. Des personnes de milieux différents se rencontrent à nos distributions et lors de nos animations ; la présence aujourd'hui de notre producteur d'agrumes qui vient de Corse en est la preuve.

Au 31 décembre 2014 nous comptons 73 adhérents.

Nous sommes donc en constante et régulière augmentation.

Nous avons progressé dans le recours au contrat "flash" : les adhérents font l'effort d'apporter leurs contrats et leur paiement une semaine avant la livraison ; il n'y a donc pas d'échange d'argent lors de cette dernière.

Le rapport moral a été approuvé à l'unanimité

Certains producteurs n'avaient que peu de temps. Nous avons donc bouleversé le déroulement classique de l'AG afin de leur laisser la parole juste après que Gisèle a fait le rapport moral.

En voici une synthèse :

Intervention de Jean-Jacques Laurent

Producteur d'agrumes bio corses à Ste-Lucie de Porto Vecchio

Il commença en insistant sur l'importance qu'il attache au lien avec le consommateur.

Il travaille depuis 6 ans avec une AMAP d'Annecy et depuis 2 ans avec la région Loire-Atlantique (La Rochelle et l'île de Ré) et la région lyonnaise. Il fournit aussi une AMAP en Corse.

Travailler avec les AMAP lui offre des avantages :

Bien qu'il fournisse un fruit à un tarif concurrentiel, l'enjeu économique est différent pour lui. Les commandes planifiées lui permettent de raccourcir sa saison, d'écouler plus facilement ses pomes, lui permettent aussi de travailler différemment : Il taille ses arbres plus régulièrement pour limiter l'alternance de production. Autrefois, il n'en avait pas les moyens économiques.

Il travaille à 60% avec des AMAP (à 20% il y a 2 ans – il pourrait aller jusqu'à 80%).

L'exploitation conventionnelle (21ha) a plus de 50 ans. Passée en bio lorsque Jean-Jacques l'a reprise il y a 13 ans.

Elle se compose de :

- 7ha d'agrumes
- 10ha de nectarines
- 4ha de petites cultures diverses

Tout est en bio sauf la nectarine à cause de "la cloque", champignon qui se développe sur les jeunes pousses et ne se traite pas en bio.

Le pomelo est fumé au compost.

Il piège la "mouche méditerranéenne" qui s'attaque aux agrumes avec un piège bio.

Ses agrumes sont quasiment exempts de tout traitement. Très peu de désherbage, au gyrobroyeur (désherbage mécanique).

Le terrain est pauvre en phosphore et potasse mais riche en oligo-éléments ce qui donne le terroir spécifique de son exploitation.

Le fruit est cueilli au sécateur et doit se déguster à maturité.

"Il ne fait rien, c'est le sol qui fait tout"

Jean-Jacques Laurent emploie 1 permanent en CDI depuis 9 ans et 4 saisonniers.

Il faut savoir que les clémentines corses vendues en Corse en grandes surfaces viennent de Rungis (via les centrales d'achats). L'aller-retour génère une empreinte carbone non-négligeable.

La fleur de clémentine est mellifère mais se pollinise seule ce qui évite d'abâtardir les variétés.

Jean-Jacques cultive 3 variétés principales : La Caffin, variété précoce - L'Oroval, très alternante et 4 variétés de "Commune".

Aujourd'hui, la saison est très en avance et les oranges commencent à chuter (1 mois d'avance)

Prochaine livraison le 3 février

Digressions :

La société Bayer fournit les pièges depuis cette année alors qu'une société espagnole les fabriquait précédemment. Problème d'attractivité, forme différente, les pièges Bayer sont moins efficaces. Et la société refuse de fournir les attractifs à part. J-J a fait intervenir un huissier et a rencontré la société Bayer.

Les autres agrumiculteurs bio corses (exploitations de taille plus importante) travaillent avec des centrales d'achat comme Biocoop. Pour eux, les AMAP peuvent être un appoint.

Les agrumiculteurs en conventionnel utilisent un produit chimique (au dosage très délicat) pour faire changer la pigmentation de l'agrumes. Ils ne tiennent plus compte de la maturité du fruit pour le ramasser mais les cueillent lorsqu'ils ont la bonne coloration.

Intervention de Joséphine Garcia

Animatrice territoriale et accompagnement de l'éthique des AMAP Rhône-Alpes pour Alliance Rhone-Alpes

Le point de vue d'Alliance Rhône-Alpes

Nous retiendrons de son intervention qu'il n'y a pas d'unanimité de vue au sein d'Alliance en ce qui concerne le caractère local des producteurs.

Certains disent : "*nous n'avons pas à passer de contrat avec des producteurs au-delà des 80km, il faut rester local.*"

Un débat doit être mené.

Dans la charte des AMAP, il y a une ouverture à la créativité. La charte n'est pas forcément fermée et définitive ; elle est évolutive.

Intervention de Simone Marjollet

Productrice de yaourts bio à Longessaigne

Pas assez de volume vendu par quinzaine (16 contrats équivalant à la transformation de 24l de lait). L'AMAP communiquera à ce sujet afin d'essayer de relancer les contrats.

Intervention de Bruno Dumas

Producteur d'œufs à St Romain de Popey

Il travaille 1 jour par semaine pour notre AMAP (38 douzaines – environ 15% de ses ventes)

Il réfléchit à passer en bio.

Actuellement, il produit du lait qu'il vend à Danone (qui le fait vivre depuis 30 ans)

Il fait aussi des cerises (difficile à passer en bio)

Le passage en bio augmenterait considérablement les coûts de production qui seraient répercutés sur le prix des oeufs.

Il devrait mettre des perchoirs à ses poules qui actuellement nichent sur caillebotis.

L'alimentation bio, beaucoup plus onéreuse, ferait disparaître, très bientôt de leur nourriture, l'apport d'acides aminés ce qui semblerait diminuer la ponte.

Actuellement, l'aliment bio pour poules pondeuses est à 95% bio + acides aminés.

Le rapport de coût d'exploitation est de 1,7.

La douzaine d'œufs, actuellement vendue 3,20€ passerait à 5,44€.

Il envisagerait de réduire sa production laitière en convertissant certaines parcelles à la culture céréalière pour les poules.

L'AMAP va faire un sondage afin de savoir si nos adhérents seraient prêts à continuer d'acheter des œufs en bio malgré le coût.

Intervention de Agnès Chazelle

Productrice de fromage au lait de vache et de chèvre à Violay

L'AMAP représente trop peu de vente pour elle pour qu'elle passe en bio.

La bête mange de l'herbe non traitée, et non ensilée et des tourteaux maïs et soja non OGM. Elle pratique des soins préventifs à base de plantes.

Après ces interventions de producteurs, l'Assemblée Générale a repris un cours normal.

Rapport d'activités

Nos distributions de paniers ont lieu le mardi de 19h à 20h sous la halle des marchés de Tarare.
(Jean-Matthieu Bourgeot, un amapien musicien, les accompagne parfois de son poétique hand-pan)

Le 20 mars 2014

Notre présidente, Gisèle Baradel, est allée présenter l'AMAP à la Maison Familiale et Rurale de l'Arbresle. Les élèves, bien qu'issus de milieu rural, n'avaient jamais entendu parler de ce type de réseau.
L'échange fut donc très enrichissant et source d'ouverture d'esprit.

Le 29 mars 2014

La faucille et le poireau a participé, en partenariat avec ATTAC, à une soirée citoyenne intitulée "Economie-Ecologie". Deux films ont été projetés : *Super trash* et *La possibilité d'être humain*. Les débats qui s'ensuivirent furent animés par Fabrice Filipo.

Le 18 juin 2014

Nous avons organisé une conférence sur l'alimentation avec le D^r Malher, thérapeute privilégiant dans sa médication une saine alimentation plutôt que l'usage de produits pharmaceutiques aux effets souvent indésirables. La salle du zénith, retenue à cet effet, fut comble. Le profit de cette conférence a été intégralement reversé à l'Epicerie Sociale et Solidaire, Epi'autre.

Les 12, 19 et 26 juillet 2014

Quelques amapiens ont participé à des après-midis de désherbage de carottes chez Ludovic Derue et Ascension.

Le 7 septembre 2014

La faucille et le poireau a participé au Forum des associations de Tarare.

Tous les samedis du mois d'octobre

Des amapiens ont participé au ramassage de pommes de terre chez Ludovic et Ascension.

Le 13 octobre 2014

Des adhérents ont aidé Stéphane Chapart à démonter, déplacer et remonter deux serres.

Le 14 octobre 2014

Des adhérents ont aidé Stéphane Chapart à débarrasser un hangar.

Le 24 novembre 2014

A la demande de la municipalité de Tarare, Gisèle Baradel, a signé une convention tripartite avec le maire et Guy Ringeval, responsable des Restos du cœur de Tarare. La municipalité a versé une subvention de 1 400 € à l'AMAP pour que cette dernière fournisse des produits frais aux Restos du cœur. Lors des livraisons de ces produits, Guy Ringeval signe un bon de livraison.

Le bureau a décidé de répartir cette somme de la manière suivante :

- ✓ 100 € au boulanger, pâtissier
- ✓ 400 € au producteur de fruits
- ✓ 900 € au maraîcher

Le 29 novembre 2014

Notre présidente a signé avec la mairie une convention concernant le Coup de pouce étudiant.

Celle-ci verse 500 € à un étudiant qui s'engage à aider une association. Sid-Ali Bendaoud nous aide aux distributions, observe notre fonctionnement et, grâce à son regard neuf, réfléchit à la manière d'améliorer notre outil de communication.

En décembre :

Nous avons fait réaliser des cabas en toile de jute à l'effigie de La faucille et le poireau. Ils sont vendus 5 € pour les petits budgets, 8 € en coût de revient et 10 € en soutien à l'association.

Quelques changements par rapport à l'année précédente

De nouveaux produits réguliers :

Les yaourts bio livrés toutes les 3 semaines puis, à la demande des adhérents, tous les quinze jours.

Le pain bio livré toutes les semaines.

Les plantes aromatiques bio sans être agréées livrées tous les 2 mois.

Les agrumes bio livrés tous les mois de décembre à mai.

Le cabri, une fois par an.

Changement de personnes :

Jacqueline Martel, nouvelle trésorière, remplace Pascal Durand.

Frédéric Begeot, nouveau secrétaire, remplace Maud Girard.

Projets et perspectives :

Nous engageons une réflexion sur la nécessité de créer un groupement d'achats pour étendre notre gamme de produits.

Nous participerons aux rencontres citoyennes sur Ecologie-Economie avec ATTAC les 20 et 21 mars 2015.

Nous organiserons une rencontre inter-AMAP fin mai 2015 avec le groupement d'AMAP formé autour des agrumes. Y seront invitées, toutes les AMAP dans un rayon de 50km autour de chez nous.

Nous organiserons une porte ouverte peu de temps après le prochain Forum des associations où nous pourrons l'annoncer.

Le rapport d'activités a été approuvé à l'unanimité

Rapport financier

Il a été commenté par notre trésorière Jacqueline Martel.

	Dépenses	Recettes
Publicité, publication.....	560,00 €	
Réceptions.....	280,15 €	
Frais postaux.....	12,99 €	
Divers.....	745,00 €	
Cotisation fédération.....	300,00 €	
Site Internet.....	49,99 €	
Produit des activités annexes.....		304,00 €
Cotisation.....		730,00 €
Subvention conditionnelle.....		1 400,00 €
Totaux	1 948,13 €	2 434,00 €
<hr/>		
Bilan 2014.....		485,87 €*
Situation de l'année précédente.....		876,36 €
Situation actuelle.....		1 362,23 €

* A noter qu'au 31 décembre 2014, il restait 799,00 € à redistribuer en produits au Restos du cœur.

Le rapport financier a été approuvé à l'unanimité

Intervention de Ludovic Derue et Ascension

Maraîchers bio à Cublize

Ludovic et Ascension supportent mal les critiques qui leur sont faites en hiver quant au contenu du panier. Souvent le panier dépasse la quantité achetée (à la pleine saison), mais parfois, lorsqu'il y a peu de légumes, ils peuvent aussi être légèrement moins remplis (au début du printemps).

Il serait difficile de donner le contenu du panier à l'avance car tout au long de la semaine, la production s'épuise et les dernières AMAP n'ont plus les mêmes produits que les premières.

Est-ce utile par rapport au temps passé ? Faut-il mettre une ardoise qui récapitule ce qu'il y a en distribution ?

La préparation prend du temps toutes les semaines, mais elle permet aussi de contrôler à nouveau les légumes dans le panier et trier la qualité.

Ludovic a rappelé que leur marge est très petite.

Ascension dit qu'ils écoulent leur production à 85% en AMAP et 15% avec Intermarché sur de l'extra frais (salade, persil, courgette).

Ils font des essais qui ne sont pas toujours réussis. Il n'y a pas eu d'endives car ils ont raté leur production. Ils renouvellent l'expérience en achetant des chicons et en les forçant. Nous devrions en avoir dans 3 semaines.

Les oignons ont raté aussi. Ils feront mieux l'année prochaine en faisant une pépinière d'oignons.

Gisèle (référente) a dit que le nombre de contrats ont augmenté cette année et que les amapiens sont contents.

Ludovic a rappelé que travailler en bio c'est nourrir le sol où la plante va se nourrir. En conventionnel, l'engrais de synthèse nourrit la plante ; le sol n'est qu'un support.

Joséphine suggère de changer le mode de distribution pour se tourner vers une solution moins chronophage.

Elle suggère de rendre l'amapien autonome lors de la distribution.

Problème : La pesée est délicate et approximative (il faut 60kg de légumes pour parvenir à faire 50 paniers de 1kg)

Si les bénévoles s'en chargent, ce seront toujours les mêmes qui vont travailler.

Intervention de Stéphane Chapart

Eleveur producteur de charcuterie bio

Stéphane va arrêter la production de porc pour ne se consacrer qu'à la transformation (l'AMAP représente 3% de son CA) Il va ouvrir un restaurant bio à Longessaigne.

Concrètement rien ne changera pour l'amapien. Le porc sera toujours bio mais Stéphane ne l'élèvera plus.

Intervention d'Elisabeth Lieury-Morel :

Productrice de fromage de chèvre de mars à novembre.

Elisabeth, en complément d'Agnès, fournit des fromages de chèvre.

Petite productrice, elle est plus à son aise dans la fabrication du fromage qu'en élevage.

Ses chèvres sont nourries sans OGM, sans ensilage et au plus proche de la nature.

Ses locaux ont été rénovés, carrelés. Les fromages bleussent pourtant naturellement.

Elisabeth (très émue) a beaucoup apprécié d'entrer dans notre amap, ce qui lui a redonné confiance en elle.

Intervention de Gilles Fochesato

Producteur de produits à base de pomme

Il a retiré le pétillant de ses produits car il a eu des soucis avec son sous traitant.

Gilles livre actuellement 6 contrats semestriels et 6 contrats "flash".

Il s'étonne que si peu de gens, à Tarare, consomment du vinaigre (qui, par ailleurs, représente 30% de ses ventes). L'achèteraient-ils ailleurs ?

Il réalise 1,5% de son Chiffre d'Affaire en AMAP.

Gilles nous vend ses produits au même prix qu'il vend au magasin (le détaillant prend ensuite une marge de 30% env)

Problème d'emballage :

Le coût de l'emballage augmente terriblement surtout la taxe éco-emballage (elle a triplé en 3 ans)

L'emballage sera bientôt plus cher que son contenu.

A savoir : certains emballages sont repris par Gilles lors de ses visites.

Il reprend tous ses cartons (en bon état) et, pour le vinaigre uniquement : les bouteilles (toutes tailles) et bidons.

Intervention de Frank Ortovent

Boulangier bio à St Romain de Popey

Il produit pain, viennoiserie et pâtisserie.

Le pain est vendu le jour même.

Avec l'AMAP, il n'y a pas de perte sur sa fournée.

Nous ne représentons qu'environ 1,5% de son CA mais c'est plus intéressant en terme de principe.

Il ajoute aussi que l'ambiance est très bonne et que l'équipe lui paraît solide.

Magali Gayet

Productrice de viande bovine bio

Magali n'était pas présente à l'AG, néanmoins voici une information qu'elle nous a fait parvenir par l'intermédiaire de sa référente Isabelle Roccati-Bosch.

Les contrats avec Magali ont une durée d'un an pour lui permettre de prévoir le nombre de bêtes à élever puis à abattre. Depuis cette année, son mari l'a rejointe sur l'exploitation. Ils élèvent des vaches de la race Aubrac pour sa rusticité et la qualité de la viande et ont obtenu la certification Bio en janvier 2014. Ils ont créé un labo pour préparer les colis, après découpe par un boucher. Les livraisons ont lieu tous les 2 mois, en panier d'essai (2 kg), et paniers de 4 ou 7 kg. Les morceaux sont emballés sous vide et répartis entre viande à griller et à bouillir d'environ 800 g pour les grosses pièces. Des saucisses et viande hachées sont proposées, qui ne font pas l'unanimité du fait d'un salage réglementaire qui paraît trop important à certains. Magali envisage, pour le prochain contrat, de proposer le choix d'avoir ou non ce type de produit dans les paniers. Idem pour les abats type foie et cœur.

Cette année, 15 contrats annuels (12 petits et 3 grands) plus 7 contrats flash ont été signés.

Les contrats actuels se terminent en mars (dernière livraison) et les nouveaux contrats démarreront au mois de mai.

Les débats se sont achevés assez tard (un peu moins de 4 heures de réunion) et les discussions se sont poursuivies autour du buffet.

A noter !

A l'issue de la réunion, notre Conseil d'Administration c'est enrichi de deux nouvelles personnes de bonne volonté : Alain Ribatto et Daniel Beretz, tous deux amapiens depuis peu.