

AMAP Les Paniers de la Pierre aux Fées

Procès Verbal de l'AG du 19 novembre 2015

Présents : 31 - Pouvoirs : 14 - Nombre d'adhérents Reignier / Bonneville à ce jour : 87
Quorum : 10% atteint.

Invités excusés: M. Ciclet maire de Reignier – M. Joël Simon Chopard président de REEVE

Invités présents :

- Mme Arrambourg adjointe au maire (aide sociale CCAS)
- M. Marc Dubois représentant Nature et Progrès
- MM. Dupanloup père et fils producteurs de bœuf BIO à Arbussigny
- M. Challamec Fabien GAEC d'Arpennaz producteur de viande d'agneaux fermiers à Sallanches
- M. Bocquet Denis représentant l'AMAP de Versonnex

1 – RAPPORT MORAL de Michèle Duclot, présidente de l'AMAP (voir annexe)

2 – RAPPORT FINANCIER 2015 et budget prévisionnel 2016 :

Exposé par Emilie Pinna (voir annexe).

Frais de déplacements des membres du collectif pour participer à différentes réunions ou événements sur la base du tarif des impôts soit 0.50€/km. **Accepté à l'unanimité.**

Montant de la cotisation proposé à **15€** à partir du 1 octobre 2016.

Accepté à l'unanimité.

3 – RAPPORT D'ACTIVITE

- Ollivier et Nadine Savelli se sont occupés du dépouillement de l'enquête de satisfaction. 49 adhérents sur 87 ont répondu et sont majoritairement satisfaits. (un article détaillé paraîtra sur le nouveau site internet).
- Tenu d'un stand au marché de Printemps à Marnaz le 03/06/2015, peu de monde et aucune retombée.
- Buvette du marché à Reignier : le 7/3/2015 et le 29/8/2015. Recette : 253€.
- Visite à Alternatiba à Genève le 19 septembre.
- Participation à la journée sur l'alimentation durable organisée par Prioriterre au lycée hôtelier de Bonneville le 26/09.2015. Tenu d'un stand beaucoup de visiteurs et de nouveaux adhérents.
- Portes ouvertes le 27/09/2015. : Peu de monde malgré une bonne communication dans la presse locale et à la radio. Mais tout de même plusieurs visiteurs et 3 nouveaux adhérents.

L'an prochain cette journée sera maintenue et en plus il y aura un pique-nique.

Adhésion à un label Bio

Les agriculteurs désirent faire des démarches afin d'obtenir un label BIO. Ils ont choisis « Nature et Progrès » qui est une association non commerciale basée sur un système participatif de garanties entre producteurs et consommateurs pour l'obtention du label « Nature et Progrès ». Dans un souci d'une agriculture cohérente, « N&P » attribue sa mention de façon globale, sur l'ensemble de l'exploitation, à la fois à partir de cahiers des charges techniques tout en prenant en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques pour une société humaniste, écologique et alternative.

L'an dernier à l'issue de l'évaluation participative organisée par Philippe Lemoine il est ressorti que nos producteurs, en appliquant la charte des AMAPs, pouvaient prétendre à un label BIO.

Marc Dubois, adhérent à « N&P », avait participé à cette démarche et amené son expérience. Il nous encourage à soutenir les producteurs dans leur démarche, à adhérer à « N&P » en tant qu'association et même individuellement.

Un montant de 150€ a été mis dans le budget prévisionnel pour les aider à payer leur cotisation d'adhésion.

Pendant 3 ans nos producteurs seront en conversion vers le BIO même s'il n'utilisent pas de produits chimiques depuis la création de l'AMAP (6 ans).

Le dossier est à l'étude car pour obtenir ce label les producteurs devront payer chaque année une somme correspondant à un pourcentage de leur chiffre d'affaire.

Redistribution de paniers de légumes

45 paniers ont été redistribués en 6 mois par Valérie Auguin à des personnes figurant sur la liste du CCAS fournie par la Mairie de Reignier.

Aide au jardin et à la distribution :

En 2014/2015 il y avait 82 adhérents à Reignier et à Bonneville. Environ 48% des adhérents sont venus aider au jardin et 33% ont aidé à la distribution. Ce sont souvent les mêmes qui reviennent et les producteurs manquent cruellement d'aide.

Caisses vertes

Toujours le problème de caisses qui ne reviennent pas, surtout à Reignier.

Ramassage des pommes :

Le 17/10 et le 31/10/2015. Premier ramassage, peu de participants : 400kg

Deuxième ramassage, grand succès, plus de 20 familles et belle récolte pour le jus de pomme : 2'000kg.

Pressage des pommes :

Le 14/11/2015. Très bonne participation. Tout le monde a donné un coup de main : tri des pommes, concassage, réparation de la courroie, remplissage des sacs et pressage.

Pesage des légumes et comparaison du prix du panier :

Exposé par Raymonde Porchet l'étude porte sur les paniers à 16€.

Tout au long de l'année culturelle 2014/2015 le panier a été pesé chaque semaine. Le comparatif est basé sur les prix de Carrefour Market (légumes bio), quelquefois chez Sartoriz ou à la Vie Saine à Gaillard. Il ressort que le panier de l'AMAP est plus intéressant de quelques euros au plus bas des saisons, voir le double et plus en pleine saison.

Quelques exemples, au printemps, en été, en automne :

Prix du panier au 22/05/2015 : 17.88€ et celui du 05/06/2015 : 17.23€

Prix du panier au 24/07/2015 : 37.81€ et celui du 14/08/2015 : 36.89€

Prix du panier au 02/10/2015 : 28.05€ et celui du 16/10/2015 : 40.05€

Prix du panier au 13/11/2015 : 19,47€

Les différences sont très élevées surtout en plein été jusqu'en octobre où nous avons eu des paniers très abondants.

Une telle différence sur le prix du panier dépend de l'aide que chaque adhérent peut apporter !

Bilan de l'année pour les producteurs :

Point fort pour cette année : la sécheresse qui a beaucoup pénalisé les cultures par manque d'eau. Certains plants n'ont pas poussé. Après les fortes chaleurs l'herbe a envahi les plantations et les légumes ont complètement disparus dessous ces indésirables.

L'achat de nouvelles serres et de bâches pour 3 serres représentent un gros investissement. Frieda désire faire les semences et ainsi réaliser des économies.

La compensation financière versée par quelques adhérents qui ne peuvent donner de leur temps ne couvre pas le salaire de Marcel embauché 20h par mois.

Développement de la communication :

- Bulletin municipal de Reignier et Bonneville,
- Site internet de la mairie de Bonneville,
- Nouveau site internet créé par Annemarie Buchet secondée de Coralie Amar est maintenant opérationnel. Il a vu le jour à 19h00, heure du début de notre AG.

Le blog, qui fut longtemps très performant et nous a rendu bien des services, ne répondait plus à nos attentes et nous avons décidé de créer un site internet. Toutefois, il ne disparaîtra que début octobre

2016, à l'expiration de son abonnement. Ainsi, toutes les informations et toutes les recettes qui n'ont pas encore été transférées sur le site resteront disponibles. La page d'accueil du blog mentionne l'adresse du site qui prend le relais pour tout ce qui concerne les actualités, feuilles de chou, etc.

Vous pouvez vous connecter sur le site : <http://www.amapauxfees74.org> depuis le 19 novembre 2015 à 19 h, c'est-à-dire depuis le moment de l'ouverture de notre Assemblée Générale.

Nous souhaitons que les adhérents soient plus réactifs vis-à-vis des articles, recettes qui sont publiés sur internet, afin de mieux cibler leurs attentes.

4 – ELECTION DES MEMBRES DU COLLECTIF

Sortants et démissionnaires : Géraldine Olivier, Martine Auber, Karim Rbeh,

Entrants : Emilie Pinna, Laetitia Morange, Marie-Beatrice Guibert, Coralie Amar,

Elues à l'unanimité.

Présidente : Michèle Duclot

Vice-Président : Laetitia Morange – Ollivier Savelli

Secrétaire : Laurence Julienne

Trésorière : Emilie Pinna

5 - ELECTION DU VÉRIFICATEUR AUX COMPTES :

Norma Viglieno

Elue à l'unanimité.

6 - DIVERSIFICATIONS AMAP

Pain d'un boulanger BIO fait du pain BIO et sans gluten avec un contrat AMAP. Possibilité d'une livraison le mardi et le vendredi à Reignier et Bonneville.

Oeufs à étudier.

DIVERSIFICATIONS HORS AMAP

Viande de bœuf BIO par Nicolas Dupanloup 1 fois par mois. Les adhérents prennent directement contact avec le producteur. Les producteurs livrent Reignier et Bonneville.

Agrumes à partir du 15/12/2015 pour 5 mois. Les commandes à passer à l'avance, voir les dates dans le mail. Laetitia s'occupe de regrouper les commandes déposées à Reignier et Bonneville et retransmet à Sabine.

Les fruits sont cultivés à Palagonia en Sicile, au pied de l'Etna. Ils reçoivent un traitement à base de souffre avant floraison et du fumier est épandu dans le verger. Aucun produit chimique n'est utilisé. La composition particulière du sol, à proximité de l'Etna, donne un goût particulier aux fruits et leur teneur en sucre est importante.

Fruits du Roussillon vente directe. Tous les fruits ne sont pas BIO. Ils sont ramassés et livrés le lendemain en Haute-Savoie et ne sont pas traités après récolte.

Viande d'agneau par le GAEC d'Arpennaz de Sallanches. Les agneaux sont élevés sous la mère et restent en alpage avant d'être abatus. En réponse à la question d'une adhérente, le producteur explique qu'il donne des céréales aux brebis après la mise bas mais n'a pas de traçabilité de ces aliments. Les adhérents prennent directement contact avec le producteur. Livraison à Bonneville.

Saucisson et viande séchée par un agriculteur de la vallée verte. Selon leur stock. Coralie nous informe des possibilités.