



AMAP Les jardins de Boicyfleur

Compte-rendu de l'assemblée générale ordinaire

du mercredi 7 février 2014 à 20H30

Centre culturel Barragué à Bois d'arcy

La séance est ouverte à 20H45.

Rappel de l'Ordre du jour :

- **Approbation du PV de l'assemblée générale du 3 avril 2013**
 - **Rapport moral 2013**
 - **Point sur les différents contrats et leurs référents**
 - **Présentation Artisans du monde**
 - **Rapport financier (Michel)**
 - **Montant de la cotisation et adhésion (Michel)**
 - **Implication dans le travail du réseau AMAP Ile de France (Murielle)**
 - **Dégustation de vin bio**
-

- **Approbation du PV de l'assemblée générale du 3 avril 2013.**

Adopté à l'unanimité

- **Rapport moral 2013 : une année riche**

L'année 2013 s'est bien passée. Le CA s'est réuni 7 fois. Nous avons accueilli 2 nouveaux administrateurs en avril 2013 dont un qui n'a pas pu s'engager.

Le local toujours mis à disposition gracieusement jusqu'en octobre 2014 par la mairie de Bois d'Arcy. M.Vuilliet, Maire de Bois d'Arcy s'est engagé à faire augmenter la puissance électrique pour permettre de brancher le chauffage et à trouver un système pour mieux isoler la porte.

Nous avons lancé **le 1er contrat d'un an** à l'occasion de la nouvelle campagne d'adhésion en novembre 2013. La participation aux 3 forums en septembre 2013 a permis de porter notre nombre d'adhérents aux alentours de 90 personnes.

2 nouveaux contrats ont été proposés en novembre 2013 avec la Maison Gaillard pour les fruits et Artisans du monde pour les produits d'épicerie.

Nous avons modifié l'organisation de la distribution pour améliorer l'accueil. Plusieurs avantages à cette organisation : c'est moins anonyme que quand les personnes se servaient elles-mêmes, cela permet de vérifier que les personnes n'oublient rien notamment quand elles viennent chercher pour plusieurs amapiens. Et enfin il y a plus de personnes pour la fermeture. De plus avec le départ de Daniel, cela oblige à plus d'implication de la part de tous. Mais un grand merci à Patrick qui est là tous les mercredis pour accueillir nos producteurs.

Par contre attention au respect des horaires !

Développer la convivialité et la communication était un objectif approuvé lors de la dernière Assemblée Générale.

Les visites chez les producteurs : chaque producteur a ouvert ses portes. Des moments chaleureux, passionnants et instructifs !!

→ En juin, visite de la Budinerie et de l'apiculteur : une dizaine de participants

→ La visite début octobre chez Fabien : environ 30 participants

Les soirées au local

→ La 1^{ère} soirée soupe en février 2013 : un franc succès qui a donné envie de recommencer en janvier 2014. A chaque fois, nous avons été nombreux et nous avons partagé un bon moment gastronomique. D'ailleurs, tous n'ont pas donné leur recette que nous nous étions engagés à mettre sur le blog ! Y aurait-il des recettes de famille ?

→ les pots (janvier pour la nouvelle année et avant l'été en juillet)

Le blog : Comme convenu lors de l'AG 2013, les plannings de distribution sont mis en ligne sur le blog.

Une nouveauté : la plaquette remise aux nouveaux adhérents avec un numéro de portable **06 56 73 00 07**. Celui-ci restera au local et permettra d'appeler en cas de retards.

Adopté à l'unanimité

• Point sur les différents contrats, leurs référents et échanges avec les producteurs

→ Légumes : Patrick Stefanelli

legume.boicyfleur@laposte.net

→ Miel : Marie-France Paugam

miel.boicyfleur@laposte.net

→ Fruits : Éric Monrocq

fruit.boicyfleur@laposte.net

→ Œufs et poulets : Daniella Massacré

oeuf.boicyfleur@laposte.net

→ Artisans du monde : Maryline Poncet

epicerie.boicyfleur@laposte.net

Quelques informations données par Fabien Bordier

Les légumes sont produits sur 10 hectares. L'année prochaine les artichauts devraient bien pousser. Fabien va augmenter sa production de fraisières grâce à deux nouveaux tunnels.

600 **volailles** sont élevées sur un terrain de 3 hectares. Une poule pondeuse coûte 8,20 HT à l'achat. Une poule pond en moyenne à 0,85 œuf par jour. La production est de l'ordre de 480 à 520 œufs par jour. Le coût de l'abattoir est de 3€ TTC par volaille.

Projets :

- un partenariat avec un système de prêt participatif « Hello merci » pour financer une serre de 60X18m automatisée
- installer un abattoir sur son exploitation
- proposer un contrat poulet en mai juin à raison d'un poulet par mois (information à suivre)

3 salariés dont 2 en CDI. Un partenariat a été noué avec une institution qui s'occupe de personnes souffrant de handicap. 6 d'entre eux viennent avec un éducateur participer au maraichage.

Quelques informations données par la Budinerie

Cultive du blé de la luzerne, du maïs... pour fabriquer de la farine et du pain. Une partie de la production va à la nourriture animale. Le pain est un pain au levain car il se dessèche moins que le pain à la levure. Le pain repose 24H en chambre froide pour la saveur des ingrédients se diffuse. Il est cuit dans un four à bois. Sa production est destinée pour 1/3 aux AMAP, pour 1/3 à la restauration scolaire. Le reste est vendu dans des magasins bio et par le système des ruches.

Quelques informations données par la Maison Gaillard

6 salariés et 20 saisonniers. Le verger a une surface de 28 hectares, 10 hectares pour les poiriers, 4,5 pour les pommiers, 1 hectare pour les pruniers.

Une production d'abricots et de kiwi a été lancée. Elle devrait donner des fruits dans 3 ans.

Une boutique à la ferme est ouverte depuis 2004. La maison Gaillard livre 29 AMAP.

Une production de fruits rouges (fraises, cerises, groseilles, cassis, mures..) est en cours.

Un contrat de fruits d'été sera peut être proposé aux amapiens (un panier tous les 15 jours hors vacances et toutes les semaines de mi-juillet à fin août).

• Rapport financier 2013 et prévision 2014

Résultats 2013 (10 mois) :

Produits : (77 adhésions à 10€)	770
Charges : Adhésion Amap I de France	395
Matériel	268
Pot et divers	165
Résultats 2013 (10 mois)	-58
Résultats 2013 + report 2012	+926

Prévisionnel 2013-2014 (12 mois) :

Produits : (91 adhésions à 10€)	910
Charges : Adhésion Amap I de France	455
Frais admin et divers	150
Matériel / provision	200
Pot / soirée / animation	105
Résultats prev. 2013-2014	0
Résultats 2013-2014 + report 2013	+926

Adopté à l'unanimité

- **Montant de la cotisation et adhésion**

Nous proposons le maintien de la cotisation à 10€. Prochaines adhésions, pour l'année 2014-2015, calées sur le démarrage des prochains contrats en novembre 2014, après les inscriptions ouvertes au moment des forums de septembre.

Adopté à l'unanimité

- **Renouvellement du conseil d'administration**

Cinq personnes ne se représentent pas (Yves Marty, Daniel Godet, Frédéric WEIL, Caroline Griffaut, Jean Yves Maximilien).

Nouveaux entrants : Anne Périé – Joce Petreau – Frédéric Primard

Adopté à l'unanimité

- **Implication dans le travail du réseau AMAP Ile de France**

Prochaine Assemblée générale du réseau AMAP Ile de France le dimanche 9 mars à Paris !

- **Présentation de la démarche d'ARTISANS DU MONDE et proposition de contrat**

L'objectif de l'association est de promouvoir et développer le commerce équitable. C'est un circuit le plus court possible entre le producteur et la boutique Artisan du Monde.

Les 3 piliers d'ADM :

→ Une activité commerciale avec 160 références alimentaires, plus de 1200 références artisanales venant de 43 pays.

→ L'éducation des consommateurs notamment en milieu scolaire

→ Un plaidoyer : ADM mène des actions pour influencer les décideurs

L'association propose un contrat de 3 mois (mars avril, mai). Le panier est choisi librement et il n'y a pas de montant minimum.

- **Perspectives pour 2014**

→ Une soirée conviviale tous les 2 mois

→ Doit-on continuer d'élargir notre activité Recherche de nouveaux contrats ? Pates et vin de bordeaux bio

→ Participation de l'AMAP à des événements locaux : 1^{ère} initiative en mars la Semaine de l'environnement le 9 mars 2014. L'AMAP se joint à l'association Papiers Forêt pour organiser un jeu à l'occasion de l'inauguration des jardins Familiaux à Fontenay le Fleury

La séance est levée à 22H30.