

ASSEMBLEE GENERALE AMAPP LA SEMENCE DIMANCHE 23 SEPTEMBRE



BILANS 2017/2018

Bilan moral

Après neuf ans d'activités, cette AG a été l'occasion de rassembler les producteurs et les consom'acteurs de l'Amapp et d'apporter la preuve concrète que la transition agricole et alimentaire n'est pas une vue de l'esprit mais bien une réalité qui permet à des producteurs de renouer avec les fondements de l'agriculture, c'est à dire nourrir et produire des aliments de qualité.

En presque une décennie, l'AMAPP La Semence a réussi à s'imposer comme un acteur incontournable du Clunyois-Charolais œuvrant à la relocalisation de l'économie, en renouant un lien précieux entre agriculteurs et consommateurs. **Pas moins de 16 producteurs** livrent chaque semaine légumes, pains, œufs, crèmerie, fromages, viandes, pâtes, bières, vins, herbes aromatiques... à **90 familles (65 à Cluny et 25 à Verosvres)**. Ces familles s'engagent sur le long terme en signant des contrats à l'année, offrant une visibilité et une avance de trésorerie appréciable pour les producteurs. Et grâce à l'absence d'intermédiaire, les prix proposés aux consommateurs sont tout à la fois rémunérateurs pour les producteurs et inférieurs au prix du marché. Une AMAPP ne fait que des gagnants. Des consommateurs satisfaits de produits bio, locaux et de saison ; des producteurs qui peuvent compter sur des consommateurs s'engageant sur la durée.

Bilan financier : excédent de 131,64 € sur l'année.

Crédits : uniquement les adhésions.

Frais : 596,36 € : assurance ; ciné-débat ; saucisses, vin et bière pour les amapéros

En trésorerie : 754,24 €

2 nouveaux producteurs : Paniers migrants et Teddy Beer (producteur de bière).

Tour des producteurs :

Côté Pain : quinzaine de contrats à Verosvres, quarantaine de contrats à Cluny. Très satisfaite. Cela représente environ 20 % du CA du fournil. La gamme s'élargit. Utilisez Cagette svp : cela l'arrange.

Ferme des Belines : 35 brebis, tout va bien malgré la sécheresse, elle s'est installée il y a 3 ans et sa production de lait augmente. En tout : 31 contrats. 5 000 yaourts produits cette année ! L'Amapp c'est un cinquième de son chiffre d'affaires, ce qui est loin d'être négligeable. Tout son lait est transformé. Vente entre autres à Bionali, vente à la ferme, parfois Satoriz, épicerie de Mazille, les 2 roches.

Des fleurs plein les poches : 2 jardins sur la Ferme des grands noyers. Tisanes, aromates, pesto et sirops de plantes pour l'AMAPP. Elle va essayer de caler ses dates de livraison avec les brasseurs. Depuis 2 ans sur l'AMAPP. Il a fallu un petit peu de temps pour se faire connaître. Bouche à oreille au sein de l'AMAPP a été utile.

D'Arbrazed : ils sont en SCOP, travaille sur la forêt en la considérant comme un milieu varié. Côté éducation populaire de l'AMAP. On peut les contacter du bois de chauffage, du bois d'oeuvre varié : pour un tabouret, une terrasse... mais pas seulement du douglas. Il faut anticiper car il y a un moment de coupe, de débardage, de mise en œuvre. Proposition d'une rencontre de terrain avec les amappiens le samedi 10 novembre pour comprendre le travail en futaie jardinée, du prix du bois et de la viabilité de l'activité bois. Ils veulent travailler des arbres avec une maturité écologique et pas économique.

Paniers migrants : plantes aromatiques et médicinales + huiles essentielles et Hydrolats . 4 paniers par an. Produits de soin, de nettoyage, cosmétique, culinaire. 2ème année ici. Cela prend du temps pour être connus ici alors qu'en Suisse ils sont bien connus. Les produits sont assez méconnus. Ils vont faire de la vente ponctuelle pour que les gens puissent découvrir les produits et ensuite qu'il y ait des abonnements. Cela permet d'avoir une trésorerie qui a permis d'acheter un alambic pour préparer la saison qui sinon aurait été perdue.

Paniers gourmands : à l'AMAPP depuis 5 ans. Propose 3 types de paniers : Petit panier à 8 euros, Moyen à 10, Grand à 15 euros. Contrat Poulet par mois 20€ : 1 par mois de 2 kg souvent un peu plus. Bilan globalement satisfaisant. 40 contrats à Cluny, 15 pour Verosvres.

Gros souci par rapport aux nouveaux contrats. Grosse sécheresse depuis 4 mois. Proposition exceptionnelle d'un contrat qui irait d'octobre à fin décembre. Ils n'ont pas de vue à long terme : poireaux, navets, choux ne demandent qu'à grossir mais il n'y a pas assez d'eau pour ça. Pommes de terre : ok : 1,3 tonnes récoltées avec l'aide des amappiens : récolte dans la bonne humeur.

3 alternatives :

-il pleut : super, rien ne change

-il ne pleut pas : 2 solutions :

soit : comme beaucoup d'AMAP, on ne distribue pas en hiver : janvier-février par exemple.

Soit système de paniers plus petits : que des paniers à 8 € et pas de grands paniers . Les variétés de légumes seraient différentes en fonction des paniers. Question des amappiens : Est-ce qu'il est possible de proposer des plus gros paniers en été ?

réponse d'Evelyne : elle a peur que certains amappiens ne comprennent pas réponse de Philippe : Philippe a peur de ne pouvoir « rendre » ce qui lui aurait été avancé.

Sur Cluny : seulement 2 départs qui ont été comblés par les listes d'attente.

Sur Verosvres : 3 départs. Il y aurait 3 paniers disponibles sur Cluny.

Problème de calibre au niveau de la qualité : on souhaite que les adhérents soient tolérants par rapport à cette baisse de qualité.

Autre question des amapiens : Est-ce que la coexistence de 2 contrats : l'un plus solidaire que l'autre ne serait pas possible (comme on l'a fait pour les fromages de brebis une année par exemple) ?

On peut faire des panneaux d'explication : ce que signifie la sécheresse, ce que cela implique au niveau de la production. Un petit papier par panier individuel ne serait-il pas aussi utile ? Il y aura certainement un questionnaire destiné à tous les amappiens.

Autre changement dans le contrat légumes : Avant la prise de 4 semaines de vacances par année était proposée. Cette fois-ci il y aura 3 mois sans vacances : formule pour ceux qui auront besoin de vacances : on double la semaine précédente ou la semaine suivante. Pas de livraison le 25 au soir et le 1^{er} janvier. Sylvie proposera peut être une livraison exceptionnelle le 23 en fonction des besoins. Amapéro exceptionnel.

Ferme du Poirier : absente excusée par Sylvie. Il y aura du veau à vendre en automne.

Ferme des grands noyers : Eric a annulé toutes les commandes de beurre. 40 L ce matin au lieu des 80L habituels. Ils espèrent pouvoir livrer les autres produits. Plus d'herbe verte depuis fin juillet. Les vaches mangent du foin depuis fin juillet. Certaines personnes auront donc un crédit car pas de beurre. Eric a semé une nouvelle prairie. Si possible, rentrer les contrats sur Cagette, c'est un gain de temps pour lui. Possibilité de modifier les commandes jusqu'au samedi soir.



ACTIONS ET PROJETS POUR LA NOUVELLE SAISON

Présentation de Cagette : plateforme où les producteurs présentent leurs produits, outil de gestion qui peut être utile aussi s'ils ont plusieurs lieux de distribution... Rori crée un espace pour chaque adhérent. Chaque adhérent commande en ligne. Pas intéressant pour les légumes mais pour les commandes ponctuelles de poulets, Cagette sera utile. <https://app.cagette.net>

Les nouveautés pratiques :

- Un nouveau lieu de distribution : un grand merci à la famille Aufranc qui nous a accueillis pendant 5 ans. La communauté de communes nous accueillera désormais devant le multi accueil. Convention signée pour un an, renouvelable. Si nous prévenons longtemps à l'avance, possibilité de prêt de salles à titre gracieux pour les amapéros l'hiver. Problème d'horaires : on pourrait peut-être avancer de 15 minutes mais pas plus côté légumes car il faut préparer les paniers du mercredi. On ne pourra pas laisser des paniers car c'est un lieu public. On va faire circuler un questionnaire.

Distribution groupée : une fois par période (entre chaque vacances) proposition de grouper les commandes des producteurs ponctuels : bières, herbes aromatiques et tisanes, paniers migrants... On cherche un nom à ce moment spécifique. N'hésitez pas à faire connaître vos propositions.

Nouvelle formule « Atelier cuisine » à l'Amapp : Proposition de lancer des ateliers de cuisine au sein de l'Amapp. Manu a des compétences dans ce domaine. Peut être sous forme d'ateliers parent-enfant ? Dans les locaux du quai de la gare. Thèmes et horaires à définir.

Sur le sujet de la bio dans la restauration collective, nous avons organisé ces dernières années plusieurs actions : organisation d'un repas bio au lycée Wittmer à Charolles, ciné débat avec Guillaume Bodin sur son dernier film *Zéro phyto, 100% bio* en novembre dernier... Si des personnes veulent participer à l'organisation d'une action concrète de sensibilisation (projection ou autre), elles peuvent se rapprocher d'Aurélie. A partir de décembre, le Gabsel embauche une personne pendant 6 mois qui travaillera avec les producteurs qui pourraient fournir ce débouché.

Et pour finir, petit rappel : le comité de pilotage est ouvert à celles et ceux qui le souhaitent !

**Un grand MERCI à Sylvie et Pierre
qui nous ont accueillis pour cette AG 2018 !**

