

# COMPTE RENDU AG DU 11 AVRIL 2018

## 1 – Rapport moral

Malgré l'absence de Mr David, Anne tient à remercier la municipalité pour la mise à disposition de la salle de distribution. Remerciements également au Kiosque pour le prêt de la salle petite enfance.

L'Amap existe maintenant depuis déjà 6 ans.

Nous avons franchi le cap des 10 000 paniers et des tonnes de légumes, de viande, d'agrumes, de pizzas, de pommes, de volailles, de poires, de fraises, de fromages, de pains, farine, de miel, de légumes secs, des litres de bières, de vin de Gaillac, et d'huile ...et même des savons.

Certains producteurs sont partis, d'autres nous ont rejoints, nous leur souhaitons la bienvenue.

Cette année, nous avons pris la décision de nous ouvrir sur l'extérieur au travers de diverses activités. Pour exemple, le Dimanche 14 avril nous participerons aux portes ouvertes de l'Ecurie du Marais de Ste Christine. Certains d'entre nous seront présents au titre de l'Amap pour faire connaître un peu plus l'association auprès des visiteurs.

Puis dans le cadre du printemps bio, une distribution aura lieu le 5 juin toujours chez Mauve à l'Ecurie du Marais.

## 2 – Rapport d'activités

Des distributions hebdomadaires, appuyées par la feuille de chou et par la page Facebook.

A ce sujet, il ne reste plus que 2 rédactrices pour les feuilles de chou, un appel est lancé à tous ceux qui veulent nous rejoindre.

Le complément de panier se développe. Pour en bénéficier, il est nécessaire d'avoir un contrat signé avec un producteur et le dimanche, lui indiquer les besoins supplémentaires.

Le panier solidaire est maintenu : si un amapien ne vient pas chercher son panier, le Kiosque le remet à des personnes dans le besoin sur la commune.

Un petit rappel des moments forts de cette année :

- Fête des racines le 25/11 avec les Amap de Niort et de Fontenay-Le-Comte.
- Le cidre chaud à Noël

Le CA est composé de 15 membres et se réunit 5 fois par an. Ce sont lors de ces réunions que les décisions sont prises. Cette année 5 personnes vont quitter le CA. Il est indispensable de maintenir un nombre de 15 personnes pour conserver une dynamique et ce malgré les absences.

Arrivée de Nouveaux producteurs :

- Manuel FeuFeu avec ses fromages de chèvres a remplacé Mathias. Anne fait remarquer que les fromages sont livrés sans emballage ce qui abonde notre engagement en faveur du Zéro déchet.
- David Briffaud pour le Pain du Fournil du Priouté. Les pains sont faits avec des céréales d'autrefois, le calibre du pain n'est donc pas toujours le même.
- Alexa Roussel et Emmanuel Paillat, pour les pains de la Boulangerie de Pouzay. Les deux boulangers proposent des pains totalement différents ce qui permet de satisfaire le plus grand monde.
- Jérôme Dudouit avec ses fraises, poires et coings.
- Les kiwis à St Fulgent récoltés par quelques amapiens. Nous serons prévenus vers début novembre de la prochaine récolte.

### Les autres distributions :

- Les truites : le fait que la dernière distribution ait eu lieu en même temps que les autres distribution a permis plus de commandes. La prochaine est prévue pour mai/juin.
- Les agrumes : un très grand merci à tous ceux qui déchargent à Maillé, puis à Benet et qui se chargent de la distribution.  
Merci aussi à Marie-Christine pour l'encaissement, et merci à Médéric et Isabelle pour la réception de la livraison et le déchargement.

### Les futurs producteurs :

- Nous avons été sollicités par Mr camus producteur de céréales au Bon grain dit vrai, qui se trouve dans la Zone du Moulin du Joug. Il viendrait réaliser une dégustation de ses produits lors de la distribution du 5 juin à L'Ecurie du Marais. Ensuite, les amapiens décideront de le référencer ou non.  
Au sein de l'Amap, nous proposerions des produits qui ne sont pas déjà référencés comme les pâtes, la farine de pois chiche, l'avoine. Nous pourrions envisager une distribution tous les 3 mois.

### Point d'avancement des sujets évoqués lors de l'AG 2017 :

- L'adhésion à Miramap a été faite. Nous avons choisi d'y adhérer car cette association peut être un soutien pour diverses questions légales, ils mettent en place des groupes de travail sur certains sujets (pac...) mais nous n'y avons pas encore participé  
Toutes les infos sur leur site : <http://miramap.org>
- La Fête des racines a été réalisée et est à renouveler.
- L'interaction entre le 0 déchet et l'Amap. Se fait différemment de ce qui avait été prévu au départ, car pris en charge par le Kiosque : Collectif 0 déchet.  
De notre côté, Nous essayons de développer nos distributions en mode 0 déchet.

A ce sujet, le 26 avril venue de Jérémie Pichon. Il est nécessaire de s'inscrire en amont.

- La page Facebook a été faite.
- Sébastien avait lancé l'idée d'une projection d'un film.  
La salle du Transfo est réservée pour une projection le 6 juin, pendant le printemps bio.

Question : projection/débat ? Mais comment animer un débat ?

Des informations seront communiquées ultérieurement.

- Le Vendéo : sujet avait été évoqué mais non étudié.
- L'interaction entre le groupe de cuisine et l'Amap. Le sujet n'est pas démarré.
- La foire à la truffe et au safran. L'Amap n'y a pas participé en 2017 mais cette décision n'est pas définitive, avec toujours le même objectif, se faire connaître auprès du plus grand nombre.

### Les projets 2018 :

- La participation aux portes ouvertes de l'Ecurie du Marais, organisation dans laquelle Christelle s'est beaucoup investie. Un relai d'amapiens se fera sur le stand, donc ne pas hésiter à passer à un moment de la journée, pour relayer les personnes présentes.
- Le printemps bio : du 26 mai au 17 juin. La distribution se fera à l'Ecurie du Marais, avec une visite de la ferme de Mauve, la dégustation des céréales de Mr Camus, et si d'autres producteurs souhaitent faire une distribution spéciale, ils sont les bienvenus. Toutes les autres idées proposées seront étudiées.
- La participation à la fête du Transfo le 26 mai. L'idée est de faire un grand melting pot de ce que les associations de Benet, aux travers d'animations.  
Aux associations de venir avec les idées et de mettre tout en commun.
- La Fête des racines au mois de novembre.
- La mise en place d'une coproduction avec le Galline, producteurs d'agrumes.
- Toutes les nouvelles idées qui viendront en cours d'année.

## 3 – Rapport financier

Marie-Christine réexplique le fonctionnement de la coproduction avec le Galline : Une somme est versée aux producteurs pour qu'ils puissent planter de nouveaux arbres, et cette somme est reversée en produits. Cette coproduction permettrait notamment d'avoir des avocats.

Ce sujet sera à revoir en CA car c'est une décision qui engage sur 5 ans. Elle demande donc une nouvelle réflexion.

L'Amap du Pré au Panier est une association qui se porte bien :

754,28 de dépenses pour 821 € de recettes.

Le bilan s'élève à 1515 €

Les Adhésions représentent 820 €

L'adhésion à Miramap : 116€

En 2012, l'association comprenait 53 adhérents, en 2017 94.

L'association a dû prendre à sa charge quelques frais :

- pour les Kiwis, les frais de déplacement n'ont pas été pris en compte.
- Légumes secs : les prix qui nous avaient été communiqués étaient hors taxe, il a fallu ensuite régler la TVA.

## 4 – Les votes

Les rapports moral, financier et d'activités sont approuvés à l'unanimité.

## 5 – La parole aux producteurs

### **La Galline – Agrumes – Référentes : Anne et Marie-Christine**

Ils font des produits bio ou respectueux, et ils ont une philosophie dans la manière de produire : engagent les gens du village, sont investis dans la prison voisine pour fabriquer de la pâtisserie, engagement auprès des migrants...

### **Sidonie - Savons – Référente : Anne**

Sidonie réalise 5 distributions dans l'année.

Elle vient d'ouvrir un nouveau labo et a embauché une personne, Sylvain, pour la soutenir dans la production. Le Zéro déchet avec les sacs en tissus fonctionne très bien.

### **David – Pains Le Fournil du Priouté de Foussais Payré- Référente : Laurie**

Ils trouvent l'Amap très dynamique.

Ils vont essayé d'être plus investis comme producteurs mais aussi comme consommateurs.

### **Manuel – Fromages de chèvres – Référente Marie-Claude**

Manuel débute, la qualité des fromages n'est donc pas toujours facile à obtenir.

Par ailleurs, les aléas climatiques ont provoqué quelques fluctuations au niveau de la production.

Il trouve très bien le fait de se lancer avec une Amap et avec des consommateurs qui s'investissent.

Il se trouve à Vouillé. Il est venu à nous via l'Amap de Souché.

Son cheptel est composé de 20 chèvres poitevines.

Il fait partie de l'association de la chèvre poitevine pour dynamiser et développer cette race de chèvres.

Les chèvres sont en pâturage toutes l'année, avec des cabanes aménagées. Plus tard, il espère construire une chèvrerie.

La traite se fait à la main.

### **Nicolas - Producteur de limousines – Référente Sonia**

40 vaches, donc 80 bêtes avec les veaux et les génisses + une élevage de poulets.

Il travaille seul.

Une distribution est prévue pour le 15 mai donc les contrats sont à venir.

Cette année : Possibilité de s'inscrire à 2 sur le même colis.

### **Benoit Piron - Pommes – Patricia référente**

Difficulté avec le gel sur les pommes donc pas pu faire de livraison en mars.

### **Thierry limoges – farine – Référente : Anne**

Il va changer de nom pour éviter la confusion avec la maison de meunerie : le moulin de puits le tard

Distribution tous les 2 mois. Thierry pense pouvoir réaliser les prochaines distribution en vrac.

### **Edouard – Pizzas – Référente : Sandrine L**

Toujours aussi satisfait de faire des pizzas pour les amapiens.

Il va proposer un peu plus de flexibilité sur les contrats : engagement sur un nombre de pizzas sur 6 mois à

répartir en fonction des semaines. Ainsi, possibilité de ne pas prendre de pizza en cas d'absence et d'en prendre un peu plus un autre fois.

Environ 40 pizzas pour Benet et 30 pour Niort.

Les pizzas vont augmenter d'1 € car après calcul, une pizza coûte entre 7 et 7,50 € en ingrédients (donc sans les charges, salaire, et frais de fonctionnement). Le tarif passe donc à 13 €.

### **Légumes – Isabelle et Médéric – Référent : Guillaume**

Grace aux Amap Kevin a pu être embauché.

120 paniers par semaine avec les 3 AMAP, dont une cinquantaine sur Benet.

CA donné d'environ 38000 €

Pas de perte des légumes comparé à un maraicher qui lui en perd 30% /an.

NB : pour l'année prochaine, il serait intéressant de connaître le CA de tous les producteurs pour avoir une idée de la somme totale qui leur est directement reversée grâce aux Amap.

### **Jérôme – Fraises, poires, coings - Référente : Corinne**

A débuté son activité il y a 5 ans. Se situe à Surin près de Champdeniers.

Petite production : 1 tonne de chaque pour les pommes et les poires, et 500 kg pour les fraises.

Fait aussi des framboises, groseilles et cassis.

Avant fournissait essentiellement les Biocoop, épicerie du marais et Plaisirs Fermiers.

Donc compliqué pour lui de nous fournir notamment en fraises car les magasins lui commandent 120 barquettes de fraises par semaine de mi juin jusqu'à mi juillet environ. Il fournira l'Amap à partir de juillet.

Passer par l'Amap est confortable permet de réguler sa production.

On pourrait envisager une visite de la ferme autour d'une cueillette de fraises en août ou en septembre.

Le verger est pâturé par une trentaine d'oies.

### **Benoit Aubineau - Poulets - Référente Marie-Christine**

Concernant les produits transformés, il propose maintenant de la poule au pot pour 2 personnes.

## **6 – La composition du CA**

Sortent du CA : Mélina, Alain, Sandrine, Tara, Yoan

Nous ne connaissons pas la décision de Thomas.

Restent au sein du CA : Laurie, Gaëlle, Patricia, Christelle, Marie-Claude, Isabelle, Marie-Christine, Anne Raymond et Sophie

Rejoignent le CA : Sonia B, Manuel, Léo, Aleth et Corinne. Bienvenue à tous !

## **7 – Questions diverses**

Où en est-on pour les œufs ? Plusieurs producteurs approchés, mais qui n'assurent pas les distributions car trop loin ou non disponibles.

Les recherches se poursuivent.