

COMPTE RENDU AG DU 27 AVRIL 2017

1 – Rapport moral

Anne, Présidente de l'AMAP du Pré au panier, adresse ses remerciements aux participants présents, ainsi qu'à la Municipalité de Benet pour le soutien logistique apporté à l'association notamment au travers de la mise à disposition de la salle des marchés près de la salle polyvalente, permettant un meilleur accueil et un espace sécurisé pour les enfants qui viennent nombreux.

L'Amap de Benet va bientôt fêter ses 5 ans d'existence. Beau succès avec un nombre croissant d'adhérents :

Année	Adhérents
2012	53
2013	61
2014	65
2015	73
2016	81

Sur les 81 adhérents,

- 61 sont originaires de Benet,
- 10 de la ComCom
- 10 des Deux-Sèvres

Anne rappelle les valeurs de l'Amap que sont le développement local, l'agriculture biologique, la création de liens, que ce soit entre adhérents, entre producteurs et consommateurs, avec d'autres associations locales,....liens qui se font aussi via le site internet et la Feuille de chou.

La vie de l'association :

- Entrée de 2 nouveaux producteurs : le Carbet des Gourmets et le Vin de Gaillac.
- Poursuite des commandes d'agrumes malgré quelques difficultés de commandes et de transport. Nous avons été sollicités par un autre producteur avec une possibilité de paiement en ligne, mais les valeurs du Galline Felici se rapprochent beaucoup de nôtres : respectueux de l'environnement et de l'agriculture naturelle et qui favorise la réinsertion.

- La mise en place du complément de panier : ceci est possible aujourd'hui pour les légumes mais également pour les fromages.
- Il n'est parfois pas possible de récupérer son panier : depuis quelques temps, ceux-ci sont remis à la famille syrienne qui se trouve sur Benet. Nous allons voir aussi si nous pourrions en faire bénéficier d'autres familles de la commune.
- 5 personnes souhaitent quitter le CA : Katia, Marianne, Juline, Claire et Patricia. Nous faisons donc appel à candidatures pour les remplacer : Laurie, Tara et Christelle présentes lors de l'Assemblée générale sont prêtes à nous rejoindre.

Evocation des animations au sein de l'association depuis un an :

- Le printemps bio 2016 a été une vraie réussite mais aussi beaucoup de travail de préparation en amont.
- L'organisation des Bio Automnales a été portée par Corinne.
- De nombreux autres moments de partage ont été organisés cette année : le vin chaude de Noël et le cidre chaud de nouvelle année, le ramassage des pommes de terre chez Isabelle et Médéric, l'échange de confitures et de boutures,...
- Les événements du type portes ouvertes chez Mauve (malheureusement très peu de personnes disponibles) sont très porteurs et nous permettent de nous faire connaître auprès de la population locale. Il est fort probable que nous réitérerons l'année prochaine. Ces portes ouvertes ont toujours lieu le week-end des Journées à la Ferme.
- Nous communiquons aussi beaucoup sur les événements du Kiosque, notamment pour les appels à bénévoles, et pour créer des ponts entre les associations.

2 – Rapport financier

Les finances sont saines, le budget est bien tenu.

Avec des recettes à hauteur de 817,75 €, des dépenses qui s'élèvent à 505,52 € le solde cumulé disponible est de 1 541,10 € à fin 2016.

Quelques besoins de matériel cette année : 1 tableau blanc et une seconde balance.

3 – Votes

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

4 – Les actions à venir

- L'adhésion à Miramap : Nous avons des valeurs communes, nous adhérons à ce qu'ils portent et à ce qu'ils défendent. Nous nous sommes appuyés sur cette structure pour les statuts de l'association, la rédaction de la charte. Ils ont également un rôle de conseil et de protection juridique si nécessaire.
- L'AMAP fêtera ses 5 ans en juin : organise-t-on quelque chose ? Pique-nique ? Distribution particulière ?
- Souhaite-t-on être présent lors de la Foire aux truffes et au safran qui accueille beaucoup de monde ?
- Les bio automnales : échanges de boutures et de confitures ?
- Le Vendéo va être lancé. Est-ce que l'Amap s'y met et comment ?
- Interactions avec le groupe Zéro Déchet : que pouvons nous proposer pour limiter les déchets lors des distributions, notamment pour les fromages et les pizzas ? Pour information, des dates d'ateliers de Zéro Déchet vont être fixées et seront rappelées dans la Feuille de chou.
- Nous souhaitons créer une page Facebook. Méлина en avait réalisé une mais nous avons rencontré quelques problèmes de confidentialité sur les profils.
- Nous pourrions peut être organiser un challenge, un défi.... avec le groupe de cuisine du Kiosque et les paniers de légumes et de viandes.
- Avec l'ouverture de la médiathèque, nous pourrions peut être organiser la projection d'un film ? Pourquoi ne pas en profiter pour faire venir Jérémie Pichon qui milite pour le Zéro déchet ?
- Préparer un article pour les 5 ans de l'Amap à paraître dans Benet Info.

Sébastien soumet l'idée d'organiser un événement de plus grande ampleur un peu comme celui qui a été organisé à Aiffres récemment avec la projection de « Qu'est-ce qu'on attend ? » pour sensibiliser davantage sur la dimension énergétique, ce qu'il est possible de faire concrètement, y compris au niveau des communes pour accompagner les producteurs des Amap (en achetant des terres par exemple).

Pourraient y être associés le Sycodem mais aussi le groupe Zéro déchet.

Un groupe de travail va être créé afin de monter un projet de type « festival ». Les personnes intéressées peuvent le faire savoir via l'adresse mail du Pré au Panier.

5 – La parole aux producteurs

Edouard – Le Carbet des Gourmets - Pizzas

Leur projet : réaliser des pizzas les plus bio possibles.

Ils n'avaient pas pensé initialement à fournir des Amap, mais ils ont complètement adhéré au concept et sont très satisfaits aujourd'hui.

Les commandes de Benet représentent une quarantaine de pizzas à chaque distribution.

Isabelle et Médéric Besnard –EARL du Bio Panier - Légumes

Référent : Alain

Depuis novembre dernier, un CDI à plein temps a été signé avec Kevin. Il a un contrat annualisé : il travaille de février à novembre.

Le travail a 3 est mieux valorisé et leur permet de fournir depuis le mois de juin 2016 une nouvelle Amap à Niort/Souché.

Depuis le début du mois d'avril, Isabelle et Médéric ne fonctionnent qu'en Amap. La boutique qu'ils ouvraient le vendredi a été fermée et ne rouvrira pas.

Comme cela avait déjà été dit l'année dernière, sur un panier de 10 €, ce sont 7 € de charges qui sont prélevées. Il faut donc quelques paniers supplémentaires pour qu'Isabelle et Médéric arrivent à avoir un salaire.

Ils sont actuellement en train de construire une nouvelle serre.

Pour eux, l'Amap est quelque chose de sécurisant, d'enrichissant, permettant l'ouverture aux autres qui sont présents pour eux... et inversement.

Ce fonctionnement leur permet de savoir combien de semis ils doivent réaliser et ainsi éviter de nombreuses pertes (entre 40 et 60 % pour certains maraichers).

Très peu de turn-over des adhérents : environ 3 % alors que la moyenne nationale s'élève à 15 %.

Ils proposeront peut être du veau en septembre.

Nicolas GELOT – Viande bovine

Référente : Sonia

Elevage Bio de 40 vaches de race Limousine, nourries avec des herbes, du foin et des céréales produites sur l'exploitation.

Les veaux élevés sous la mère, sont vendus à des bouchers de St Hilaire des Loges.

Nicolas espère proposer une vache pour la fin mai, avec signature des contrats normalement les 9 et 16 mai.

Mathias Chebrou – La Ferme du Vieux Chêne – Fromages de chèvres

Référente : Marie-Claude

La ferme se situe près de Chizé. Mathias possède 99 chèvres de race poitevine. Il gère les animaux, les marchés, les terres, le côté commercial, ce qui représente beaucoup de travail.

Il emploie une salariée en CDI et une en CDD.

Il existe une saisonnalité avec ce type d'élevage. Il garde 20 chèvres en lactation longue. Pendant la période hivernale, il y a donc moins de lait, Mathias privilégie les AMAP au détriment des marchés.

Il fournit 5 Amap, Benet étant la plus conséquente.

En ce moment il y a beaucoup de lait et il ne vend pas beaucoup plus. Il peut donc vendre actuellement des fromages complémentaires sous forme de complément de panier. Il propose également de l'huile de tournesol via ce format.

Aujourd'hui, le monde du bio est en train de s'industrialiser et diminue les prix. Les étals réservés dans les magasins bio ont diminué en superficie.

Comment faire dans ces conditions pour pouvoir vivre et faire vivre ses salariés ?

Il a été contacté par TF1 qui est venu réaliser un reportage pour le journal de 13 heures du samedi 22 avril. Le reportage est disponible via le lien ci-dessous :

<http://www.lci.fr/societe/jt-we-dans-les-deux-sevres-le-fromage-de-chevre-est-de-retour-sur-les-etals-2045864.html>

Sidonie Champagne – La Savonnerie Champagne – Savons

Sidonie a créée son entreprise il y a 5 ans.

Elle produit de plus en plus. Elle va sûrement également être amenée à employer quelqu'un.

Elle n'a pas de point de vente en local, l'Amap est donc très importante pour elle.

Par ailleurs, avec l'Amap, elle peut promouvoir plus facilement le zéro déchet qu'en magasin bio.

La truite – Référente Anne

Les commandes de truites se passent bien et les paiements se font maintenant directement au producteur.

Claire Le Mogne - Miel

Claire a déménagé dans la région de Limoges. Toutefois, nous avons convenu avec elle que tant qu'elle le souhaiterait, elle pourrait poursuivre ses distributions sur Benet.

Benoit Piron – EARL Les Vergers de pirouettes – Pommes

Référente : Patricia

Il a pu réaliser des distributions cette année d'octobre à mars. Il fournit beaucoup d'Amap, il a donc arrêté les ventes à côté.

Patricia rappelle en son nom qu'il est possible pour ceux qui le souhaitent d'organiser un pique nique sur son exploitation afin de la visiter.

Mauve Ménard – L'écurie du Marais – Agneau

Référente : Marie-Françoise

Mauve devrait de nouveau proposer de l'agneau au mois de septembre

6 – Questions diverses

D'autres producteurs vont-ils rejoindre l'Amap ?

Nous pouvons accepter d'autres producteurs, mais il faut aussi que nous trouvions des référents, qui peuvent être d'autres personnes que les membres du CA.

Nous avons peut être une piste pour les œufs. Un sondage sur les quantités souhaitées a été réalisé, reste à revenir vers le producteur pour savoir si il pourrait honorer les commandes.

Mr Camus, céréalier qui va également proposer des biscuits secs est venu nous rendre visite récemment. Quand il sera installé, nous pourrons reprendre contact.