**Compte Rendu de l’Assemblée Générale du 27 mars 2019 de l’AMAP du Pré au panier**

En introduction, Anne présidente de l’Amap, souhaite au nom de tous les membres du bureau, dédier cette Assemblée Générale à Patricia qui avait fait partie du premier groupe de travail pour l’ouverture de l’Amap à Benet, puis était restée depuis membre du bureau.

**Le rapport moral**

L’Amap reste fidèle à ses valeurs que sont la consommation locale, le bio et la création de liens entre les personnes, consomm’acteurs et producteurs.

Anne adresse ses remerciements à Monsieur le Maire Daniel David, pour la mise à disposition de la salle pour les distributions.

Merci au Kiosque et au Transfo de nous accueillir pour la tenue de cette Assemblée Générale.

Et un grand merci à tous les amapiens, car sans eux l’association n’existerait pas.

Des travaux vont être réalisés dans la salle des fêtes de Benet, nous allons chercher avec la Mairie un autre lieu pour les prochaines distributions.

Cette année, nous avons souhaité mettre l’accent sur le 0 déchet et le résultat est très satisfaisant. Malgré toutes les contraintes des distributions, tout se passe dans une très bonne ambiance.

Raymond, vice-président, fait part de sa satisfaction concernant le nombre de personnes présentes ce soir.

**Le rapport d’activités**

Raymond rappelle les événements qui ont eu lieu cette année :

- les portes ouvertes chez Mauve

- le printemps bio

- la Fête du sport à Oulmes

- la Foire aux Alouettes

- la Fête des racines

- la Fête du transfo

Raymond remercie Christelle, Sonia, Anne et Sophie, pour la réalisation de la Feuille de chou hebdomadaire.

**Le rapport financier**

Marie-Christine, trésorière de l’association, nous présente le bilan financier.

- 90 adhérents payants

- 97 au global

Nous avons dépensé 669,57 € et avons récolté 907 € de cotisations (L’adhésion est toujours de 10 €) et de participation au Printemps Bio.

Notre trésorerie s’élève à 1 438,59 €.

En 2012, 53 adhérents et en 2019, 94. Pas de progression entre 2017 et 2018.

La répartition géographie est la suivante :

- 64 familles de Benet

- 17 de la CCSA,

- 10 des Deux-Sèvres

- 3 qui viennent de plus loin (Charente Maritime)



Le vote à main levée des différents rapports est réalisé :

- Le rapport moral est voté à l’unanimité.

- Le rapport d’activités est voté à l’unanimité.

- Le rapport financier est voté à l’unanimité.

**Les projets en cours**

Création d’un panneau des petites annonces AMAP’tite annonce qui permet de proposer des échanges de panier, de partager un panier avec quelqu’un, de s’entraider entre amapiens, …

Il est rappelé que toutes les informations, y compris les échanges de paniers, sont affichées dans la feuille de chou.

Il est demandé que la liste des référents de chaque producteur soit à disposition sur le site en cas de besoin.

Nous saluons l’arrivée cette année de plusieurs producteurs :

- un producteur de miel Guillaume Arjauré avec Christelle comme référente,

- un producteur de veau Sébastien GUILHEMJOUAN, avec Corinne en tant que référente (1ère livraison prévue le 23 avril, à confirmer dans une prochaine feuille de chou)

- un producteur de porc Clément Gouban, (1ère livraison le 7 mai, à confirmer dans une prochaine feuille de chou)

- une productrice de pâtisseries, Sandrine Chagneau pour Naturellement Gourmandes.

- un producteur de pâtes, légumes secs, … Jean Yves Camus présent les derniers mardis de chaque mois.

Nous recherchons un producteur de produits laitiers de vache (fromages, beurre,…). Aussi, si quelqu’un connait un producteur qu’il nous en fasse part.

Les événements pour les mois à venir :

- Présence aux portes ouvertes de la ferme du Marais Poitevin le 14 avril.

- Le Printemps bio. Le groupe de travail composé d’Aleth, de Marie-Christine et d’Isabelle propose plusieurs temps forts au moment des distributions :

* 1 mardi avec une distribution décentralisée, qui pourrait peut-être se faire chez Jean-Yves Camus au Bon Grain Dit Vrai.
* 1 mardi au transfo avec l’intervention d’un cuisinier qui proposera des alternatives à la préparation des produits de l’Amap : réalisation d’un cocktail avec les produits, avec possibilité aux amapiens de participer à la confection du buffet.
* 1 autre mardi « les amapiens ont du talent »,
* 1 autre soir, projection d’un film avec un débat « Nul homme n’est une ile », documentaire qui parle notamment de nos producteurs d’oranges en Sicile et de l’arrivée des migrants sur ce territoire.

Si des amapiens ont d’autres envies pour d’autres activités ou évènements qu’ils nous en fassent part, nous restons ouverts à toutes propositions.

Il est rappelé également qu’il est toujours intéressant d’avoir des participants possédant des compétences particulières dans certaines commissions ou travaux. Aussi, que les personnes intéressées n’hésitent pas à se faire connaître.

Aleth, Christelle, Corinne et Raymond travaillent actuellement sur une enquête/un sondage à destination des amapiens.

Comment se faire connaître davantage et faire davantage connaître nos producteurs,

les attentes et les améliorations à apporter.

Corinne propose une idée : suivre collectivement un MOOC (formation en ligne gratuite) sur la gouvernance partagée, ou comment repenser notre façon de collaborer ensemble.

Cette formation peut servir au sein de l’Amap mais aussi dans la vie professionnelle.

Ce sont 10 heures de vidéo entre mars et juin. Si des personnes sont intéressées, Corinne souhaiterait pouvoir les suivre collectivement.

Autre suggestion de Corinne faite en séance :

Au cours d’une année, beaucoup de contrats et beaucoup de chèques à remplir.

Comment peut-on fluidifier tout cela, en fonction des productions ou des producteurs : contrats plus longs, réalisation de virements bancaires pour les producteurs qui seraient d’accord…

Tous ces éléments seront abordés au moment du questionnaire/sondage.

Actuellement, 15 personnes composent le CA. 4 vont en sortir, nous attendons donc la candidature de nouveaux membres. Le fait d’être nombreux, permet de conserver une dynamique de groupe même en cas d’absence de certains.

4 à 5 réunions sont réalisées chaque année.

**Les producteurs**

**Sébastien, producteur de veaux**

Les veaux sont issus de vaches maraîchines à Chaillé sous les Ormeaux. Jeune éleveur, il possède une autre ferme à Moutiers les Mauxfaits.  
Il est intéressé par les races de vaches locales adaptées au territoire (Réseau Paysan Nature). Il met l’objectif de préservation de la diversité au même niveau que la production alimentaire.

Les animaux sont plus au service de l’espace naturel que l’inverse.

**Benoit, producteur de pommes**

Son verger a été le 1er verger bio de la région en 1996. Sur 8 hectares, 6 sont consacrés aux pommes (il cultive aussi des prunes, des fraises et des cerises). Il possède quelques ruches qui lui permettent de faire un peu de miel qu’il distribue dans certaines Amap qui n’ont pas de producteur, mais surtout les abeilles servent à polliniser les arbres.

Il travaille avec une 12 Amap : celle de BENET est la 3 ou 4 ème la plus importante en volume d’achat.

Il est en phase de céder son exploitation à Christophe après une longue réflexion. En effet, il est amené à intervenir sur d’autres missions dans le Bio, dans le respect de ses propres valeurs :

- soutien à l’agriculture biologique (aider le monde agricole bio à se développer et poursuivre une vraie activité bio)

- cours d’arboriculture, formateur pour toutes les GAB et MAG sur tout le territoire de la Nouvelle Aquitaine, mais aussi en pays de Loire et Bretagne.

- accompagnement de producteurs qui souhaitent planter 1 ou 2 ha

- entretien du verger conservatoire de Luçon qui compte 280 espèces de pommes et 180 de poires. Il n’existe que 3 vergers comme celui-ci en France. Les arbres sont en train de se perdre car plus d’entretien.

Une transmission progressive se fait avec Christophe qui va poursuivre l’activité dans le respect des valeurs de celles de Benoit qu’il partage, et avec la même qualité que nous connaissons.

Christophe travaillait précédemment en pépinière d’ornement en haute Normandie. La pépinière a été fermée il a donc envisagé une reconversion en cherchant une exploitation.

**Isabelle et Médéric, maraîchers**

Ils sont maraichers depuis 8 ans. C’est une passion et ils croient à la possibilité d’en vivre avec les Amap.

Grace à l’engagement de tous les amapiens, ils ont pu rebondir l’année dernière.

L’été dernier a été très compliqué. Plusieurs familles n’ont pas renouvelé leur contrat avant de partir en vacances, préférant attendre septembre. Isabelle et Médéric ont ainsi perdu une quinzaine de paniers, et sans panier pas de salaire.

Ils se sont alors remis en question, et malgré toutes leurs convictions et leur bonne volonté, ils ont failli tout arrêter.

En osant communiquer et en parler ils ont pu augmenter de façon importante le prix des paniers, et la plupart des amapiens engagés ont dit OUI, et une dynamique s’est remise en route. Ils sont vraiment très reconnaissants suite à la motivation de chacun.

Aujourd’hui ils fournissent 125 paniers par semaine au travers de 3 AMAP. Ils sont en train de mettre en place une 4ème AMAP, ce qui leur permettra de diluer les charges sur encore plus de paniers.

En augmentant la production, le travail augmente également. L’objectif est de créer, 3 ans après celui de Kevin, un autre poste à mi-temps ou saisonnier.

Cela leur donne confiance en eux, leur apporte la sécurité, et permet d’aller encore plus loin dans la façon de produire, dans la préservation des sols et la biodiversité.

Isabelle et Médéric produisent 120 légumes différents sur l’année avec des variétés parfois abandonnées car non rentables : elles demandent beaucoup de travail et apportent peu de rentabilité.

Des listes d’attente sont en place, donc la période qui arrive va être abordée de façon plus sereine.

Ils invitent également tout le monde à venir voir ce qu’ils font, et il y a pour cela une journée au mois de septembre : le ramassage des patates. Avec l’aide de tous, cette journée représente 120 h de travail.

Ce qu’ils produisent est fait pour les amapiens, pour ce qui va être amené dans leurs paniers avec en sus des recettes. C’est aussi cela la motivation : accompagner la préparation de ces légumes.

Aujourd’hui, ils se prélèvent 600 € chacun. Il faut arriver à atteindre un SMIC chacun pour que ce métier donne envie à d’autres de le faire, car un jour ou l’autre il faudra transmettre l’exploitation.

**Manuel - Producteur de fromages de chèvres poitevines**.

Manuel a réalisé une reconversion professionnelle, avant il était dans la Marine Nationale.

Les chèvres Poitevines sont une race locale qui a failli disparaître dans les années 1980. Ces chèvres sont adaptées au climat de la région.

Il souhaite davantage valoriser ses bêtes, améliorer des choses dans l’élevage et faire en sorte qu’elles souffrent le moins possible, notamment au moment de l’abattage, et s’intéresse à la mise en place de l’abattage à la ferme (moins de souffrance et moins de stress pour l’animal).

Aujourd’hui, Manuel réalise la traite à la main tant qu’il peut le faire.

Il ne produit pas de fromage l’hiver, car les processus font souffrir les chèvres. Il a fait le choix de laisser les petits avec leur mère.

Du coup, il y a moins de lait, mais il y a de nombreux avantages pour les petits comme l’apprentissage et la protection contre les maladies.

Il va démarrer une 3ème AMAP au mois d’avril.

**Sonia représentant Edouard, producteur de pizzas.**

Le montage du Kiosque a eu lieu fin 2016, avec ouverture sur 2 soirées le vendredi et le dimanche soir.

AMAP : 2 sur Fontenay, Benet, Niort Souché et vont commencer à Coulon. Peut être aussi celle de Vix prochainement.

Ils réalisent dont des livraisons chaque semaine.

Les Amap représentent quasiment la ressource principale de l’activité, même si les ouvertures du kiosque fonctionnent aussi très bien.

Edouard livre environ 40 pizzas le mardi à Benet.

La pâte à pizza est réalisée avec la farine de Thierry Limoges.

**Sidonie, productrice de savons**

Elle a créé son activité en 2012, et a été rejointe par son conjoint 2015 en tant que commercial.

Ils ont fait l’acquisition d’un local proche du domicile, et ont 1 employé Sylvain.

Il est important pour Sidonie de transmettre son savoir faire.

Ils accueillent également un stagiaire de décembre à juin, Charly.

**Thierry, producteur de farine**

Thierry fournit Edouard, David et Laurent, Sandrine. Il a débuté son activité en 2009.

L’AMAP ne représente qu’une toute petite partie de l’activité.

Il travaille en direct avec des agriculteurs comme Patrice Fillonneau.

Il est ouvert le vendredi après-midi entre 15 et 19h pour les particuliers.

**Céline représentant Nicolas, producteur de viande bovine**

Un problème a été rencontré avec la dernière vache et de fait la livraison a dû être annulée. La prochaine livraison de la vache aura lieu le 9 avril

**Laurent, producteur de pains du Fournil du Priouté**

Depuis 4/5 ans

Fournit 2 Amap à Fontenay et celle de Benet.

Les distributions représentent 20kg de pains pour Benet.

Ils livrent également des magasins (dont un sur la côte) et des restaurant scolaires, et sont présents aux marchés de Fontenay et de Coulon.

Laurent va quitter le fournil au mois de juillet et est en train de passer le relai.

**Anne/ Marie Christine – Agrumes**

Anne est allée en Sicile et a visité certains producteurs d’agrumes et le lieu de réception des marchandises d’où partent les commandes. L’accueil a été très chaleureux et Anne a réalisé de vraies rencontres.

Anne a commandé du chocolat de Modica en dégustation.   
Des remerciements sont adressés à Isabelle et Médéric pour la réception des commandes, et à toutes les personnes qui participent aux distributions qui mobilisent beaucoup de monde.