

Compte rendu de l'assemblée générale de l'AMAP «Les Choucas gourmands»

Thiéfosse 12 mars 2016 17 h

28 membres présents, et 10 pouvoirs donnés, donc 38 votants sur 79 adhérents.

La présidente remercie M. Stanislas Humbert, maire de Thiéfosse d'être présent et pour l'aide de la mairie (prêt de salles, photocopies).

Rapport moral :

La présidente Monique Climent rappelle les objectifs des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et leur apport en termes écologique, économique, éthique, social.

- Favoriser l'agriculture biologique. Notre AMAP a fait le choix de producteurs bio.
- Travailler en circuit court, ce qui permet au paysan de vendre ses produits à leur prix réel sans avoir à payer des intermédiaires et de vivre de son travail. Cela permet aussi d'éviter des transports néfastes pour l'environnement.
- Faire vivre des paysans locaux et générer de l'emploi sur place donc participer à l'économie locale.
- Mettre en place une solidarité et une coopération entre producteurs et consommateurs : le producteur s'engage à produire des produits de qualité et tient compte des remarques des amapiens. Les amapiens s'engagent à accepter les aléas éventuels (climat, accident...) qui pourraient affecter la teneur du panier. Ils s'engagent aussi à participer à la préparation des paniers une ou deux fois par an et à aider ponctuellement (construction d'un bâtiment de ferme par exemple).

L'agriculture biologique se développe, mais il faut continuer à la promouvoir car ce n'est pas encore gagné.

Bilan de la COP 21 (Conférence sur le climat à Paris fin 2015) : *

- Lecture encourageante : pour la première fois, un accord universel a été signé par les 195 pays qui reconnaissent tous la nécessité de contenir la montée des températures à + 2 °C.
- Lecture critique : pas de date butoir et pas d'objectifs contraignants.

Comme le dit Gérard Le Puill : « Il faudrait une révolution énergétique dès à présent », et elle ne passera pas sans une modification des comportements individuels : acheter local, boycotter les emballages, manger moins de viande, éviter de rouler en voiture, éviter les appareils en veille, etc.

Le rapport moral est adopté à l'unanimité.

Rapport d'activité :

- L'AMAP a eu 79 adhérents en 2015. Le CA s'est réuni 10 fois, dont une visite à la bergerie de Ludyvine et Marc.
- Organisation d'une conférence débat le 10 avril 2015 sur l'alimentation en présence de G. Le Puill, auteur du livre « Produire mieux pour manger tous en 2050 et bien après ». Succès, même si les présents étaient tous déjà bien au fait de la problématique.
- Mise en place d'un site internet, grâce à l'aide précieuse et très efficace de Jonathan Pierrel.

-Achat d'un téléphone portable : 07 89 71 36 96 et changement de l'adresse mail :
leschoucasgourmands@gmail.com

- Réalisation de 3 panneaux et d'une banderole pour l'aide à la communication dans les manifestations auxquelles nous allons participer.
- Visite des champs et serres de Yann en juin 2015. Yann a maintenant des panneaux payés par « bio transparence » pour présenter son exploitation.
- Tenue d'un stand avec Yann à la bourse aux plantes de l'école de Cornimont en mai 2015.
- Organisation en février 2015 de la projection au cinéma de Vagney du film « demain » suivie d'un débat animé par les colibris88, Pascal Foki qui veut lancer une monnaie locale et Emilie Perrin qui veut créer une école style Montessori.
- Participation au débat qui a suivi le film « Regards sur nos assiettes » au cinéma de La Bresse en octobre 2015.
- Manifestations prévues en 2016 :
 - fête des plantes école de Cornimont le 7 mai 2016, (présenté par Rachel Jantzen présente à l'AG)
 - fête de la Vosgiennne à Saulxures en juillet
 - fête de la bio à Tendon juillet
 - fêtes des cucurbitacés à La Bresse en septembre
 - festilavida Raon aux Bois écofestival en septembre

Pain : Grégory Claudel Il y a eu moins de choix cette année à cause des contraintes inhérentes au fonctionnement d'une AMAP (contrats fixes, pas le droit de fonctionner en vente normale).

Question : Peut-on caler les dates des pains sur celles des paniers de légumes ?

André Bontemps (responsable des contrats pain) : oui, on peut commencer quand on veut.

Fromages de brebis : Marc Baudrey : 220 brebis de race corses. 2015 a mal fini et 2016 mal commencé : des attaques de loup en août ont traumatisé le troupeau, (et les éleveurs) . Sur un lot de 50, seules 9 des brebis qui étaient pleines ont mis bas normalement Et sur les neufs, une a fait une mammite gangreneuse et l'autre a eu une mamelle sectionnée par le tondeur. Les contrats ont donc commencé plus tard que prévu. L'AMAP reste une partenaire privilégiée. Les types de contrats et les prix ne changent pas.

Il y aura toujours des colis de viande d'agneau et de cochon.

Paniers de légumes Yann Pierre : l'année 2015 a été chaude et sèche. Il a fallu arroser du 13 mai au mois de septembre, et acheter du matériel d'irrigation. Mais il a réussi à assurer.

Il n'y avait pas tout à fait assez d'amapiens légumes (75 paniers), mais il a fallu remplacer le maraîcher de l'AMAP de Gérardmer (30 paniers). Il a pu assurer les deux AMAP car il a doublé la surface des serres.

Il va continuer à livrer les deux structures en 2016, en espérant 80 paniers à Thiéfosse, toujours 30 à Gérardmer. Il trouve plus pratique d'ailleurs au final de travailler avec deux structures, cela lui permet plus de latitudes pour l'écoulement des produits.

Pour info et répondre à une question, l'AMAP de Gérardmer « la cagette à venir » livre aussi du pain, du fromage de chèvres, et de la viande occasionnellement.

Il a réalisé une enquête de satisfaction. Il en ressort que les amapiens réclament des épinards, des choux-fleurs, des petits pois.

Il a planté 45 nouveaux pommiers, il en avait déjà planté 30 en 2013. Les premières pommes arriveront cette année. (peu). Il y aura ensuite aussi des poires, des kiwaïs.

Il veut encore construire un bâtiment de stockage de matériel et de légumes.

Fromage de chèvres : Michel Fredriksen : l'année 2015 a été très bonne. Le passage à la race lorraine n'a pas fonctionné à cause de la mort accidentelle du bouc acheté. Un autre bouc lorrain a été acheté mais il n'est pas encore en activité.

Les contrats restent les mêmes, du 4 mars à fin juin. Il y en a 8 pour l'instant (7 grands paniers et 1 petit), ce qui est comparable aux années dernières.

Pour le choix des fromages, afin de lui éviter de laisser des fromages en plus et d'être obligé de venir les récupérer, Michel propose de donner son numéro de portable afin que les gens lui communiquent leur choix.

Question : Peut-on avoir de la ricotta ?

Michel : on peut en faire seulement en même temps que les tommes et on ne peut pas toujours, c'est donc difficile.

Et la tomme ?

Michel : Il en fait de février à juillet, mais c'est difficile avec les fromages au poids.

Vin d'Alsace en biodynamie : Frédéric Geschickt : Vignoble à Ammerschwir à 10 km de Colmar. Commercialisation locale. Il propose jusqu'à présent du vin à l'AMAP une fois par an, et propose de le faire deux fois par an. Il est installé depuis 1998, en bio dynamique. Cela consiste à ne pas utiliser de pesticides chimiques, à utiliser des préparations biodynamiques (sur le principe des très petites quantités de produits actifs, comme en homéopathie) pour améliorer les processus, et à travailler en accord avec les rythmes cosmiques (lune, planètes...)

Question : Avez-vous eu, comme c'est arrivé à un vigneron en France, des problèmes de poursuites judiciaires si vous refusez d'utiliser des pesticides ?

Frédéric Geschickt : C'est le cas d'Emmanuel Giboulot qui a refusé de traiter ses vignes contre la flavescence dorée (une maladie très grave provoquée par la cicadelle une bestiole), mais heureusement il a été relaxé depuis. L'Alsace n'est pas concernée par ce problème pour l'instant.

Question : Y a-t-il contamination par les voisins non bio qui pulvérisent ?

F. Geschickt : Oui à la marge, c'est inévitable, mais heureusement, pas trop grave, et le bio gagne : ils sont maintenant 10 vignerons bios sur 40 dans son village et 10 % sur le vignoble alsacien.

Question : Y a-t-il des sulfites dans votre vin ?

F. Geschickt : le soufre est un produit que l'on trouve naturellement et qui est intéressant pour stopper le travail du vin et de le conserver plus facilement. Malheureusement, certaines personnes y sont allergiques, et le vin est plus « fermé ». Lui en met dans la moitié de ses vins, et très peu. De moins en moins. Cela donne des vins plus ouverts et plus intéressants.

Monique émet l'idée d'organiser une visite de son vignoble. A creuser...

Le rapport d'activité est adopté à l'unanimité.

Rapport financier par Carole Willem, trésorière: L'AMAP a été très active cette année, elle a donc un peu plus dépensé. Les seules entrées d'argent sont les adhésions.

Elle a payé le billet de train et le restaurant pour Gérard Le Puill. Elle a financé les banderoles et panneaux. Elle a donné une subvention de 200 € à Yann pour remplacer son groupe électrogène volé et 500 € à Marc et Ludyvine pour les pertes dues aux loups. Elle a aussi payé son adhésion à Loramap-Miramap (rappel de Jean Pierrel : association des amap de Lorraine et union interrégionale des amap).

L'année a commencé avec 1541 €, et a fini avec 659 € (banque + caisse).

Bilan complet en pièce jointe.

Le rapport financier est adopté à l'unanimité.

Montant de la cotisation

Il est décidé, à l'unanimité de la maintenir à 10 €.

Election des membres du CA

Les membres du CA (Monique Climent, Carole Willem, Alice Schmitt, Jean Pierrel, Christophe Toularastel, André Bontemps, Isabelle Arnould) sont à nouveau candidats. S'y ajoutent Frédérique Perrin et Sébastien Thinet.

Accepté à l'unanimité.

Le CA va se réunir prochainement pour élire le bureau.

Questions diverses

-Monique rend hommage à Jean Marie Pelt, défenseur de la biodiversité et des amap, récemment disparu.

Question : Quel est le prix « réel » de chacun de nos paniers de légumes ?

Yann : Il connaît les prix au kilo de ses légumes (il les calcule en fonction de ses frais, etc...) et chaque semaine, il calcule la valeur des paniers : elle varie de 10 € en hiver à environ 18 € en pleine saison. Globalement l'amapien en a largement pour les 12,50 € qu'il paye. Il propose de communiquer le prix réel des paniers chaque semaine. Il pourrait par exemple l'écrire sur le tableau noir à l'entrée du magasin.

André B. et Michel F. notent que Yann est très bon marché par rapport aux autres produits bio sur les marchés ou dans les commerces.

Yann ajoute que ses prix sont mêmes très peu supérieurs aux prix des légumes non bio.

Grégory C. fait remarquer que cette différence de prix est de toutes façons largement justifiée par le surcroît de main d'oeuvre propre au bio.

Fin de l'AG à 18h 55

Dégustation des vins, pains, fromages des producteurs, puis auberge espagnole.