

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

Thiéfosse 11 mars 2017 17 h

29 membres présents, et 10 pouvoirs donnés, donc 39 votants sur 83 adhérents.

La présidente remercie la mairie de Thiéfosse pour son aide (prêt de salles, photocopies).

Elle présente ensuite les membres du CA présents, avec leurs responsabilités respectives :

- Monique Climent : Présidente, et référente pour les contrats de chèvres et de veau
- Carole Willem absente et excusée : trésorière
- André Bontemps : Trésorier adjoint et référent contrats pain
- Isabelle Arnould : Secrétaire et référente contrats brebis et veau avec Monique
- Jean Pierrel : responsable des relations avec Loramap/Miramap
- Christophe Toularastel : responsable de la boîte mail et du site avec Jonathan, frère de Yann.
- Alice Schmitt absente et excusée: Secrétaire adjointe et référente contrats pain avec André
- Sébastien Thinet
- Frédérique Perrin

Rapport moral : par la présidente Monique Climent

Petit historique de la création en 2009 à nos jours.

C'est autour de Yann qu'une poignée de personnes se sont lancées, en 2009 dans la création de l'AMAP les choucas gourmands.

Au fil des années nous avons vu le nombre d'adhérents augmenter, (nous comptons actuellement 84 adhérents) et de nouveaux producteurs nous rejoindre

Ce fut Michel qui propose des fromages de chèvre bio

Puis Ludivine et Marc qui proposent fromages et Yaourts de brebis bio

Grégory du pain bio

Et cette année, nous sommes heureux d'accueillir la ferme de Reherrey en la personne de Pascale Miclo et Vincent Müller qui nous proposent de la viande de veau et des steaks hachés surgelés. (Bio)

Le BIO SE PORTE BIEN. Nous ne pouvons que nous en réjouir.

Mais, il y a un mais...

Si le rôle majeur de notre AMAP, comme toute AMAP, est depuis sa création la défense et la promotion d'une consommation respectueuse de l'humain et de l'environnement avec la volonté de protéger la santé de chaque consommateur, qu'en est-il du bio industriel ?

Avec une croissance spectaculaire au cours de ces dix dernières années, le secteur du bio représente désormais plus de quatre Milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel en France.

En 2016, 89% des Français avaient consommé bio au moins occasionnellement contre 54 % en 2003.

Le marché a enregistré une hausse de 20 % en un an.

Il compte aujourd'hui 32000 producteurs et représente 300 000 emplois rémunérés correctement. Mais, selon l'Agence Bio, il n'occupe que 6 % des terrains.

Des prix bas, mais à quel prix ?

Dans leur course au prix, les distributeurs se tournent vers des pays producteurs où la main d'œuvre est bon marché, ce qui est souvent synonyme de mauvaises conditions de travail pour les paysans.

Afin de pouvoir les obtenir au prix plancher, les distributeurs choisissent généralement des matières premières de moins bonne qualité dont les conditions de culture peuvent se rapprocher de celles de l'agriculture intensive: cultures hors-sol, monocultures, plantations démesurées,... Or, l'un des principes fondamentaux de l'alimentation bio est de privilégier une logique de qualité à une logique de rendement.

Les maraîchers bio Lorrains, lors des assises régionales du Grand Est qui se sont déroulées début février à Strasbourg s'inquiètent.

En effet, si le Président Philippe Richert a mis en lumière les attentes des citoyens quant à la proximité, le respect de l'environnement, la santé, le soutien de l'économie locale, les conclusions de la journée allaient majoritairement dans le sens du modèle Alsacien et Champenois. C'est-à-dire un modèle de production industrielle, la mécanisation et la commercialisation en grandes surfaces.

On est loin des petits fabricants, de la vente directe et des circuits courts, du commerce de proximité et de l'approvisionnement auprès de producteurs locaux (AMAP, marchés de producteurs, paniers...) que défendent les partisans du bio...

Ces pratiques ne reflètent pas l'esprit d'origine de l'agriculture biologique.

Le bio, le vrai, c'est le travail avec la nature et non contre elle.

C'est le respect des humains qui travaillent avec cette nature.

C'est aussi le respect des animaux, des plantes, d'un bout à l'autre de la chaîne.

Le rapport moral est adopté à l'unanimité.

Rapport d'activités

83 adhérents à l' AMAP

Livraisons

- 11 contrats de chèvres (3 petits et 8 grands paniers)
- 23 contrats de brebis (14 saison complète et 9 saison courte)
- 79 contrats de légumes (76 petits paniers et 3 grands, soit 82 petits paniers en tout)
- Pain : 17 contrats
- Veau : commande pour essai avec Vincent Muller et Pascale Miclo en novembre 2016 puis contrats pour l' année 2017 en cours. Avec du veau et des steaks hachés de bœuf.
- Commande vin à Frédéric Geschickt en décembre 2016 : 5 ou 6 commandes (oublié dans le rapport d' activités, rappelé dans les questions diverses par Eric Olivier, référent vin)

Participation à des fêtes :

- Fête des plantes à Cornimont le 7 mai 2016
- Fête de la bio à Tendon le 14 juillet 2016

Activités avec nos producteurs

- Visite des plantations de Yann en juin 2016 : une trentaine de personnes dont des membres de l' Amap de Gérardmer
- Aide à la construction de la nouvelle bergerie de Marc et Ludivyne : quelques amapiens y sont allés 5 ou 6 fois en été et automne 2016
- Fabrication de nichoirs avec Yann : une réussite, beaucoup d' enfants

Autres

Animation des NAP de Thiéfosse : Thème : « de la graine à la graine » sur 8 semaines, avec Yann, Jean et Alice

AG de Loramap en avril

Visite à une nouvelle maraîchère de la « couveuse » « terre d' envol » aux Voivres , Mme Barbaux

Adhésion à Loramap

Compte rendus des producteurs :

Pain par Grégory Claudel : Tout va bien. Il remercie les membres du CA qui viennent chercher les pains à la boulangerie car il a très peu de temps.

En réponse à une question du public, il précise qu'il y a trois jours de cuisson du pain : mercredi, jeudi et vendredi.

André rappelle que les contrats peuvent se prendre à n'importe quel moment de l'année.

Fromages de brebis par Marc Baudrey : L'année 2016 s'est bien passée, il n'y a pas eu de nouvelle attaque de loup. Les brebis sont maintenant dans le nouveau bâtiment. Il y a eu un problème de machine à traire, réglé. Les brebis tardent à mettre bas, l'activité tourne donc au ralenti pour l'instant, mais sinon, tout va bien. L'AMAP reste une partenaire privilégiée.

Isabelle Arnould précise qu'il faudra rédiger les chèques à l'ordre de GAEC bergerie de la colline.

Veau par Pascale Miclo : Son mari et elle sont installés depuis 1982 à Reherrey, Vecoux. Vincent Muller, excusé car de garde auprès des bêtes, remplace son mari retraité depuis janvier 2017. Ils ont le label bio depuis 1994 et vendent leur viande directement ou en passant par un magasin de producteurs bio à Lapoutroie. Ils sont heureux de ce nouveau partenariat avec l'Amap et ont été agréablement surpris du nombre de contrats.

Paniers de légumes par Yann Pierrel : L'année 2016 a été difficile : du froid très longtemps (neige fin avril) puis beaucoup d'eau, et ensuite très sec. D'où une catastrophe pour les pommes de terre la production a été divisée par 4. L'hiver a été froid, mais cela s'est assez bien passé.

Il a récolté en 2016 les quelques premières pommes. Les premiers kiwaïs devraient arriver en 2017.

Il a embauché des saisonniers (Romain et Nicole) : l'équivalent d'un mi-temps sur l'année et accueilli des stagiaires : Corine, Paul, Pierre et Pierre-Yves.

Pour 2017, il y aura le même nombre de paniers (38), et le prix restera le même (12,50 par panier, soit 475€). Il va tester l'ail et les petits pois. Même volume de production.

Il donne le prix moyen réel des paniers : 2014 : 12,92€ 2015 : 12,87 € 2016 : 13,30 €.

Des statistiques ont été faites sur l'activité des maraîchers bio, les revenus sont très variables. Parmi tous les autres, Yann se débrouille plutôt bien avec environ 8€ de l'heure !

Une discussion s'engage sur le prix à payer pour que les paysans puissent vivre, et plusieurs Amapiens suggèrent que Yann augmente ses prix.

Yann va s'associer avec Paul, ils vont se lancer dans les poules pondeuses (à mi-chemin entre la route et les serres) et les champignons.

Et Paul s'occupera de l'Amap de Gérardmer.

Fromage de chèvres par Michel Fredriksen : L'année 2016 a été bonne.

Pour cette année, c'est bien parti, les mises bas se sont faites en 2 temps, le deuxième lot est en train d'arriver. Les cabris sont de toutes sortes car le passage à la race lorraine a commencé. Cela prendra encore quelques années avant que tout le troupeau soit lorrain (blanc gris tacheté de noir, un peu comme les vaches lorraines).

Les tommes vont seulement commencer car pour l'instant, il n'y avait pas assez de lait.

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

Rapport financier : André Bontemps commente le tableau de Carole Willem :

RESULTAT EXERCICE 2016- 2017					
RECETTES			DEPENSES		
AVOIR		692,11	DEPENSES DE FONCTIONNEMENT		514,17
Avoir au 10 mars 2016	692,11		Achat de 2 balances de précision	209,35	
			Assurance MAIF	191,42	
			Electricité local AMAP	100,00	
			Téléphone (sep 2016 - fév 2017)	12,00	
RECETTES		840,00	Frais postaux	1,40	
Cotisations 84 adhérents à 10 €	840,00				
			COTISATIONS RESEAUX (LORAMAP/MIRAMAP)		154,00
			Cotisation 2016-2017	154,00	
			ACTIONS DEVELOPPEMENT COMMUNICATION		28,19
			Frais de déplacement Colibri	15,00	
			Site Internet	13,19	
TOTAL DES RECETTES 2016 - 2017	1 532,11	1 532,11	TOTAL DES DEPENSES 2016- 2017	696,36	696,36
RESULTAT DE L'EXERCICE 2016 - 2017			840,00 - 696,36 = 143,64 €		143,64
AVOIR AU 10 MARS 2017			1532,11 - 696,36 = 835,75€		835,75

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

Alice Schmitt souhaite se retirer. Aline Calado souhaite y entrer.

Les membres suivant sont élus à l' unanimité :

Isabelle Arnould, André Bontemps, Aline Calado, Monique Climent, Frédérique Perrin, Jean Pierrel, Sébastien Thinet, Christophe Toularastel, Carole Willem.

Le CA va se réunir prochainement pour élire le bureau.

Questions diverses

- Pascal Sidre demande si nous avons eu nos cartes d' adhérents.

Monique Climent répond qu' elles ont été accrochées aux paniers en début de saison.

- Isabelle Arnould dit qu' il manque souvent des gens volontaires pour préparer les paniers. Rachel Jantzen propose que le planning des volontaires soit mis en ligne car il est difficile, en particulier pour ceux qui covoiturent, de savoir quand il manque du monde.
- Rachel Jantzen propose aussi que les pains et les fromages soient mis directement dans les paniers, cela serait plus facile pour les covoitureurs entre autres.
- Eric Olivier remercie le travail réalisé par le CA. Il rappelle l' activité de Frédéric Geshcickt en vin d' Alsace en biodynamie qu' Isabelle avait oublié dans le rapport d' activités, et se demande comment nous pourrions faire pour que les producteurs gagnent leurs vies plus correctement.

Beaucoup dans le public répondent qu' il ne faut pas qu' ils hésitent à augmenter leurs prix.

Fin de l'AG

Pot de l' amitié puis auberge espagnole.