

Compte rendu de l'assemblée générale de l'AMAP «Les Choucas gourmands» 11 mars 2023 18h salle polyvalente de Thiéfosse

46 Présents : 27 Adhérents (et 5 conjoints) + 10 pouvoirs + 4 élus + 2 « autres »

Adhérents

ALEXANDRE Paul

APTEL Gabrielle avec le pouvoir de Luc STAHL

ARNOULD Isabelle avec le pouvoir de Michel et Bernadette SABLEAUX

BERNE Anne-Sohie avec le pouvoir de Valérie BEAUDAUX

BOUCHEZ Adrienne et Nicolas ARNOULD

CLAUDEL Grégory

CLIMENT Monique avec le pouvoir de Eric OLIVIER

FLEUROT Marie-Christine

FREDRIKSEN Michel

GEHIN Pascal

GIGANT Sylvie

JANTZEN Rachel avec le pouvoir de Pauline GEHIN

LEUVREY Béatrice

MAGRIAU Eric

MESDAG-GIGANT Mélanie

MICLO Pascale

MOREAU Ariane avec le pouvoir de Annie KINET

MOUGEL Chantal

NARTZ Brigitte et conjoint

ORIVEL Vanessa et Gaëtan

PIERREL Jean et ISSENHUTH Jeanne avec le pouvoir de André BONTEMPS

PIERREL Yann avec le pouvoir de Lydia VINCENDON

PIQUEE Christelle

POIROT Nathalie

POIROT Thibault et PONTA Anne-Laure avec le pouvoir de Aurélie GASSER-MANGEOT

REMY Sylviane avec le pouvoir de Thérèse VAXELAIRE

SEILER Madeleine

Elus

ARNOULD Jean-Paul adjoint au maire de SAULXURES

CLEMENT Gérard vice-président de la CCHV

GEHIN Martine adjointe à la mairie de CORNIMONT et vice-présidente de la CCHV (environnement)

THOUVENIN Arnaud adjoint au maire de THIEFOSSE

Autres

MARIE Joseline

PIERREL Jonathan

Excusés

Jean-Benoît Tisserand maire de REMIREMONT

Jeannine Bastien maire de ROCHESSON

Hervé Vaxelaire maire de SAULXURES sur MOSELOTTE qui est représenté par son adjoint Jean-Paul Arnould

Pascal Claude maire de LE SYNDICAT

Marie Jo Clément maire de CORNIMONT qui est représentée par son adjointe Martine Géhin

Didier Houot maire de VAGNEY

Mme Crouvezier maire de LA BRESSE

André BONTEMPS président des Choucas Gourmands

Marc BAUDREY producteur de fromages de brebis

Et les amapiens Maryse Rouillon, Corinne Lemesle, Evelyne Bontemps, Stéphanie Bertrand, Nathalie Le Besq, Mathilde Claude, Catherine Clémence ...

Début de l'AG à 18h05

Accueil : L'assemblée générale est menée par la vice-présidente Rachel Jantzen. Elle lit un message du président André Bontemps qui présente ses excuses pour son absence due à un souci de santé.

Elle remercie les présents et en particulier la mairie de Thiéfosse pour le prêt de la salle pour l'AG et de la salle des associations pour nos réunions de CA.

Elle présente les membres du CA.

Rapport moral écrit par André Bontemps et lu par Rachel Jantzen

« J'aurais aimé pouvoir déclarer aujourd'hui que bien des choses se sont améliorées sur notre planète depuis le rapport que j'ai exposé ici le 12 mars 2022 lors de notre AG, ce qui n'est pas le cas.

Concernant le monde agricole et l'alimentation, qui sont notre sujet principal, je ne détaillerai pas les points déjà évoqués l'an passé : l'exploitation destructrice des terres et les atteintes à la biodiversité, l'artificialisation, la concentration, les problèmes de succession, de transmission, d'installation, de conversion, des aides, de la rémunération juste et nécessaire de nos producteurs.

Mais reconnaissons que si l'on est un peu curieux, on peut se poser nombre de questions et notamment : Peut-on se réjouir par exemple de la prolongation par l'Union Européenne de l'autorisation du glyphosate jusqu'au 15 décembre 2023 ; ou qu'il ait fallu une décision de la Cour de Justice Européenne du 19/01/23 pour mettre enfin un terme aux dérogations (illégales en fait) réitérées pour l'utilisation des néonicotinoïdes, interdits depuis 2018, alors qu'il existe des alternatives, à combiner, à améliorer, moins simples à mettre en œuvre, bref, moins immédiatement « rentables ».

*Comment va-t-on faire face aux problèmes de l'eau, qui inquiète peut-être enfin sérieusement ?
Est-elle une marchandise comme une autre, c'est-à-dire accaparée par celui qui en a les moyens ?
Peut-on se réjouir que les producteurs ne soient toujours pas maîtres de la fixation de leurs prix en fonction de leurs coûts de production ?*

Où en sommes-nous dans le développement du bio dans la restauration collective ?

Où en sommes-nous en ce qui concerne une plus juste répartition des aides, notamment de la PAC ?

On parle de la crise du bio. Surproduction, ai-je entendu ? Et si on jouait sur la demande, en la favorisant, plutôt que l'offre, et ne plus compter, comme dans la plupart des domaines, sur les effets magiques de la « main invisible du marché » et la publicité ? 200 magasins bio fermés en 2022 et de nombreux licenciements. Et si on mettait un tant soit peu sérieusement un frein à un label tel que Haute Valeur Environnementale (non bio), qui trompe certains consommateurs à cause d'un cahier des charges insuffisamment contraignant, tout en bénéficiant largement de la publicité, des soutiens publics et des aides ?

Et nous, Amapiens, petits Choucas (ou petits colibris faisant humblement notre part...), que faisons-nous, que pouvons-nous faire ?

Nous avons comme objectif principal cette saison d'augmenter l'effectif de nos adhérents, notamment pour accompagner le développement du Gaec de nos maraîchers, sachant que cela a une répercussion directe positive sur les autres producteurs en multipliant les autres contrats.

Pour cela, nous avons fait un gros effort de promotion (flyers, banderole, interviews, participation aux manifestations, mise à jour du site), sans oublier le bouche à oreille, très très efficace. Il nous faut persévérer. Rien n'est jamais acquis définitivement.

Merci à toutes celles et ceux qui y ont participé, et à tous les fidèles, et ils sont nombreux.

Notre Amap se porte plutôt bien en termes d'effectifs, ce qui n'est pas le cas de toutes les Amap.

Nous sommes actuellement un peu plus d'une centaine en comptant les producteurs et les soutiens, le nombre de paniers de légumes a augmenté de 20%. Nous avons également augmenté le nombre de produits proposés (avec l'arrivée de Sauvages et Cultivées). Isabelle vous donnera plus de détails dans le rapport d'activité.

Il nous faut renforcer, fidéliser, et surtout faire connaître davantage le mouvement Amap.

C'est aussi beaucoup plus de tâches, nous ne sommes pas assez nombreux au C.A., malgré l'arrivée récente d'Eric et Ariane que nous saluons ici ; c'est pourquoi nous renouvelons notre appel à venir le renforcer, dès cette saison. Il nous manque au moins deux ou trois personnes. Venez nous rencontrer, posez des questions, et aidez-nous à promouvoir davantage encore cette agriculture de qualité, de proximité, respectant la nature, l'environnement et l'humain.

Merci »

-

Le rapport moral est voté à l'unanimité

Rapport d'activité

CA et bureau élus en 2022

André BONTEMPS Président

Rachel JANTZEN Vice-présidente

Isabelle ARNOULD Secrétaire

Gabrielle APTEL Trésorière

Stéphanie BERTRAND

Monique CLIMENT

Jean PIERREL

Thibault POIROT

Anne Sophie BERNÉ

Ariane Moreau et Eric Magriau nous ont rejoints par cooptation depuis quelque temps

Nos 8 producteurs (locaux et 100 % bio)

Marc BAUDREY

Grégory CLAUDEL

Justine FLEUROT-MOUGEL

Michel FREDRIKSEN

Yann PIERREL et Paul ALEXANDRE

Brasserie Quat'sous

Béatrice et Pascal LEUVREY

Mathilde et Pascale MICLO

sont invités à nos CA (9 réunions en 2022-2023)

125 adhérents : 112 Adhérents consom'acteurs, 8 producteurs, 5 adhésions de soutien

Nouveau : **Carte d'adhérent** conçue et réalisée par Rachel

Nos différents contrats

Paniers de légumes GAEC des champs des côteaux Paul Alexandre et Yann Pierrel

Référent : André

Du 3 juin 2022 au 28 avril 2023 46 distributions

95 paniers dont 14 grands (équivalent de 109 paniers)

59855 €

Fromage de chèvre Michel Fredriksen

4 mars 2022- 10 juillet 2022 10 distributions

23 contrats : 7 grands paniers et 16 petits paniers

1728 €

Fromages et yaourts de brebis Bergerie de la colline Marc Baudrey

Référente : Isabelle

15 contrats de 16 distribution 11 mars 2022- 7 octobre2022

6 contrats de 10 distributions 3 juin 2022- 7 octobre2022

Et 4 livraisons supplémentaires du 22 octobre au 2 décembre

3549,40 €

Lait et fromages de vache Béatrice et Pascal LEUVREY

Référente : Isabelle

19 contrats à 25 livraisons 4 mars 2022-17 février 2023

5 contrats à 18 livraisons 10 juin 2022-17 février 2023

2 contrats en cours d'année

2798,40 €

Pains de la boulange du Gab *Grégory Claudel*

Référente : Rachel

Du 11 mars 2022 au 17 février 2023 (42 livraisons)

22 contrats

4 891,61 €

Viande de veau et bœuf *Ferme de Reherrey-Mathilde et Pascale Miclo*

Référente : Monique

45 colis de viande de veau

109 colis de steaks hachés

4 dates de livraison

9 472 €

Bières de la brasserie Quat'Sous

Référents : Anne-sophie et Thibault

17 contrats bière en 2022/23

6 contrats de 12 livraisons 5 contrats de 6 livraisons 6 contrats de 3 livraisons

Les livraisons ont lieu le premier vendredi de chaque mois

(du 5 août 2022 au 7 juillet 2023)

Paiement par virement

2 353,20 €

Kombucha de la brasserie Quat'Sous

Référents : Anne-Sophie et Thibault

7 contrats kombucha en 2022/23

4 contrats de 6 livraisons 3 contrats de 3 livraisons

Les livraisons ont lieu le premier vendredi des mois pairs (du 5 août 2022 au 2 juin 2023)

526,50 €

Commandes hors contrat

Une nouveauté cette année :

produits à base de plantes médicinales et aromatiques de « Sauvages et cultivées »

Référente : Rachel

Décembre 2022 12 commandes pour 554,20 €

Février 2023 20 commandes pour 719,40 €

Agrumes

Cette année, c'est Rachel qui s'est chargée d'organiser la commande d'agrumes

Toujours la même provenance de Sicile.

1^{ère} livraison : 190 caisses. Des problèmes dus à l'oubli d'une palette par le transporteur

2^{ème} livraison : 136 caisses

Préparation des paniers de légumes

Les vendredis 14h30 – 17h qui a évolué vers 14h15-17h voire 14h-17h en raison du plus grand nombre de paniers à préparer.

Inscription sur le document en ligne ou sur papier au local....

Nous avons besoin de la participation de tous !

Livraison des paniers

Vendredis 17h-19h

Là aussi, vous êtes les bienvenus pour assister un membre du CA.

Inscription sur le même tableau (internet ou au local)

Adhésions

Adhésion à LORAMAP, le réseau des AMAP en Lorraine.

Participation au MIRAMAP (mouvement inter-régional des AMAP)

Adhésion à « Terres de liens »

Evénements pour mieux nous nous connaître

- **Soirée burgers 1^{er} juillet 2022**
- **Dégustation de soupe et découverte des produits de « Sauvages et Cultivées » autour d'une torche norvégienne 3 février 2023**
- **Covoiturages : Les amapiens s'organisent par communes**

La Bresse Remiremont Cornimont Rochesson Gerbamont Vagney

C'est bon pour la planète et c'est bien pour se connaître.

Les voinrauds font un apéro covoitureurs

Evénements pour nous faire connaître

- *Banderole devant les serres de Yann et Paul à Sapois*
- *Application Loc'Halles grand est*
- *Mise à jour du site web*
- *Emission radio Gué Mozot 9 mai*
- *Mise à jour du panneau sur les producteurs*
- *Bourse aux plantes à Cornimont 14 mai 2022*
- *Fête de la bio 14 juillet Le Beillard*

Le rapport d'activité est voté à l'unanimité

Rapport financier

Dépenses	Montant	Recettes	Montant
achats pour revente	330,00	reventes	514,37
téléphone	40,75	adhésions	1 090,00
Cotisations, adhésions	244,00		
fournitures de bureau	225,85	recettes exceptionnelles	7,09
assurance RC	100,00	dons	0,00
autres dépenses	447,55	autres recettes	0,00
Total dépenses	1 388,15	Total recettes	1 611,46
Excédent de l'exercice	223,31	Déficit de l'exercice	0,00
Total général	1 611,46	Total général	1 611,46

NB : frais de déplacements des membres du CA : 777,34€

abandon desdits frais au profit de l'Amap : 777,34€

Avoirs bancaires	C/C	livrets
CIC	-62,35	795,97
total	0,00	0,00
total banque		733,62
Caisse		54,60
total général		788,22 €

dépenses attendues réglées par chèques non débités = 364€

NB : lors de la soirée burger Mrs Marc Baudrey et Grégory Claudel nous ont offert le pain et les fromages de brebis

Le rapport financier est voté à l'unanimité

La parole est donnée aux producteurs :

Grégory Claudel : pain

Tout va bien, il y a de plus en plus de contrats, donc les gens doivent être satisfaits. Le prix de l'énergie augmente mais on arrive à limiter l'impact : un courtier en énergie a été missionné pour négocier un contrat de groupe pour les boulangers de la région et contenir les prix.

Combien de salariés ? 5 personnes en plus de Grégory.

D'où vient la farine ? Le moulin de Cologne en Côte d'Or, c'est une Coopérative sur Bourgogne -Franche-Comté. Avant, elle était plus chère que la farine européenne. Cela s'est inversé depuis le covid. On se fournit aussi un peu au moulin du Mont Blanc (Haute Saône)

Vente au magasin à Cornimont les mercredis de 16h30 à 19h

Michel Fredriksen : chèvre

Il met fin à sa participation à l'Amap.

Le marché de Gérardmer prend de l'ampleur : presque la moitié de son chiffre sur la semaine donc plus assez de fromages pour fournir l'Amap. D'autant que maintenant il est le seul producteur de chèvres au marché de Remiremont donc plus de vente aussi. Et depuis que le troupeau est passé en race Lorraine, il donne moins de lait.

Pascale Miclo : viande de veau et steaks hachés

Elle est heureuse de travailler avec l'Amap.

Le nombre de contrats 2023 est en augmentation (surtout les steaks hachés)

Toujours problématique de trouver quelqu'un qui la remplace et s'associe avec Mathilde. Pour l'instant une apprentie et des stagiaires.

Le samedi 20 mai : journée portes ouvertes, tout public et particulièrement enfants.

Comment trouver un repreneur ? Chambre d'agriculture, terre de liens, facebook, etc...

Le plus difficile n'est pas le côté financier (on peut garder des parts pour éviter de tout vendre), c'est plutôt de vivre là haut et d'accepter les contraintes des activités liées à la ferme pédagogique et la médiation animale. (accueil de groupes)

C'est une EARL. 30 vaches. Beaucoup de fermes cherchent des repreneurs.

Peut-on cloisonner ferme et accueil de groupes, pour trouver plus facilement un repreneur ?

Difficile parce qu'il faut être deux pour accueillir tout un car de visiteurs.

Béatrice Leuvrey : fromages de vache

A deux sur l'exploitation, avec son mari Pascal.

Le fromage est vendu via l'Amap, le collègue du Thillot, la boucherie de Saulxures, la station Total du Beu, le marché de Cornimont les jeudis..

Un pipe-line (pour acheminer le lait depuis la salle de traite) a été installé il y a un an

Un système de turbo automatique est en cours d'installation pour mettre le foin plus facilement dans le grenier

Une douzaine de vaches. Pourquoi pas une visite de la ferme

Assez de fourrage ? même avec la sécheresse ? Oui, ça va.

Pourquoi votre fromage est-il aussi bon ? Peut-être parce qu'il n'y a pas de ferment dans le fromage, mais du yaourt.

Brasserie 4 sous lu par Thibault

Pierre Descombes est notre interlocuteur. Les brasseurs sont très contents

Ils ont produit 120hL de bière de plus qu'en 2021

Et pour le kombucha, ils sont passés de 12 à 22 hl

Ils voudraient augmenter la vente de fûts.

Bilan financier positif donc investissements et nouveau local à Peccavillers.

Ils nous fournissent 3 bières différentes ce soir

Ils n'ont pas encore développé l'aspect coopératif mais ça va venir : pour le projet SCIC ils nous invitent à prendre des parts à 20 €.

Un cinquième associé est arrivé, il est microbiologiste et expérimente de nouvelles bières avec des levures récoltées dans la nature.

Projets : Petite gamme de cidre, ils voudraient aussi un bar éphémère à la brasserie.

Qu'est ce que le kombucha ? Une boisson fermentée à base de thé. Très peu alcoolisée et pouvant être parfumée aux petits fruits, etc..

Pas de gâchis : ils récupèrent les drêches pour faire des biscuits apéritifs.

Yann Pierrel et Paul Alexandre

Année de grand changement. Début 2022 : construction de la serre multichapelles à Sapois.

Les travaux sont encore en cours. Ils ont hâte d'en avoir fini.

La serre est un bel outil. Très agréable de travailler dedans. Reste à bien nourrir la terre car elle a été bouleversée par les travaux. Elle ne l'a pas été suffisamment cette année.

Canicule : il faisait moins chaud dans les serres grâce à la ventilation

On expérimente l'allongement de la saison, le plus dur sera de fournir en avril.

Deux apprentis, 3 saisonniers l'été et une apprentie depuis septembre.

Le contrat va finir fin avril et le suivant enchaînera directement.

Comment nourrissez-vous la terre ? Il faut du compost ou du fumier de cheval.

Fumier du centre équestre du « Champ du vent » entre autres, et compost végétal de la déchetterie de Razimont. (analyses faites, certifiées pour le bio) il est bien composté : pas de pathogènes, pas de mauvaises herbes, ça évite le désherbage)

A Sapois : les tomates, courgettes... les légumes fruits qui demandent beaucoup de travail. La proximité évite de la manutention, et des transports...

A Thiéfosse : Légumes racines qui demandent moins de travail régulier : une journée de temps en temps

Sécheresse 2022 ? Il y a un forage à Sapois. Arrosage : goutte à goutte ou aspersion. Eté 2022, il y a eu une interdiction d'arroser : il a fallu demander une autorisation spéciale.

Autorisation seulement la nuit donc plus contraignant.

A Thiéfosse : une source avec une réserve d'eau mais moins de possibilité si sécheresse, donc au bout d'un moment, on a laissé faire, et comme les plantes avaient bien démarré, ça a pas mal marché. Mais en effet, l'eau va poser problème à l'avenir.

Peut-être pouvez-vous planter des variétés de légumes moins gourmandes en eau ? Non, toutes ont besoin de boire.

Où vendez vous vos légumes en plus des choucas ? Amap de Gérardmer (35 à 40 paniers) 3 ou 4 magasins (biomonde de Gérardmer, primeurs de Gérardmer, biomonde Cornimont), un peu la camionnette des fermiers (au coup par coup quand grandes quantité), et depuis peu, des restaurateurs.

Cela pose le problème du temps pour les préparations de commande.

Le magasin ouvre les mardis soir de 16h30 à 18h30. Dès que travaux finis, 2 ou 3 après-midi par semaine.

Des marchés ? Pas de marchés, seulement fête de la bio et quelques événements ponctuels.

Marc Baudrey fromage de brebis lu par Isabelle

Toujours très heureux de travailler avec l'Amap.

L'année commence mal avec un retard dans les mises bas. (seulement 25 mises bas sur 150 brebis)

Montant de la cotisation 2024-2025

Nous proposons 12 € (à cause des photocopies). Nous ne demandons pas de subventions pour le moment mais envisageons d'en demander à la communauté de communes des hautes Vosges.

Proposition acceptée à l'unanimité

Gaby notre trésorière demande que les gens paient leur adhésion par chèque. En effet, on garde toujours la trace d'un chèque, tandis que la monnaie peut se perdre.

Eric Magriau n'a pas de chéquier et propose de payer par virement. C'est une solution aussi.

Election du CA :

L'ancien CA et les cooptés sont candidats

Joseline MARIE (ex agricultrice en vaches laitières et céréales) est aussi candidate.

Très touchée d'être là. Elle veut participer à l'agriculture paysanne.

L'ancien CA augmenté de Joseline Marie, Eric Magriau et Ariane Moreau est élu à l'unanimité

Parole au public

Martine Géhin nous informe que la fête de l'eau et de la transition écologique aura lieu à Cornimont du 15 au 17 septembre 2023 : l'AMAP et les producteurs seront invités pour le marché, plutôt le dimanche 17. Emplacement gratuit.

Gérard Clément prend la parole : il nous remercie de l'invitation et nous adresse ses félicitations pour le travail. C'est une AMAP qui prospère alors que d'autres AMAP sont en difficulté.

Il est producteur bio en viande. Le rapport moral a tout dit. Le bio était malheureusement une mode et la mode passe.

La supercherie du moment est le HVE (label Haute Valeur Environnementale) qui fait croire à des pratiques vertueuses alors qu'il y a très peu de contraintes. Frauduleux.

Le Conseil Départemental a aidé la certification bio et HVE à hauteur de 200 € l'année précédente. Mais cette année, c'est 180 € pour le bio et 250 € pour le HVE.....

Pour ce qui est de la subvention, c'est Erik Grandemange qui gère les subventions sur la com com. Elles sont réservées plutôt à un projet précis, pas pour une subvention de fonctionnement des associations.

Plan de paysage et lutte et adaptation au changement climatique : l'agriculture est au centre. Un stagiaire va bientôt travailler sur un plan alimentation sur le territoire.

Travailler en direction des restaurateurs, des restaurations collectives.

Une halle pour producteurs bio est installée d'avril à janvier à Tendon, et un marché bio au Tholy.

Fin AG 19h54