



AMAP Les Choucas Gourmands

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2022-2023

Conseil d'administration (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 Éric MAGRIAU nous ont rejoints par cooptation depuis quelque temps.

9 Réunions / an

Nos 8 producteurs sont invités à nos CA :

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



8 PRODUCTEURS



112 Adhérents consom'acteurs

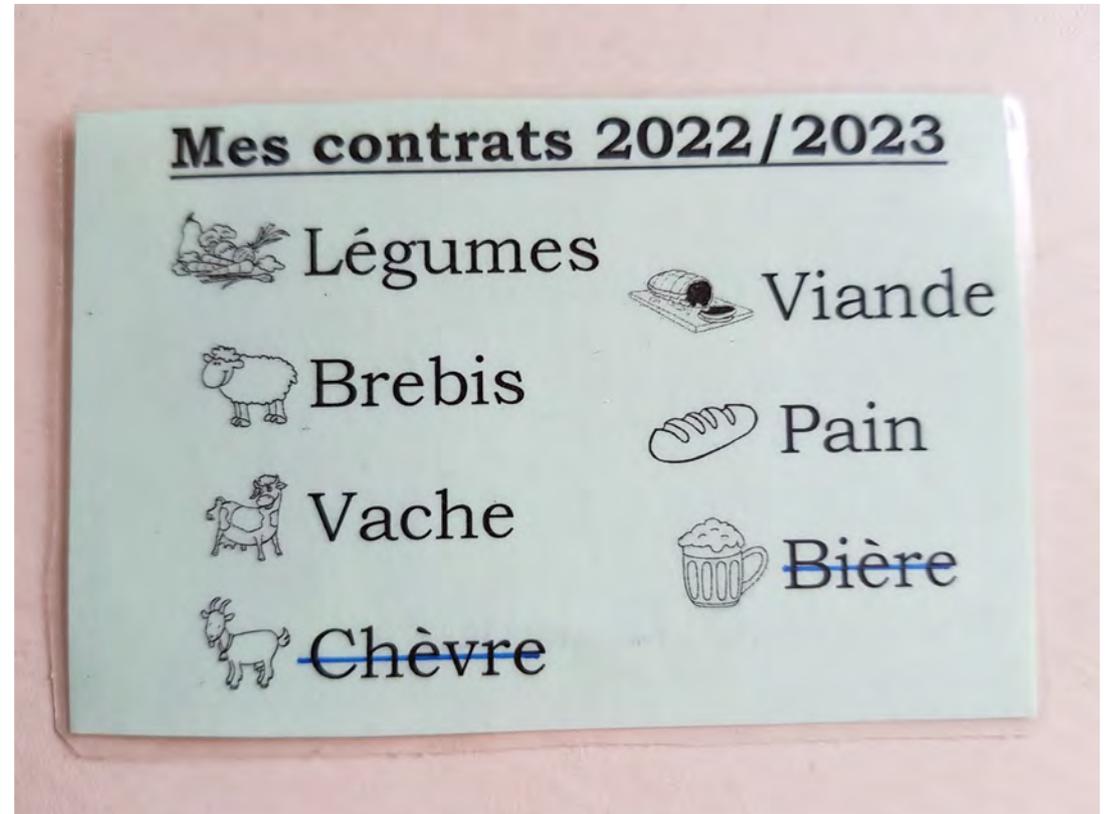
1 contrat	2 contrats	3 contrats	4 contrats	5 contrats	6 contrats	7 contrats
49	24	18	11	6	3	1

et 5 adhésions de soutien

Nouveau : la carte d'adhérent

Merci à Rachel qui l'a conçue et fabriquée l'été dernier.

Elle vous permet de bénéficier de tarifs préférentiels chez certains de nos producteurs.





NOS PRODUCTEURS

LOCAUX ET 100 % BIO



Paniers de légumes
GAEC Les champs des Coteaux
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)

59 855 €



Fromages de chèvre

Michel FREDRIKSEN

Référente : Monique

4 mars 2022 - 10 juillet 2022

10 distributions

23 contrats :

7 grands paniers et 16 petits paniers

1 728 €



Fromages et yaourts de brebis

La Bergerie de la colline

Marc BAUDREY

Référente : Isabelle

15 contrats de 16 distributions

11 mars 2022 - 7 octobre 2022

6 contrats de 10 distributions

3 juin 2022 - 7 octobre 2022

15 commandes pour les
livraisons supplémentaires
22 octobre 2022 & 5 novembre 2022

11 commandes pour les
derniers yaourts
18 novembre 2022 & 2 décembre 2022

3 549,40€



Fromages et lait 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

2 798,40 €



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 en 2022

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 €

Kombuchas 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).

Un système de consigne est mis en place.

526,50 €



RAPPORT D'ACTIVITÉ SCIC ATELIER DES FERMENTEURS ANNÉE 2022

BIÈRE :

300,62hl produits (+120hl par rapport à 2021)

245,78hl vendus (+125hl par rapport à 2021)

KOMBUCHA :

21,87 hl produits en 2022 (+9,37 litres par par rapport à 2021)

Litres vendus 1948,23 litres vendus (+700l par rapport à 2021)

POINT COMMERCIAL

35% du chiffre d'affaire est réalisé en vente directe (marchés, salons, brasserie, AMAP). Ce chiffre ne prend pas en compte les commandes de fûts et tireuses par les particuliers. En réalité on est plus proche des 40%.

60% par les pros en circuits courts (magasins de proximité, bars, restaurants, caves...)

- Volonté de conserver cette répartition si ce n'est d'augmenter la vente directe (même si ça s'avère compliqué compte tenu de l'augmentation des volumes vendus).



POINT COMPTABLE

	2021	2022	EXERCICE
Chiffre d'affaire	79000€	144335€	223335€
Production de l'exercice	89000€	162442€	251480€
Charges	-	-	225975€
Résultat avant impôt	-	-	21198€

Bilan positif. Ces résultats vont nous permettre d'investir dans de l'outil de production notamment pour le kombucha (chambre froide, fermenteurs, fûts..), dans l'aménagement d'un nouveau local à Peccavillers, mais aussi à nous passer sur un temps plein rémunéré.

Le résultat va être pour totalité laissé dans le fonctionnement de la coopérative. Aucune prime, ni dividende de verser.

BILAN HUMAIN

Nous n'avons pas encore pu développer l'aspect coopératif de la manière dont nous le souhaitions. Nous avons tout de même certains bénévoles contents de venir filer un coup de main de temps à autre !

NB : Si il y a dans l'AMAP ou son entourage des personnes voulant devenir sociétaire (part à 20€) et intéressées pour nous aider à développer ou faire vivre le projet de SCIC... ne pas hésitez à prendre contact.



PROJETS EN COURS ET À VENIR

- Arrivée de Flavien en tant que sociétaire. Microbiologiste et passionné par la bière, Flavien va nous apporter son expertise pour de cultiver et sélectionner nos propres levures dans le but de réduire notre consommation d'énergie, brasser des styles de bières particuliers (fermentations mixtes et spontanées).
 - Local à Peccavillers : Augmenter la production de kombucha et installer une nouvelle unité de brassage pour les fermentations spontanées (bière type lambic, gueuze...)
 - Après quelques premiers tests fructueux, continuer à glaner des pommes pour la confection de cidres.
 - Organiser des soirées dégustations
 - Organiser des portes ouvertes
 - Ouvrir un bar éphémère à la brasserie.
-

Une nouveauté cette année : les produits de
Justine FLEUROT-MOUGEL – *Sauvages et Cultivées*
à base de plantes médicinales et aromatiques : tisanes,
baumes, confitures, sirops...



Commandes passées à *Sauvages et Cultivées*

Justine FLEUROT-MOUGEL

Référente : Rachel

- Décembre 2022

12 commandes pour **554,20 €**

- Février 2023

20 commandes pour **719,40 €**

Commandes hors contrat

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



Toujours la même
provenance : la Sicile

1^{ère} livraison : 190 caisses

2^{ème} livraison : 136 caisses



Préparation des paniers de légumes



Les vendredis 14h 30 – 17h → **14h15-17h**

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

Nous avons besoin de vous !



Livraison des paniers

Vendredis 17h-19h

(18-19h quand il n'y a pas de paniers de légumes)

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

> **Inscription** sur le même tableau (en ligne 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*

Mieux 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
Cornimont
Gerbamont

Remiremont
Rochesson
Vagney

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

Les voinrauds font un
apéro covoitureurs !



Nous faire connaître



- Banderole devant la serre à Sapois



- Application Loc'Halles Grand Est



- Émission sur radio Gué Mozot - 9 mai 2022
- Mise à jour des panneaux qui présente les producteurs
- Mise à jour régulière du site web : leschoucasgourmands.org

Le site web

AMAP Les Choucas Gourmands
Pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, Biologique et de Proximité dans les Vosges

NOTRE AMAP ▾ NOS PRODUCTRICES & PRODUCTEURS ▾ ACTUALITÉ ▾ DOCUMENTS ▾ LES AMAP EN FRANCE ▾

IDÉES RECETTES CONTACT FAQ

Rechercher

REJOIGNEZ L'AMAP LES CHOUCAS GOURMANDS !

Rejoignez-nous ! Consommer mieux, autrement, bio et localement

La nouvelle saison 2023/2024 de l'AMAP Les Choucas Gourmands est lancée ! Vous pouvez dès à présent adhérer à l'association ou renouveler votre adhésion afin...

SAISON 2023 2024

À la soupe!

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE : RDV le 11 mars à

Présence de l'AMAP
à des événements locaux
tout au long de l'année

Bourse aux plantes à Cornimont 14 mai 2022





Fête de la bio, Le Beillard, 14 juillet 2022





GAEC
Les Champs des Coteaux

AB
BIO & Local

Maraîchage diversifié

AMAP Les Choucas Gourmands

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

3bis chemin des Bruyères 88290 Thieffosse - www.leschoucasgourmands.org

Les Champs des Coteaux
Thieffosse
Yann Pierrel



Bergerie de la Colline

FROMAGE
REBIS





Merci de votre attention

