

Compte rendu de l'assemblée générale de l'AMAP «Les Choucas gourmands» 16 mars 2024 18h salle polyvalente de Thiéfosse

Ouverture de l'AG à 18h10

Présent-es : 37 personnes, ayant 7 pouvoirs

dont producteurs :

BAUDREY Marc, MICLO Pascale, CHEVILLEY Bruno, ALEXANDRE Paul et PIERREL Yann, CLAUDEL Grégory, LEUVREY Pascal

Dont élu-es :

GEHIN Martine adjointe à la mairie de CORNIMONT et vice-présidente de la CCHV (environnement)
GRANDEMANGE Eric élu à la CCHV et représentant de la ville de Saulxures

Excusé-es

Les Communes de Rochesson, Remiremont et La Bresse sont excusées

Justine FLEUROT-MOUGEL (productrice)

Stéphanie BERTRAND (membre du CA)

Yohanna VLAEMYNCK (productrice)

Brasserie de Quat'Sous représentée par Pierre Decombe (producteurs)

Accueil :

L'assemblée générale est menée par la présidente Rachel Jantzen.

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 et les producteurices.

Rapport moral écrit et lu par Rachel Jantzen

« Quand l'année passée j'ai lu le rapport moral d'André, notre président empêché par des problèmes de santé, je ne m'imaginai pas à sa place devant vous cette année. Après un temps de réflexion et il faut le dire parce qu'il y a des personnes très persuasives au sein du CA de l'Amap, j'ai finalement accepté de reprendre le flambeau. Cela fait déjà une année et je n'ai jamais regretté cette décision. Cela s'explique par le fait que je suis entourée et assistée par un groupe de personnes d'une grande générosité, des personnes qui n'hésitent pas à donner de leur temps personnel pour que chacun de nous puisse accéder plus facilement à une alimentation saine puisqu'elle est bio mais surtout excellente parce que nous avons la chance d'avoir au sein de notre Amap des producteurs soucieux de nous fournir des produits de qualité.

Je voudrais donc dans un 1^{er} temps remercier ceux qui parmi vous œuvrent au sein du CA, ceux qui font l'effort de donner du temps autrement (par exemple pour la préparation des paniers, la tenue de stand lors des manifestations auxquelles nous participons...) mais surtout remercier nos producteurs de nous offrir cette possibilité de bien nous nourrir.

Pour eux, rien n'est facile ! Au plan local, nos producteurs disent ne pas trop subir la crise du bio mais ce n'est pas une généralité. Le contexte actuel que l'on peut qualifier de crise agricole (même si le fait n'est pas nouveau) nous démontre que vivre dignement de son travail en agriculture n'est pas évident pour tous : les revendications des agriculteurs sont donc légitimes même si certaines sont discutables et ne font pas l'unanimité.

Sans vouloir entrer dans un débat politique l'artificialisation des terres qui grignote les surfaces agricoles, la mise en pause récente du plan écophyto et l'utilisation des pesticides ainsi que bien d'autres aberrations écologiques participent au déclin de la biodiversité et au dérèglement climatique.

Chacun en est conscient mais est-ce que chacun fait sa part dans les efforts à faire pour redresser la situation et ne pas laisser un monde de désolation à nos enfants ? Je suis certaine que la majorité des petits consommateurs que nous sommes essaie de faire sa part mais est-ce que nos dirigeants, de tout bord qu'ils soient, en ont vraiment la volonté ?

Dans ce contexte de crise, notre Amap se porte plutôt bien : forte de 128 adhérents (en comptant les producteurs), elle est en légère augmentation, signe qu'il y a une volonté de mieux se nourrir et de soutenir une agriculture vertueuse et respectueuse à la fois des hommes et de l'environnement.

Cette augmentation est plutôt positive puisqu'elle permet à nos producteurs de vivre plus dignement mais elle sous-entend également de les accueillir et de vous accueillir dans de bonnes conditions. Notre local actuel commence à être quelque peu étroit et nous oblige à envisager votre accueil avec un peu plus de confort et de convivialité. Ce qui à mon sens n'est pas assez développé dans notre association. Nous y avons bien entendu réfléchi et avons envisagé quelques pistes qui sont à l'étude mais l'idée serait d'avoir un local où il y ait suffisamment de place pour y stocker les caquettes, pour y préparer les légumes, mais aussi pour accueillir nos réunions de CA et surtout créer un petit coin convivial où chacun pourrait se poser pour une discussion, des échanges d'idées, de recettes, pour refaire le monde... bref un endroit où on a envie de passer un peu de temps et pas seulement un endroit où on récupère tout vite son panier comme on le ferait si on allait le chercher dans un magasin. Rappelons que l'Amap reste une association même si l'aspect économique y est prépondérant !

Tout cela est bien beau mais vous savez tous que rien ne se fait sans finances ! Je tiens d'ailleurs à remercier Jean Pierrel qui prête généreusement le local actuel car l'Amap ne verse qu'une participation pour l'électricité. Nous sommes donc en réflexion sur un moyen de trouver un financement qui nous permettrait de louer un local plus grand : quelques pistes se dessinent mais elles nécessitent quelques travaux. Nous sommes donc preneurs de toute éventuelle idée de votre part et nous risquons de faire appel parmi vous aux bricoleurs et bricoleuses si la décision est prise de se lancer dans ce projet.

Nos discussions au sein du CA portent également sur l'accessibilité alimentaire : accéder à une alimentation saine n'est en effet pas forcément possible économiquement pour certaines familles qui le voudraient. Que pourrions-nous alors mettre en place ? des expériences de paniers solidaires existent dans certaines autres Amap de Lorraine mais cela reste très anecdotique et concerne très peu de familles. Un sujet sur lequel on pourrait se pencher plus sérieusement... et qui m'amène à vous parler du PAT (Plan alimentaire territorial) qui facilitera peut-être ce genre de démarches. Je ne vais pas vous développer le sujet qui sera traité après l'intervention des producteurs par Esther Boulanger, chargée de mission Plan alimentaire territorial Pays de Remiremont et ses vallées mais pour information j'ai répondu l'année passée aux questions d'un chargé de mission de la communauté de communes des Hautes Vosges qui devait recenser tous les acteurs de l'alimentation afin d'établir un diagnostic. Depuis c'est le PETR (Pôle d'équilibre territorial et rural qui a en charge d'élaborer un projet de développement économique, écologique, culturel et social) qui a repris ce travail à sa charge.

Comme je vous le disais précédemment, notre Amap se porte bien et le rapport d'activité que va vous présenter maintenant Ariane notre secrétaire en est le reflet. »

Merci pour votre écoute !

Le rapport moral est voté à l'unanimité.

Rapport d'activité

CA et bureau élus en 2023

Rachel JANTZEN Président
Ariane MOREAU Secrétaire
Isabelle ARNOULD Vice-secrétaire
Anne Sophie BERNÉ Trésorière
Gabrielle APTEL
André BONTEMPS
Stéphanie BERTRAND
Monique CLIMENT
Jean PIERREL
Thibault POIROT
Eric MAGRIAU
Joseline MARIE

Nos 8 producteur-rices sont invité-es à nos CA (8 réunions en 2023-2024)

Marc BAUDREY
Grégory CLAUDEL
Justine FLEUROT-MOUGEL
Yann PIERREL et Paul ALEXANDRE
Brasserie Quat'Sous
Béatrice et Pascal LEUVREY
Mathilde et Pascale MICLO
Bruno et Lydia CHEVILLEY (arrivés fin 2023)

120 adhérents : 120 adhérents consom'acteurs, 8 producteur-ices.

Nos différents contrats

Paniers de légumes *GAEC des champs des côteaux*
Paul Alexandre et Yann Pierrel
Réfèrent : André
101 paniers dont 14 grands, pour un total de 68001€

Fromages et yaourts de brebis *Bergerie de la colline*
Marc Baudrey

Référente : Isabelle
22 contrats de 17 distributions → 24 février 2023 au 6 octobre 2023
Et 14 commandes pour 2 livraisons supplémentaires du 20 octobre au 23 novembre
pour un total de 3820,10€

Lait et fromages de vache

Béatrice et Pascal LEUVREY
Référente : Isabelle
28 paniers pour 25 livraisons → du 3 mars 2023 au 16 février 2024
→ pour un total de 2590 €

Pains de la boulange du Gab

Grégory Claudel

Référente : Ariane

29 contrats pour 42 livraisons → du 3 mars 2023 au 16 février 2024

→ pour un total de 6544€

La boulange a 10 ans, joyeux anniversaire !

Viande de veau et bœuf

Ferme de Reherrey - Mathilde et Pascale Miclo

Référente : Monique

48 colis de viande de veau

122 colis de steaks hachés

4 dates de livraison – nouveauté cette année : des tourtes ont été proposées à la vente en décembre ; 27 tourtes pour un montant de 216€ ont été vendues.

→ Pour un total de 11 226€

Bières de la brasserie Quat'Sous

Référents : Anne-Sophie et Thibault

5 contrats bières 2023/2024

1 contrat de 12 livraisons 3 contrats de 6 livraisons 1 contrat de 3 livraisons

Les livraisons ont lieu le premier vendredi de chaque mois

(du 3 novembre 2023 au 4 octobre 2024)

→ Paiement par virement, pour un total de 986,40€

Kombucha de la brasserie Quat'Sous

Référents : Anne-Sophie et Thibault

7 contrats kombucha en 2023/2024

1 contrat de 6 livraisons 3 contrats de 3 livraisons

Les livraisons ont lieu le premier vendredi des mois pairs (du 53 novembre 2023 au 4 octobre 2024) → pour un total de 340,20€

Sauvages et Cultivées

Justine Fleurot-Mougel

Référente : Rachel

Deux commandes dans l'année : 5 commandes pour 259€, plusieurs commandes en décembre 2023 pour 727,40€.

Commandes hors contrat :

Agrumes

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

Toujours la même provenance de Sicile. Merci à elle !

1^{ère} livraison : 238 caisses.

2^{ème} livraison : 131 caisses

Préparation des paniers de légumes

Les vendredis 14h 30 – 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-tes !

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 »

Il est à noter que nous avons accueilli l'AG de LORAMAP aux serres de Yann et Paul le 9 décembre 2023.

Événements pour nous faire connaître

- Banderole devant les serres de Yann et Paul à Sapois
- Mise à jour du site web : merci à Anne-Sophie !
- Kédales en Fêtes, le 15 août
- Marché des producteurs, le 15 juillet à Vagney
- Bourse aux plantes à Cornimont 16 mai 2023
- Fête de la bio 14 juillet Le Beillard
- Fête de l'eau à Cornimont

Le rapport d'activité est voté à l'unanimité

Rapport financier

Anne-Sophie présente le rapport financier de l'AMAP.

La réserve financière s'explique par deux projets en cours mais pas encore mis en place :

- l'achat d'un barnum

- la réalisation d'une nouvelle plaquette pour communiquer (avec l'actualisation des producteurs et productrices)

Le rapport financier est voté à l'unanimité.

La parole est donnée aux producteurs :

Yann et Paul : les légumes

Saison très correcte en 2023. on commence à prendre nos marques dans nos nouvelles serres. La météo a été clémente, de l'eau comme il faut tout l'été. La nouvelle saison se présente bien, on est dans les temps pour les semis. ON a des chambres froides opérationnelles enfin, donc cela sécurise / nous donne du confort de travail et facilite la gestion de l'hiver.

Nouveauté cette année : endives, bilan plutôt positif donc on gardera ça l'année prochaine. Un mot sur l'allongement de la saison de distribution :

Mars/mai reste la période la plus compliquée, entre fin des stocks et début timide des nouveaux produits. On espère qu'on pourra assurer la jonction sans interruption cette année.

Un apprenti sur le GAEC depuis deux ans maintenant, il y a eu l'année dernière deux saisonniers sur la période estivale. En 2024, une saisonnière va passer sur l'année (tient le magasin, aide sur les cultures). Il y aura aussi sans doute deux autres saisonniers sur la période estivale 2024.

Le projet champignons est espéré pour l'hiver prochain.

Y aura-t-il une visite des serres cette année ? Les producteurs aimeraient en faire une par an, notamment pour les amapiens (peut-être en mai/juin).

Marc Baudrey : Brebis

L'année dernière s'est passée correctement sur la production, l'herbe et lait OK même si manque d'eau en été.

La machine à traire mobile a facilité le travail notamment par rapport à l'herbe.

Gros problème à l'automne : les brebis se sont décalées, il risque d'y avoir des petits jusque juin/juillet, donc risque de baisse de production de lait. Stocks de fourrage OK, il va bientôt faire beau donc tout va bien ?

Comment s'explique le décalage ? Le manque d'herbe pendant la période estivale a provoqué le décalage, et la grosse quantité de pluie en automne a joué sur les qualités nutritives de l'herbe (les brebis ont maigri, et sont rentrées beaucoup plus tôt. Gros manque de minéraux et vitamines à l'automne, qu'elles commencent à peine à rattraper aujourd'hui en mars. Marc ne s'inquiète pas, il a une vieille race de brebis (les brebis corses), mais confirme l'importance de recalculer les périodes de gestations pour aller avec la grosse période de production de lait en été.

Grégory Claudel : pain

10 ans de la Boulange ! L'AMAP était le premier client.

Année satisfaisante, en augmentation sur la production à différents endroits.

Les apprentis ne sont pas forcément bien à la boulange, parce que le pain fait à la boulange ne correspond pas au programme des CAP.

En production : 6, et équipe de vente en augmentation

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

Vente au magasin de producteurs de la Bresse, demande en augmentation sur les marchés (binôme nécessaire pour assurer les stands).

La boulange utilise la farine de Bruno depuis environ 2 ans, notamment pour le petit épeautre.

Bruno CHEVILLEY : les farines et les graines

Trois personnes travaillent sur l'entreprise (deux exploitants et une commerciale).

Exploitation de 120 hectares, à la limite de la Haute Saône. EN conventionnel jusqu'en 2018. Suite à une réflexion avec des collègues paysans, je me suis rendu compte que je finissais par travailler pour les groupes phyto. La chimie a fait des dégâts, notamment par le développement de certaines mauvaises herbes contre lesquelles la chimie ne peut rien.

2019 : passage en bio, en 2020 : plus de vulpin dans le champ.

Introduction des légumineuses qui ont assuré un apport de l'azote directement, en évitant ainsi l'usage d'intrants.

Deux personnes dans la famille sont devenues intolérantes au gluten ; en travail avec un groupe de paysans, ils ont trouvé une variété de blé CAPO, avec des protéines différentes beaucoup moins allergènes. Très bien tolérée par des personnes allergiques.

Les demandes explosent, commercialisent dans toute la France, notamment pour des personnes ayant des soucis de digestion. Nouveauté cette année : le millet.

L'année 2023 : bien commencé, mal fini au niveau de la météo avec la pluie à partir du 15 octobre. Le blé rouge de Bordeaux n'a pas été semé l'année dernière, et n'a pas pu être semé avant le 15 mars. 20 hectares de sarrasin n'ont pas pu être exploités. Travaille en biodynamie, avec une attention pour garder les plantes en bonne santé.

40 magasins bio, 5 tonnes transformées chaque mois.

Serait-il possible de venir visiter l'exploitation ? Oui.

Quelle est la différence entre les farines ? Les ventes de farines T55 passent devant la T80, ce qui est une aberration pour les producteurs selon ses principes ; T55 correspond à une farine avec moins de traces du grain de blé. La T80 est plus complète. Privilégier la T80 dans les achats, ça fonctionne très bien pour cuisiner la même chose (tartes, crêpes, gâteaux...).

Autonome dans les parcelles (au niveau entrants, orties etc. et au niveau semences, sauf nouvelle espèce). Le prix du blé a énormément baissé, c'est la partie transformation qui sauve l'exploitation aujourd'hui.

Pascale Miclo : viande de veau et steaks hachés

Année plutôt positive pour 2023. Début 2024, on est vite arrivé au max des commandes possibles. Une liste d'attente est ouverte.

Les producteurs fournissent l'AMAP, et un magasin de producteurs à Lapoutroie et un à La Bresse.

L'apprenti actuel, Jean-Charles, est intéressé par la reprise de la ferme ; cela implique de relancer l'exploitation, de garantir certaines perspectives.

Le projet Tourtes ne sera pas refait systématiquement, cela reste un peu compliqué en logistique. En ce moment, un essai de paupiettes est en cours, affaire à suivre.

Jean-Charles a quelques idées autour de son installation prochaine. L'idée serait de monter en veau et en vache, d'adapter les bâtiments à cette augmentation. Une nouvelle proposition : acheter des génisses sevrées pour pouvoir développer une production de viande et garantir le renouvellement du troupeau et augmenter les vaches de réforme pour les steaks hachés.

Questions du public :

Les animaux achetés sont tracés Bio et race vosgienne.

Pour l'instant, les producteurs n'ont pas ressenti une éventuelle baisse de la consommation de viande, au contraire (+30 % au magasin de producteurs).

Les steaks sont conditionnés à l'abattoir de Rambervilliers, le veau est encore traité à l'abattoir de Dommartin, et les tourtes sont transformées au traiteur Daily des Saveurs.

Problématique du conditionnement en plastique : est-il possible de faire autrement ? Difficile de faire autrement, et cela reste pratique pour les consommateurs. Contraintes réglementaires qui sont aussi en jeu (étiquetage avec différentes infos).

Pascal Leuvrey : fromages et lait de vache

A deux sur l'exploitation, avec sa femme Béatrice.

L'hiver a permis d'accueillir un technicien fromager pour résoudre les soucis notamment au niveau aspect des fromages. Le technicien est payé par le réseau des transformateurs de lait du massif. Il a été très à l'écoute, et attentif aux manières de travailler plutôt traditionnelles de Béatrice et Pascale.

A l'automne, une hydrogéologue est venue aussi à la ferme, car mise en conformité en cours du captage de l'eau de source, cela devenait nécessaire. En attente de ses conseils et retours.

A l'été, on a renouvelé du matériel, qui était assez ancien. Rien n'avait été transformé depuis le début de l'exploitation, le tracteur avait 44 ans !

Le printemps 2023, ils ont pu trouver un système de stockage de foin dans le grenier, ce qui a facilité une tâche assez ingrate et lourde.

Pour info : Une partie du lait est vendue en laiterie, mais le ramassage n'est pas garanti toute l'année. Ils doivent s'organiser pour rapporter le lait aux points de collecte les plus proches.

Brasserie Quat'Sous lu par Thibault

Pierre Descombes est notre interlocuteur. Les brasseurs sont très contents. En 2023, leur chiffre d'affaires a augmenté en 15 %. Un peu déçus au niveau de l'AMAP, car beaucoup moins de contrats que l'année dernière.

Les bouteilles ont changé de contenant, ce qui a engendré un décalage dans le début des contrats.

Ils vont embaucher une personne à temps partiel.

Ils vont fêter leur 5 ans le 18 mai.

Ils aimeraient proposer un bar éphémère printemps/été.

En tant qu'acteur local de l'alimentation, l'AMAP a travaillé avec la Communauté de Communes sur l'étape du diagnostic, préalable à l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial (PAT). Nous avons invité à notre AG Mme Boulanger, chargée de mission à la Communauté de communes afin de nous présenter en quoi consiste le PAT/

Présentation du PAT par Esther Boulanger, chargée de mission au PETR de Remiremont. Cf powerpoint de présentation.

Questions du public : le terme bio n'apparaît nulle part. Ils sont tout à fait censés participer au plan.

Face à un repas à 2€ à la cantine, est-ce que les produits bio sont éligibles face à ce cadre financier ? Regarder le modèle d'Épinal, peut-être l'intégrer aux réflexions du PETR de Remiremont ?

Montant de la cotisation 2025 - 2026

Les projets de l'AMAP sont nombreux, mais la volonté est de pas faire reposer tout le poids de ces projets sur les adhérents. Rachel demande au public ce qu'ils en pensent d'augmenter la cotisation l'année prochaine ?

En vrac : proposer des tarifs différenciés, visibiliser les possibilités de soutien financier, organiser des événements qui rapportent un peu de fond à l'AMAP ?

La discussion sera poursuivie lors des prochains CA.

Election du CA :

André s'exprime sur sa volonté de quitter le CA ; il a occupé beaucoup de fonctions à l'AMAP, et ressent aujourd'hui le besoin de prendre un peu d'air. Il continuera à filer un coup de main.

Mention MERCI aussi à Aurélie Gasser Mangeot, qui s'est occupée cette année de la carte d'adhérent.

Nouvelles candidatures :

Pauline GEHIN

Jeanne TARON

Nicolas ARNOULD

Céline BLAISON

Les nouveaux candidat-es sont élu-es à l'unanimité.

Parole au public

Michel : vendredi prochain, projection du film « secrets toxiques » à 20h au cinéma le Majestic avec la présence de M. Battentier pour un débat. Le film aborde le sujet des pesticides et des réglementations non respectées.

A Remiremont, le 27 avril, une conférence sur l'ORE.

Line Perrin remercie le CA et les producteurs.

Faire du bouche-à-oreille OK, mais y a -t-il une limite au nombre de paniers de légumes ? Sur le principe, les maraichers disent qu'il n'y a pas de limite, en tout cas pas encore.

Erik Grandemange vient pour la première fois, remercie de l'invitation. La CCHV n'a pas été retenu pour mettre en place le PAT. Les citoyens ont un pouvoir en consommant, et c'est beau d'en voir la preuve !

Martine Géhin plussoie l'intérêt d'un nouveau local, pour discuter avec les gens.

Fin AG 20h28.