



« Les Sapouss' » Groupe AMAP de Yerres

Siège social : La grande au Bois - Villa Saint Jean- 10 rue de Concy- 91330 YERRES

Association loi 1901 inscrite à la Préfecture d'Evry sous le N°W912002974

PROCES VERBAL

ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE

DU 9 MARS 2012 à 20h

31 adhérents sont présents et 14 représentés soit 45 adhérents sur 89 inscrits sur la saison passée, avec une participation de 51%, le quorum est atteint et l'assemblée peut valablement se tenir.

Présents : Alexandra AVOUAC, Muriel BARREAU, Monique BECANE, Céline BERNARD, Marie-Reine BONNET, Pablo CARRION, Dany CHAUVEL, Brigitte COUILLARD, Monique DARDENNE, Anne FALLOUX, Stéphanie FORTUCCI, Guillaume FOURNIER, Lionel GERARD, Grégory GERAULT, Jean-Marie GUEVEL, Isabelle BARRET, Sandrine JOUDOUX, Geneviève KERAUTRET, Amandine LAMBERT, Daniel LAMBERT, Annick LEPELLETIER, Agnès MARTIN, Géraldine MICHELET, Régis PALEYRIE, Eliane POCHARD, Dominique PREVOST, Joëlle RICHER, Corinne ROCHER, Laurence SIBY-KAOUA, Pascale TARENNE, Florence VENET.

Représentés : Christine BERTHOU (LAMBERT D), Ewan BESSONNEAU (LAMBERT A), Véronique BLAUDIER (LEPELLETIER), Thierry DUPRAZ (BERNARD), Aline FEIDT (LAMBERT A), Hervé JACOLOT (SIBY), Nathalie LE NESTOUR (BONNET), Monique LINHARD (BECANE), Gérard MAILLART (SIBY), Danielle POIROT (VENET), Daphné RACT-MADOUX (BECANE), Angélique ROCHE (GERARD), Martine STIEG (FORTUCCI), Anne TEXEIRA (FORTUCCI).

Président de séance : Laurence KAOUA SIBY

Secrétaire de séance° : Florence VENET

Scrutatrices : Marie Reine BONNET et Monique BECANE

Sont présents : Geoffroy CHAMPIN notre producteur de produits laitiers (qui arrive les bras chargés de nouveaux produits à déguster), Bernard VINCENT notre arboriculteur (qui arrive en cours de séance car il était de distribution chez nos voisins « Le panier à salade » de Draveil).

Sont absents et excusés : Laurence NORRY, notre chevrrière, qui assiste actuellement ses chèvres en pleine mise bas ; Jean-François GAUTIER notre céréalier, meunier, boulanger qui doit préparer la fournée de demain matin ; Isabelle DUGRAY et Alain FEIJAN nos maraîchers sont excusés de dernière minute, Alain ayant perdu son père.

Intervention d'Isabelle BARRET notre référente réseau interamap :

Elle explique la genèse du mouvement et le développement exponentiel en quelques années du réseau.

Amap IDF a passé plus de temps à aider l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire qu'à l'organisation des groupes donc il faut maintenant que les groupes assument via les groupes interamap la mise en place d'un réseau efficace qui aille au-delà de la simple distribution de paniers par un investissement personnel de tous les adhérents.

Elle interroge l'assemblée sur leurs attentes ou leurs idées pour améliorer le fonctionnement de notre groupe ?

- Positif sur les recettes (fournies sur papier lors des distributions)

Laurence S rappelle les différentes fonctionnalités du site qui permet de voir : les dernières nouvelles des producteurs, et les photos des moments de convivialité (soirée crêpes, vin chauds), le calendrier des événements du groupe et extérieurs, les recettes et récupération des contrats et documents juridiques.

- Demande de multiplier les visites pour que les gens arrivent à être présents au moins à une date proposée

Il est rappelé que les maraichers accueillent les adhérents les jeudis et les samedis matin (un simple coup de fil pour prévenir de son passage suffit)

A ce sujet, Murielle B explique le plaisir qu'elle a ressenti lors de la journée plantation des arbres chez Bernard, la satisfaction de participer à la production. Pascale T rajoute qu'elle a eu plaisir dans ce contexte à rencontrer les gens des autres Amaps.

6 personnes non adhérentes sont présentes il leur est fait rapidement un tour d'horizon de notre association et du fonctionnement d'une Amap.

Pascale T rappelle que c'est avoir des produits de saison donc en hiver des racines, en été des feuilles, donc au aura un très beau panier au mois d'août mais qu'au printemps cela ne pousse pas encore donc il est plutôt léger.

Murielle B explique que cela implique de changer ses habitudes : on ne fait plus les courses pour avoir un plat mais on cuisine en fonction de son panier. Gregory souligne que l'on peut échanger des produits entre adhérents.

Gregory rappelle que nous sommes aussi solidaires quant aux aléas de production par exemple climatiques, accident du travail, ou récoltes malades comme cela a été le cas pour les tomates d'Alain la saison dernière.

Isabelle B rappelle qu'être solidaire c'est par exemple donner un coup de main aux producteurs. En échange, ces derniers s'engagent à une certaine transparence et ils doivent consacrer une partie définie de leur récolte aux amap ce qui lui assure un revenu.

Une adhérente souligne la qualité des légumes et fruits qui sont bien au dessus en qualité et fraîcheur par rapport aux magasins et marchés bio.

Laurence reprend la parole pour suivre l'ordre du jour et donne la parole aux producteurs.

Bernard (notre arboriculteur) prend la parole en s'excusant de son arrivé tardive.

Il revient sur les aléas de production qui, la saison dernière, l'ont contraint à supprimer une distribution, ce qui est compensé cette saison avec des corbeilles bien pleines.

Une adhérente insiste sur la qualité des fruits et leurs délais de conservation très appréciables.

Bernard attaque sa saison mais il rappelle qu'il est incapable aujourd'hui de dire ce qu'il va pouvoir livrer l'année prochaine, il précise bien que les fruits à noyaux sont un « petit plus » qui est encore moins prévisible.

Il note que notre groupe est relativement actif par rapport aux autres grâce aux référents et aux coups de main donnés par les adhérents. Il souligne que la cueillette est essentielle car tout ce qui n'est pas cueilli n'est pas distribué, est perdu, d'où l'importance d'aller aider.

Activité plantation : environ 500 arbres ont été plantés pour renouveler le verger et le pérenniser afin d'en assurer la reprise par un jeune (il faut 4/5 ans à un arbre pour donner des fruits). Cette démarche sera à renouveler. La participation des adhérents à hauteur de 2€ /corbeille n'a couvert que la moitié du coût des plantations mais y a bien contribué.

De même rien n'égale la visite sur l'exploitation pour comprendre réellement le fruit dans son ensemble...

Journée porte ouverte le dimanche 13 mai à Jutigny : visite du verger et discussion sur la saison à venir.

Une discussion sur le prix de la corbeille pour la saison prochaine a été lancée entre Bernard et les référents fruits des différents groupes.

Il travaille avec 15 amap ce qui représente 290 corbeilles pour $\frac{3}{4}$ récolte, le reste étant réparti entre marché, ferme et commerces.

Cette année, la question est de savoir si on replante ou si on embauche quelqu'un d'autre ? Un jeune qui pourrait être formé et assurer ensuite la reprise du verger. Anne est à mi temps, il lui faudrait encore au moins un an pour connaître le métier et il est peut probable qu'elle veuille reprendre l'exploitation au regard du rapport travail fourni / revenu.

On peut schématiser le bilan financier de Bernard ainsi : Recettes 30000 euros – 10000 d'investissement et 5 000 euros de frais, ce qui laisse un revenu de 15 000 euros. Ce salaire peu attrayant explique les chiffres suivants : il reste environ 13/15000 arboriculteurs dont une centaine en Idf dont seulement 3 ou 4 en Bio.

Bernard est maintenant en société pour pouvoir assurer un transfert aisé de l'affaire à un jeune.

Il aura la certification AB l'année prochaine.

Le contrat porte sur des distributions toutes les trois semaines à partir d'Août.

Enfin il rappelle l'aventure des oranges avec le producteur d'oranges espagnoles qui lui tient encore à cœur, effectivement en dehors du cadre Amap, mais qui permet de manger mieux en sachant d'où cela vient.

La parole est donnée à Goeffroy notre producteur de produits laitiers depuis 5 mois.

La production : Il ne fait que de l'élevage, les céréales de ses parents sont passés en herbes, il faut faire du foin. Les bêtes sont nourries à 90% d'herbes, les compléments sont assurés par les céréales d'un voisin. Il a démarré il y a 2 ans avec 4 vaches de race Gersiaises donnant le meilleur taux de matière grasse, il a maintenant 8 têtes, avec les génisses et veaux, il souhaite monter à 15 vaches en lactation donc 20 bêtes au total.

Le travail en *fromagerie* avec un bon lait porte surtout sur la bonne gestion du couple temps température. En théorie pour lui le risque sur la production est moins important car pas d'aléas climatiques mais d'autres risques.

Les ruches sont un héritage de son grand père (pas de transhumance). Le gel a fait des dégâts et la mono culture affaiblit les ruches.

Les produits : Les produits beurre/crème (élaborés à partir des graisses du lait) et yaourts (élaborés à partir des protéines du lait) ne peuvent être produits que dans certaines proportions et donc commandés en quantités équivalentes par les groupes amap, d'où une limitation des quantités de beurre par contrat. Il propose de nouveaux produits : caramel au beurre salé, confiture de lait et yaourt à boire (plutôt lait fermenté). Diverses catégories de Miel sont proposées : printemps tilleul et forêt.

Le contrat porte sur des distributions toutes les 4 semaines sur l'année entière.

Monique prend la parole en l'absence d'Alain et Isabelle

L'exploitation : a produit 190 paniers chaque semaine mais les maraîchers souhaitent monter au maximum à 250 paniers en prenant un groupe à Dammarie les Lys (qui sera livré par Toumy). Actuellement y travaillent Alain, Isabelle à plein temps depuis juillet, Toumy en CDI depuis janvier 2010 et Huguette, la vendeuse, à plein temps depuis le 1^{er} mars.

Il y a maintenant 2500m² de serres couvertes.

Ils continuent à produire des herbes et salades pour Rungis ce qui leur procure un petit revenu complémentaire.

La production : Les tomates ont eu la maladie de la mineuse ("tutta absoluta") et cela a mis fin à leur production dès septembre, les poireaux poussent mal dans cette terre donc ils restent petits. Et il y a eu la sécheresse!..

Pour la nouvelle année, il y aura plus de quantité par légume: exemple 4 courgettes pour un panier pour qu'il y en ait 2 pour le 1/2 panier; mais jamais 4 salades pour 1 panier car cela fait trop. Nous aurons aussi plus de sortes de choux (rave, fleurs, asiatique), du fenouil, des artichauts s'ils ont survécu aux gelées...

Pour les haricots et fruits rouges qui sont très longs à cueillir il n'y en aura dans nos paniers que si des amapiens du groupe vont en cueillir (exemple: pour qu'un demi panier ait 250g de haricots verts il faut en cueillir $86 \times 250g = 21,5 \text{ kg!}$) de même pour les fraises et framboises.

L'aide a été très appréciée de même les rencontres avec tous. 700 heures de bénévolat hors fête de la patate.

Les portes pour un coup de mains sont ouvertes le jeudi toute la journée et le samedi matin (en appelant pour leur permettre de préparer les tâches à effectuer. Pour les haricots l'aide pourra se faire tous les jours de la semaine.

Cette saison, chaque semaine, Alain ou Isabelle apportera les produits mais ne restera jusqu'à la fin de la distribution qu'une fois par mois car celles-ci prennent énormément de temps (équivalent à un demi poste temps plein). Le prix du panier est inchangé.

Le contrat porte sur des livraisons hebdomadaires pour 39 semaines avec un mois d'arrêt en fin d'année du 15/12 au 15/01 mais une fin de saison prolongée, soit du 24/04/12 au 12/02/13.

Geneviève prend la parole pour notre producteur farine

Portrait de Jean François notre Céréalière, Meunier : A Combs-la-Ville, ses champs sont autour de la ville, il traverse la ville en tracteur. Il est passionné et passionnant, il aime perdre du temps pour être pédagogue... C'est une exploitation familiale dont il pourrait tirer plus de revenu mais ce n'est pas son but.

Il est artisan boulanger, il ouvre le samedi matin par passion, c'est une activité sociale et ludique. Il accueille des enfants des écoles avoisinantes.

Il confectionne des pains variés mais aussi des brioches, croissants et des pains au chocolat avec un four qui tourne grâce à un moteur d'essuie glace ...

Il cultive des céréales dont le blé qu'il emmène à un meunier pour la farine blanche mais il mout lui-même la farine grise. Pour cette dernière un passage de 48heures au congélateur évitera tout développement de mites alimentaires.

Pour souscrire un contrat, il faut savoir évaluer sa consommation d'avance et c'est aussi avoir un produit qui amène à cuisinier (pain, pâte à tarte, gâteau, ...).

Et en juillet il organise la journée des moissons pour permettre à chacun de découvrir la moisson, ses champs et c'est l'occasion pour les enfants de conduire une moissonneuse ou un tracteur.

Contrat avec livraisons mensuelles sauf en juillet et Août.

Florence prend la parole pour Laurence Nory notre chevrère

La saison va reprendre rapidement, les mises bas ont commencé. Laurence a passé un cap difficile l'année dernière, elle semble repartir pour une saison qui bien qu'aussi rude devrait être moins tendue financièrement. Elle pense baisser le cheptel en ne renouvelant pas les bêtes « réformées ».

Elle compte malgré tout prendre un autre groupe pour compenser les baisses de contrats qui semblent se confirmer sur les différents groupes. Elle continue les marchés.

Thierry qui devrait reprendre le poste de référent a activement assisté Noel (un ami de Laurence) sur l'exploitation dans le curage avant les mises bas, la réfection du sol dans la fromagerie (en gagnant au passage 1m2 en supprimant une porte) et enfin l'agrandissement du pont de traite (de 4 à 8 places pour lui permettre de gagner 1 heure par traite).

Les contrats seront identiques à la saison dernière, et il est possible d'aller voir Laurence de manière individuelle en saison en dehors des heures de traites en lui passant un coup de fil. La journée porte ouverte n'ayant pas rencontré un franc succès cette saison.

Contrat avec livraisons mensuelles d'avril à Octobre.

Lecture du Bilan Financier par Laurence Siby en l'absence de notre trésorier (cf document joint)

Après achat de 2 glacières pour notre chevrrière, de 2 balances pour notre local, de casiers en plastiques pour les fruits, et reversement de 2/3 de nos adhésions à Amap Idf, il nous reste 771€ en banque.

Vote du bilan financier : Contre abstention : Néant

Cette résolution est approuvée à l'unanimité.

Lecture du Rapport Moral: par notre secrétaire adjointe Laurence Siby

Vote : Contre / Abstention : Néant

Cette résolution est approuvée à l'unanimité.

Confirmation de la partie reversée à AMAP IDF :

« Les Sapouss' » adhère au réseau régional des AMAP dit « AMAP Ile de France ». Pour cela, dès sa deuxième année d'exercice, elle reverse une partie du montant des adhésions à AMAP Ile de France. Ce montant proposé par le Conseil est des deux tiers du montant total des adhésions. »

Vote : Contre / Abstention : Néant

Cette résolution est approuvée à l'unanimité.

Election des membres du conseil :

Laurence SIBY / Isabelle Barret / Daniel Lambert/ Monique Bécane / Marie Reine Bonnet/ Gérard Maillart / Muriel Barreau / Amandine Lambert / Annick Leppetier/ Pascale Tarenne.

Vote : Contre / Abstention : Néant

Cette résolution est approuvée à l'unanimité.

La première réunion du nouveau conseil aura lieu : **Mardi 20 mars à 20h au local.**

Questions diverses :

Il est fait appel à chacun pour venir renforcer ou remplacer les équipes actuelles de référents. En effet plus nous serons nombreux par poste, moins chacun aura à y consacrer de temps. Dans cette optique un tableau est affiché et le sera ensuite dans le local pour recenser les propositions de chacun. Mais il est possible par ailleurs d'envoyer un mail pour proposer au groupe ses compétences que nous mettrons peut-être un jour à contribution.

Plus aucune question n'étant à l'ordre du jour

La séance est levée à 22 heures 30.

Chacun est appelé afin de renouveler son adhésion et ses contrats autour d'un petit buffet.

On peut même y voir poindre certaines vocations de référent...

Le président

Les scrutatrices

La secrétaire

Laurence SIBY

Marie Reine BONNET - Monique BECANE

Florence VENET