

AG AMAP St Jacques 10 octobre 2018

MAISON DE QUARTIER SJ

Personnes présentes :19

Éric, Philippe, Jean-Yves, Ruben, Olivier, Benoît, Séverine, Fabien, Elisabeth, Pompeya, Sylvain, Christelle, Olivier, Sylvie, Arlette, François, Marion

Producteurs présents : Stéphane PICHOT et Sonia MARSAN

Secrétaire de séance : Sylvie

TOUR DES PRODUCTEURS

Sonia (Fromages de chèvre) : Elle nous annonce à regret que son mari et elle doivent arrêter l'activité car ils sont épuisés (ils travaillent 80 à 100h /sem). Elle est très émue. Cela faisait plusieurs mois qu'ils y réfléchissaient. Après 12 ans d'activité, ils n'y arrivent plus. Ils tiennent à remercier chaque amapien chaleureusement pour toutes ces années de fidélité et de gentillesse...

Stéphane (Jardin d'Ys) : passés à 9 « équivalents temps plein » sur la charge de travail. Aujourd'hui a battu le record de préparation de paniers (60) pour l'Amap de Clermont très intéressante pour eux. Les apéritifs tartinables « Les Jardins d'YS » (séries limitées réservés à leurs clients) créés par Julien marchent bien, les soupes les coulis, les gaspachos aussi. Idée de créer une coop de maraîchers pour mettre en commun les moyens de production et que ça tourne entre plusieurs maraîchers, pour faire face à la demande (faire évoluer le GAEC vers une SCOP dans laquelle ils seraient tous « patrons »). Stéphane pense qu'il est intéressant de travailler à plusieurs. Jardin d'YS en est à 300 paniers par semaine, et l'idée est de réduire la vente directe avec livraisons un peu partout et de faire plus de demi-gros car ce serait plus confortable à développer..

Ils pensent aussi à aider des jeunes qui souhaitent s'installer, et pour qui l'amap est parfois la première solution, mais eux aussi souhaitent aussi continuer à travailler avec des amaps.

- A partir du 1^{er} janvier : nouvelle législation : nouvelles caisse enregistreuse et doivent savoir sous quel moyen de paiement => proposition de passer tout le monde en prélèvement mensuel (ex prélèvement le 1^{er} nov pour les paniers du mois d'oct). Apporter un RIB + autorisation de prélèvement avant Noël, il n'y aura donc plus d'avance.

Un débat s'ouvre sur les amaps, qui sont à la fois des tremplins pour le démarrage des nouveaux producteurs, des soutiens pour les anciens solidement installés, qui semblent apprécier aussi ce débouché, mais qui peuvent être aussi des contraignantes à terme surtout pour des producteurs un peu isolés (trajets, fatigue, soirées familiales gâchées...)

-Guillaume (pain) : il ne donnera plus de sac en papier et invite chaque amapien à apporter les siens pour emballer le pain.

- Laurent Bodineau : a eu beaucoup de soucis les dernières années et grâce aux AMAP il a pu remonter la pente. Très bonne année 2018. Enfin un salaire décent, seul bémol l'invasion de drosophiles sur les fruits rouges, mais ceci n'impacte pas la production des jus.

-Philippe (Civadoux) : un orage l'a soulagé dernièrement, il ne sait pas encore si il aura suffisamment de stock... il les comptera bientôt .. L'année prochaine, projet d'investir sur une pompe de refoulement pour retransférer/remonter l'eau du dernier bassin pour mettre dans le premier. Gros investissement pour lui. Olivier lui a proposé l'aide de l'AMAP, *l'AG valide cette proposition, ce qui permet au collectif de pouvoir faire un versement sans nécessité de réunir une autre AG.*

- Ferme de Monat (fromage vache) : message « On remonte la pente petit à petit, grâce, entre autre, au soutien des Amapiens que l'on remercie vivement ».

-Terres creuses : a eu le prix des fermiers d'or 2018 au niveau AuRA (2eme prix pour les yaourts), remis au sommet de l'élevage. Il adresse régulièrement des messages aux amapien

- Lou Pastre (viande d'agneau..) : message : « Nous remercions l'Amap, Amapiens et amapiennes qui nous ont soutenu , et qui nous soutiennent. Malgré une baisse, (moins importante que les autres amaps) votre contribution nous permet d'avoir un peu de trésorerie . Nous sommes un peu déçus car il y a peu de monde de l'amap qui vient à la transhumance qui est une journée riche en échange et qui nous permet de communiquer et ouvrir notre ferme sur l"extérieur. Comme tous les autres paysans, nous souffrons de la sécheresse. Nous avons dû anticiper en achetant du foin et du céréale car depuis Septembre, nous soignons la moitié de nos troupeau comme en plein hiver, (foin et céréales) en bergerie et elles sortent dehors la journée pour " se promener".

Et après le passage des prédateurs (loup, plus qu'avéré au printemps et les vautours) ainsi que les tapages médiatiques des Végans, nous travaillons en permanence dans l'inquiétude (heureusement qu'on est deux, il y a toujours un pour remonter le moral à l'autre) ».

Rappel du collectif : on peut organiser des commandes de colis pour toutes nos viandes grâce au forum de l'amap adresse : <http://amap-clermont-saint-jacques.fr/outils/forum/>

Laurent Charles (farines, huile) : est parti vivre en Aveyron, mais continuera à venir cette année et nous fournir la farine et huiles.

Guillaume Chanal (vin) : les vendanges se sont bien passées.

FONCTIONNEMENT DE L'AMAP

Le collectif : rappel des personnes du collectif, impliquées à différents degrés mais toutes indispensables. Toute bonne volonté peut être utile.

Bilan financier 2017 : total recettes : 1317, dépenses :1355.37, 1000 euros de dons à Patrice

Bilan financier 2018 : total recettes : 1180 €, dépenses : 468.78 € plus aide prévue à la dernière AG = 500 € à Véronique (Oxalis) pour 2 formations.

Rapport d'activité pour les 2 années précédentes : en pièce jointe.

Règlement intérieur doit être remis à jour pour plusieurs détails, dont les fiches pratiques

Mise à jour du site : bcp de MAJ à faire, en cours actuellement grâce à Patricia et Sylvie (présentation des producteurs et de leurs produits, documents de fonctionnement)

Nouveau contrat « global » : bien dire aux amapiens de remettre leurs feuilles dans la pochette de l'accueil, refaire un mail en précisant bien la différence entre signature des contrats par les producteurs et la préadhésion.

Affiches, logo et flyer pour l'amap : les modifications sont en cours (lycée Lafayette, Philippe et Eric).

La fringale : (collecte de légumes pour les étudiants dans le besoin) l'association est arrêtée. Arlette a contacté une autre association « ESOPE 63 », autres possibilités à voir, nous sommes en contact... à suivre. *Il est décidé par les amapiens présents que le collectif peut choisir, sans passer par une AG, un partenariat avec une épicerie solidaire.*

Contact avec une apicultrice : en attente ...

Info : Revente d'huile d'olive bio de Palestine par le biais de Philippe Josselin (amapien) fin novembre.