

---

# Compte rendu d'Assemblée Générale

---

AMAP réunion Père Lachaise, 7 février 2015

## Ordre du jour

---

- Bilan producteurs avec France et Sébastien LEGER (légumes) et Céline THOMAS (confitures et fruits)
- Rapport moral 2014 (vote)
- Rapport financier 2014 (vote)
- Montant de l'adhésion à l'AMAP Réunion-Père Lachaise
- Montant de l'adhésion à l'AMAP Ile de France
- Souscription d'actions d'une valeur de 100 euros à la Foncière Terre de liens
- Projets 2015
- Ateliers thématiques :
  - Communication en interne : le Blog
  - Les contrats d'été
  - Synthèse et restitution de ces ateliers
- Démission et renouvellement des membres du collectif

## Compte rendu

---

### Quorum

---

Avec 32 personnes présentes et 32 représentées, on totalise 64 adhérents présents et représentés, alors que le quorum est de 40. L'assemblée générale peut débuter.

Brigitte Gervais, coordinatrice du collectif, souhaite la bienvenue aux amapiens présents.

En attendant l'arrivée de nos maraîchers France et Sébastien, l'ordre du jour est légèrement modifié.

### Présentation du blog

---

Olivier présente le blog, qui a remplacé l'ancien site en SPIP, plus difficile à maintenir. Il était auparavant prévu de présenter le blog lors de l'AG avant sa mise en ligne, mais le piratage de l'ancien site a accéléré la mise en ligne.

<https://amappl.wordpress.com/>

- Un Fil d'actualité avec des articles par ordre chronologique
- Une rubrique « notre AMAP » pour que les non adhérents puissent découvrir nos activités et mieux nous connaître
- Sous rubrique « Nos contrats » : prochains contrats et bulletin d'adhésion, téléchargeables.

- Paniers : composition des paniers, lorsque notre correspondante arrive à joindre France. C'est moins le cas depuis Janvier.
- C'est quoi ce légume : une rubrique animée par Jean, où il nous conte l'histoire des légumes insolites de nos paniers.
- A vous la parole : rubrique créée et souhaitée par Emmanuel, pour participer à des débats, par le biais des commentaires. Espace de débat.
- Agriculture et débats : TélérAmap et articles sur les AMAP dans la presse.
- Vos recettes.
- S'inscrire aux livraisons. Dans le calendrier, les lignes surlignées (plus foncées) sont celles où Céline vient livrer les fruits et confitures. Besoin d'une personne supplémentaire ces jours-là.

Olivier nous conseille de nous abonner au blog, ce qui déclenche un envoi de mail à chaque publication d'un nouvel article, par exemple annonce de l'assemblée générale.

Si on veut contribuer, cliquer en bas à droite : contactez-nous par mail, pour avoir accès en écriture au blog et pouvoir écrire des articles.

Commentaires ouverts à tous, sans comptes, mais modérés.

Si on constate des imperfections, ne pas hésiter à les signaler.

## Bilan des producteurs

---

### Notre productrice de fruits et confitures : Céline Thomas

---

#### *Le verger et l'activité de transformation*

Céline a repris le verger d'Agnès, notre précédente productrice de fruits. C'est un verger principalement planté en petits fruits rouges (framboises, groseilles, cassis, casseilles, tayberries), mais aussi d'une grande variété de pommiers, pruniers, poiriers (dont la fameuse poire de fisée, qu'il faut consommer cuite uniquement), noisetiers et noyers, cornouille, cynorhodon, nèfles.

Céline nous propose aussi des confitures avec les châtaignes qu'elle va ramasser en forêt, à la sortie de son verger.

Un ami pépiniériste de la région avait acheté des pieds de Gogi qu'il n'arrivait pas à vendre. Il a fait don de 35 pieds à Céline en Novembre. Comme dit Céline : « on verra ce que ça donne »...

Céline nous glisse des recettes dans les paniers de fruits.

Comme Agnès, Céline récolte et transforme. Elle n'a pas pu reprendre le laboratoire de transformation d'Agnès et en a créé un dans son sous-sol. Elle a un robot avec tamis qui sort la pulpe des fruits pour les confitures.

L'AMAP n'est pas la seule source d'activité pour Céline, qui est agent de police. Elle passe dans le verger 3 week-ends par mois, ainsi que ses temps de repos et de congés : entretien, récolte et transformation. Elle est aidée par son conjoint et sa mère.

Céline a peur des abeilles et ne fait plus de miel. Mais son frère qui a suivi une formation, a installé six ruches dans le verger. Il nous a récemment proposé 20kg de son miel (hors contrat) et tout a été vendu.

#### *Le mode de production : bio ou pas bio ?*

Céline, comme Agnès, n'a pas la certification Bio mais ses fruits sont produits en bio. Le seul engrais utilisé est le fumier. En cas de maladie, elle pourrait utiliser de la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre), mais n'en a pas eu besoin jusqu'à présent. Par contre, elle utilise du purin d'orties fait

maison, fermentation d'orties dans de l'eau, utilisé contre les maladies et en préventif, nécessaire surtout pour les framboisiers ou les pêcheurs qui ont la « cloque » en Normandie.

Le sucre utilisé pour les confitures n'est pas bio, Céline explique que seul le sucre de canne l'est. Elle préfère l'emploi du sucre des betteraves d'Ile de France.

### **Débouchés commerciaux**

Céline a quelques autres débouchés : des petites épiceries de village d'avril à septembre (40 pots par saison), et chambres d'hôtes à Etretat.

Elle participe à 5 événements annuels : Foire de l'ortie, Fête des légumes oubliés (nèfle, poire de fisée, cornouille, tayberry, caseille, cynorhodon), Fête de la châtaigne au mois d'Octobre, Graines de jardin au Jardin des Plantes à Rouen (mais les places deviennent chères). Quelques particuliers viennent à son domicile, elle fait aussi quelques livraisons à Rouen.

En cas de surplus de production, elle vend les fruits frais aux gens du village.

Toutes les récoltes sont ainsi écoulées.

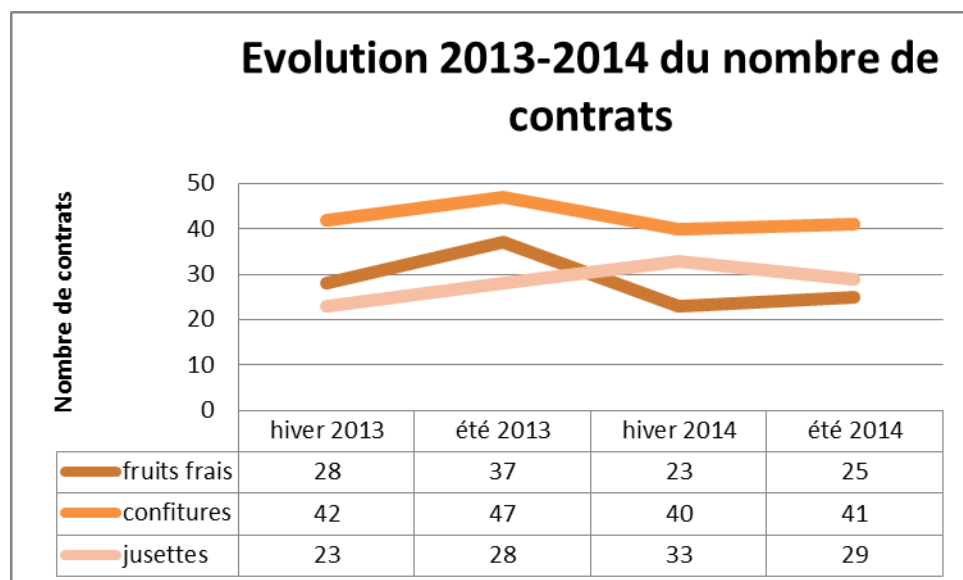
Développer son activité auprès des AMAP de Haute Normandie lui demanderait davantage d'investissement en temps. Elle préfère privilégier la transformation des fruits frais en confiture et jusettes, n'étant pas disponible pour livrer sa production sur un rythme hebdomadaire.

### **Bilan de la saison**

Le printemps 2014 a été précocé et humide, beaucoup de bourgeons ont gelé. Il y a eu beaucoup de perte de pommes qui ne se conservaient pas. Les cognassiers ont perdu leurs feuilles et les fruits sont tombés.

L'équilibre financier est un peu juste, surtout depuis que les trajets ne sont plus partagés avec Félix. Mais l'AMAP reste le plus gros chiffre d'affaires des activités du verger.

Céline nous rappelle qu'elle applique les prix proposés par Agnès, calculés avec les retours des bouteilles et pots de confiture vides, permettant une nouvelle utilisation. Ces derniers temps, les retours se font moins bien. Il faut que les amapiens y pensent.



A part les jusettes, les volumes baissent. Il faudrait atteindre de nouveau 50 à 60 pots de confiture pour que l'équilibre financier soit satisfaisant.

### *Visite au verger*

Comme pour les Léger, nous organisons une visite annuelle au verger. C'est toujours une belle journée, certains y ont même dormi... Et n'oublions pas que l'AMAP, c'est savoir d'où vient ce que l'on mange, alors avec ou sans contrat passé avec Céline, vous êtes tous bienvenus.

La prochaine date n'est pas encore fixée. C'est en général au printemps.

### *Un peu d'histoire : Félix Platel*

Félix est voisin de Céline. Il nous livrait jus de pomme et cidre et, une fois par an, calvados et pommeau. Il a cessé de venir car le nombre de commandes avait trop baissé. Il propose une commande semestrielle, qui va s'organiser bientôt.

## *Nos maraîchers : France et Sébastien Léger*

---

### *L'activité et les modes de production*

Sébastien nous parle de sa structure basée en Normandie, pays de Bray.

7 personnes y travaillent, plus 2 saisonniers.

Les Léger produisent en plein champs, ou sous tunnel (hors gel mais non chauffés). Ce qui explique que nous devons attendre, au printemps, un peu plus que sous serre chauffée pour avoir les légumes primeurs.

### *Le mode de production : bio ou pas bio ?*

Une amapienne, arrivée récemment, a appris que la production n'est pas bio, elle demande à Sébastien de préciser quels produits il utilise.

Pour l'enrichissement des sols, fumiers et engrais organiques uniquement.

Le seul désherbant utilisé l'est pour les longues cultures : carottes et poireaux. Il faut leur laisser le temps de pousser avant les herbes ( ? ). Le désherbage manuel est trop cher en main d'œuvre. Sébastien est en relation avec un maraîcher bio, qui a abandonné le désherbage thermique. Les légumes sont cultivés en rotation sur 5 à 7 ans.

Sébastien suit les nouvelles technologies possibles. Il commence à sortir des robots de taille et de désherbage. On utilise des roues (houes) rotatives à 75 d'écartement pour désherber.

D'autres plantations se font sur plastique pour éviter l'herbe et garder l'humidité, et laisser la plante propre.

Aucun produit n'est utilisé en serre. Cela pourrait arriver en cas d'attaque de champignon ou d'insecte. L'insecticide utilisé est le Success, autorisé en bio. Sébastien achète des bourdons pour polliniser en serre dès le départ. Il y attrape des insectes, pour les répertorier. Les coccinelles sont en nombre suffisant naturellement.

### *Débouchés commerciaux*

Principalement les marchés de Beauvais et de Gournay, la vente de plans de légume, et notre Amap.

### *Bilan de la saison*

Bonne année, le mois de juin a été un peu froid mais il y a eu une bonne arrière-saison.

Suivent quelques échanges avec les Amapiens, qui posent des questions et font des retours sur la saison écoulée.

L'une trouve que le panier de l'année écoulée était moins bien composé que les années précédentes, en variétés. Pas de navet. Pas d'autres salades que la mâche, les pommes de terre étaient petites. Alternance systématique poireaux-carottes, rendant difficile une cuisine paysanne, traditionnelle et familiale.

France, qui fait la composition de nos paniers, explique que le temps de préparation des poireaux et des carottes est long, ce qui explique l'alternance. Ou alors il faudrait réduire les quantités.

Sébastien ajoute que le navet va arriver. Les céleris ont moins bien donné cette année. La saison du fenouil est terminée (elle va de fin août jusqu'aux gelées).

Une première cette année : le chou Kale. Les retours sont partagés. Il faut qu'il gèle dessus pour briser les fibres, aussi peut-on les passer au congélateur pour les attendrir.

Une autre aimerait plus d'herbes aromatiques, même si cela implique un légume en moins.

Sébastien répond que la culture d'oseille est trop compliquée. Mais régulièrement nous avons du basilic en pot au printemps.

Enfin, une question sur les sacs plastiques : pourquoi les Leger en fournissent, comme sur les marchés ? Pourquoi pas en papier ? Ils répondent que les sacs plastiques coûtent 2/3 centimes à l'unité, alors que le papier est à 80 centimes. Nous préférierions que chacun apporte ses sacs. C'est très majoritairement le cas, mais que faire en cas d'oubli ? On pourrait laisser quelques sacs d'avance pour ceux qui en ont oublié. C'est un sujet qu'il faudra reprendre dans le cadre du collectif, si un amapien peut le prendre en charge.

### **Visite à la ferme**

Une visite par an est organisée en Septembre, le mois le plus intéressant : il y a encore des jardins et serres en production, et la météo permet de pique-niquer sur le terrain.

### **Prix du panier**

Nous notons que le prix du panier est inchangé depuis Octobre 2013. Nous ferons le point avec Sébastien pour la saison d'hiver 2015.

## **Bilan moral d'activités 2014**

---

### **Visite au verger de Céline le 2 juin 2014**

---

On raconte un peu. 2,5 ha de terrain. En bas, un beau poulailler, et l'enclos de l'âne. Le terrain monte, on suit la pente. On observe les papillons, les oiseaux, les insectes. Les herbes sont laissées hautes autant que possible pour les attirer. Il y a les arbres fruitiers, le bois en haut. Un piège photo pour capturer la faune : daims, renards, chevreuil.

On peut voir les captures sur le blog <http://vergerdesprouelles.blogspot.fr/2012/07/apres-la-triste-decouverte-du-jour-pose.html>

### **Visite chez nos maraichers France et Sébastien le 28 Septembre 2014**

---

Cette année encore, nous avons affrété un car pour la visite.

Le collectif a innové et organisé un jeu quizz, distribué dans le car, sur des questions liées aux légumes de saison, modes de production, sur l'agriculture. Cela nous a donné l'occasion, lors de la visite des champs, d'échanger avec les producteurs.

---

## Amapero

---

Chaque site a organisé deux Amapéros, semestriels, après les nouveaux contrats pour accueillir les nouveaux amapiens.

## BibliAmap

---

A Charonne, où les livraisons se font à l'extérieur, c'est repos obligé l'hiver.

Mot d'Anna Rivaille, qui n'a pas pu se joindre à nous :

« La bibliAmap est en repos pour cause d'hiver : il fait froid et nuit au moment de la distribution dehors, on ne feuillette pas longtemps un livre avec des moufles. J'y ai fait un peu de ménage. Elle reprendra avec la nouvelle saison, peut-être sous une forme plus légère.

Par ex. : Ludovic Mamdy un Amapien de Charonne est journaliste à Transrural, journal d'actualité paysanne. Il pourrait se servir du cadre de la biblioAmap pour faire connaître le journal. »

Rue des Haies, la BibliAmap est en sommeil par manque de forces vives. A reprendre par qui veut, au rythme qu'il/elle veut

## Soirées thématiques :

---

30 novembre 2013 : conférence sur la « consommation collaborative » par Cédric Ringenbach.

29 Juin 2014 : « L'eau à volo. Mais que vaut l'eau ? » par l'association Les Fourmis Vertes, conférence didactique sur la gestion de l'eau, notre consommation de l'eau, les gestes au quotidien pour respecter l'eau, atelier de fabrication de produits d'entretien écologiques. En partenariat avec l'association Santé Charonne.

31 janvier 2015 : « To eat or not not eat ? » par Christophe Magnan, conférence sur la malbouffe et l'obésité.

Toutes ces animations ont connu leur petit succès. Elles participent à la vie de l'association et sa vocation d'éducation populaire.

Prochaines soirées envisagées :

- Les monnaies locales (Bruno Lamour),
- Les intrants chimiques dans l'agriculture, à partir de la thèse d'un amapien.

## TélérAmap :

---

Description transmise par Anne :

« TélérAmap fonctionne : chaque semaine, je repère les 3 ou 4 émissions susceptibles d'intéresser les Amapiens dans mon hebdo Télé, et les signale sur le blog, avec un minuscule commentaire.

Il pourrait y avoir un équivalent ciné, radio, théâtre, spectacle, sorties... »

## Remise à flots :

---

Opération RAF 2014 :

Frédérique, malade, nous a transmis ce compte rendu que Brigitte nous lit.

« 29 commandes enregistrées fin mai, dont celles de membres de l'AMAP *Le Temps des légumes*, qui se sont joints à nous pour bénéficier du partage des conditionnements (cartons de 15 boîtes ou meule de comté de 16 part minimum).

L'AMAP *Le Temps des légumes* totalisait 10 commandes particulières ce qui faisait en tout une quarantaine de commande (un peu moins que l'année précédente).

CHARGES			PRODUITS		
Charges d'exploitation		3 025,56	Produits d'exploitation		4 225,80
Alimentation- AMAP APERO	102,70		Cotisations des adhérents	2 350,80	
Location de salles	1 067,86		Dons Opérations Paniers solidaires	1 041,00	
Frais de tenue CCP	24,00		Dons autres	374,00	
Adhésion à des associations	350,00		Participation à la location du car	460,00	
Frais de transports	605,00				
Achat Paniers Solidaires	876,00				
<b>TOTAL</b>		<b>3 025,56</b>	<b>TOTAL</b>		<b>4 225,80</b>
Excédent d'exploitation		<b>1 200,24</b>			
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>4 225,80</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>4 225,80</b>

## Bilan :

ACTIF			PASSIF		
Actif immobilisé		4 800,00	Capitaux propres au 31/12/2014		<b>8 776,73</b>
48 actions	4 800,00		capitaux propres au 31/12/2013	9 555,36	
Foncière Terre de Liens			déficit 2013	778,63	
Actif circulant		5 909,97			
banque	5 041,97		Créanciers		733,00
caisse	868,00		Etincelles	235,00	
			EARL LEGER	498,00	
			Excédent 2014		1 200,24
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>10 709,97</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>10 709,97</b>

## Prévisionnel 2015 :

CHARGES			PRODUITS		
Charges d'exploitation		3 800,00	Produits d'exploitation		3 800,00
AMAP Apéro	120,00		Cotisations des adhérents	2 400,00	
Location de salles à Etincelles	550,00		Dons Opération Paniers solidaires	1 000,00	
Indemnisation des conférenciers	270,00		Dons Paniers non pris	400,00	
Location nouvelle salle	550,00				
Frais de tenue CCP	24,00				
Cotisations aux associations	650,00				
Etincelles : 50					
AMAP Ile de France : 600					
Location du bus	650,00				
Hébergement du blog	86,00				
Achats de paniers solidaires	900,00				
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>3 800,00</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>3 800,00</b>

Le collectif propose quelques nouveautés pour 2015 :

- Augmentation de la cotisation à AMAP Ile de France de 300 à 600<sup>1</sup> euros. Pour en savoir plus sur ce qu'est le réseau AMAP IDF, voir <http://www.amap-idf.org/> et en particulier un petit film très bien fait <http://www.amap-idf.org/le-reseau-des-amap-ile-de-france-65.php>.
- Prise en charge complète de la location du bus pour la visite chez les Léger (jusqu'à présent, une participation était demandée aux amapiens : 5€ par enfant/10€ par adulte)
- Achat de deux parts supplémentaires à Terre de liens
- Hébergement du nouveau blog
- Achat d'une balance pour faciliter le partage des récoltes à Charonne

Voté !

<sup>1</sup> Notons que le réseau conseille une cotisation de 10 euros par adhérent, nous sommes encore en dessous avec nos 125 adhérents pour 103 paniers.



## Les contrats d'été et la question du troc à l'intersaison

---

Le collectif soumet à l'AG un débat sur lequel il n'a pas réussi à trouver de consensus. Régulièrement, à l'intersaison, le contenu des paniers est moins fourni : les légumes de printemps ne sont pas encore à maturité, et les légumes de garde d'hiver sont en fin de course. C'est normal, et c'est le cas dans toutes les AMAP parisiennes. Mais chaque année des amapiens s'en étonnent ou s'en plaignent. Sébastien, pour compenser cette baisse, a par le passé proposé du cresson ou des asperges ou des fraises qu'il « troque » avec d'autres producteurs, en échange de tomates de variétés anciennes qu'il leur laisse en fin d'été.

Le collectif est divisé, entre ceux qui apprécient cette proposition de varier les diversités au printemps, et ceux qui posent la question de la transparence (qui sont ces producteurs ? Ne faudrait-il pas plutôt passer un contrat avec eux ?) et du sens de la démarche : nous sommes solidaires des aléas des saisons, pourquoi Sébastien devrait-il « compenser » un manque au printemps alors que nos paniers sont énormes l'été ?

Les amapiens présents considèrent que le débat ne peut pas être tranché en séance. On propose de le poursuivre sur le blog (<https://amappl.wordpress.com/2015/02/08/lassemblee-generale-na-pas-statue-le-debat-se-poursuit-sur-le-blog/#more-641>)

## Démission et renouvellement des membres du collectif

---

Les membres du collectif démissionnent.

Se présentent et sont élus pour 2015 :

### Charonne : 4

Brigitte Gervais	<a href="mailto:gervais.brigitte75@gmail.com">gervais.brigitte75@gmail.com</a>	coordinatrice, référente légumes
Jean-Claude Gervais	<a href="mailto:gervais.jc@free.fr">gervais.jc@free.fr</a>	trésorier
Frédérique Hofmann	<a href="mailto:frederiquehofmann@yahoo.fr">frederiquehofmann@yahoo.fr</a>	référente confiture et jus
Anne Rivaille	<a href="mailto:anne.rivaille@wanadoo.fr">anne.rivaille@wanadoo.fr</a>	bibliAmap, téléAmap

### Haies : 9

Sophie Accaoui	<a href="mailto:accaouisophie@yahoo.fr">accaouisophie@yahoo.fr</a>	référente confitures et jus
Bruno Barwise	<a href="mailto:bruno.barwise@gmail.com">bruno.barwise@gmail.com</a>	remise à flots
Baptiste Bernier	<a href="mailto:baptiste.bernier@gmail.com">baptiste.bernier@gmail.com</a>	
Isabelle Hurtado-Urbe	<a href="mailto:hurtado.isabelle@neuf.fr">hurtado.isabelle@neuf.fr</a>	référente légumes
Philomène Longchamp	<a href="mailto:philomene@philographiste.com">philomene@philographiste.com</a>	communication
Olivier Killherr	<a href="mailto:killherr@gmail.com">killherr@gmail.com</a>	le blog
Jean-Charles Maricot	<a href="mailto:maricotjc@yahoo.fr">maricotjc@yahoo.fr</a>	
Cécile Potier	<a href="mailto:cecile.potier@free.fr">cecile.potier@free.fr</a>	relation AMAP IDF
Céline Tardieu	<a href="mailto:celinetardieu@yahoo.fr">celinetardieu@yahoo.fr</a>	

*Fin de l'AG, on a faim, c'est l'heure du pot qui se prolonge en discussions avec nos producteurs, et entre amapiens. Merci à tous d'avoir participé, n'hésitez pas à venir à une prochaine réunion du collectif, ne serait-ce que « pour voir ».*