



RAPPORT MORAL ET RAPPORT D'ACTIVITES 2021

Pour rappel, au sein de l'AMAP Réunion Père-Lachaise, les contrats sont d'une durée de six mois.

Contrat légumes

D'avril 2021 à septembre 2021, l'AMAP a permis de distribuer 86 paniers par semaine, dont 50 avenue Philippe Auguste et 36 rue de la Réunion. Le nombre d'adhérents s'élevait alors à 111. Pour la saison octobre 2021 à mars 2022, c'est un total de 86 paniers qui sont distribués chaque semaine, dont 49 avenue Philippe Auguste et 37 rue de la Réunion. Le nombre d'adhérents s'élève à 138.

Pour rappel, les membres de l'AMAP ont la possibilité de participer à l'opération « paniers solidaires ». Il s'agit de soutenir l'effort de l'AMAP dans le financement de paniers solidaires. En plus de la participation de chaque adhérent, l'AMAP Réunion Père-Lachaise finance un supplément auprès du maraîcher.

Il est précisé que le nombre de paniers est inférieur à celui des adhérents car de plus en plus de paniers sont partagés (par 2 ou 3 adhérents parfois).

La période de juin à septembre connaît toujours une baisse de paniers. Les amapiens partent de Paris.

Contrat Verger

Comme d'habitude, le nombre de contrats a baissé de moitié entre l'été et l'hiver : les amapiens sont davantage intéressés par les paniers de fruits dont la pleine saison est l'été, que par les produits transformés disponibles toute l'année.

Le peu d'intérêt pour les produits transformés (confitures/jusettes) compromet la pérennité de notre partenariat avec le Verger des Prouelles. En effet, Céline prend un jour de congés pour venir à Paris nous livrer. Depuis quelques années, Sébastien Léger offre le co-voiturage à Céline, ce qui représente une économie financière et de fatigue sur la moitié du parcours. Mais cette solidarité logistique appréciable n'est pas suffisante, le coût de la venue de Céline reste supérieur au bénéfice représenté par les contrats.

Pour Céline, c'est beaucoup d'effort de se déplacer uniquement pour de si petites quantités. Les jours de livraison, elle quitte son domicile à 13 heures 30 et n'est de retour chez elle qu'à minuit. Ayant une activité professionnelle par ailleurs, elle doit poser un jour de congé.

Céline prend une semaine de congés chaque année pour effectuer la taille des arbres en hiver.

Sur l'année 2021, on compte :

- 189 pots de confiture et 165 jusettes et 57 paniers de fruits sur le lieu « Philippe Auguste »
- 213 pots de confiture et 288 jusettes et 95 paniers de fruits sur le lieu « rue des Haies »

Céline s'inquiète du manque d'intérêt pour ses produits transformés, qui eux, sont disponibles toute l'année et lui permettraient un revenu régulier. Elle souhaiterait augmenter les contrats confitures, atteindre 50 pots par distribution contre 34 actuellement.

Bien entendu, Céline travaille avec des fruits bios et n'utilise que très peu de sucre non bio. Dans un souci solidaire, l'AMAP tente d'aider Céline. Déjà, le Bricheton, boulangerie de la rue de la Réunion, propose les confitures et jussettes de Céline à la vente. Il est possible pour chacun(e) d'essayer confitures et jussettes avant de s'engager sur un contrat. Il est rappelé que les pots et bouteilles vides en verre sont à rapporter à Céline, qui prend leur coût en considération pour calculer ses prix de confitures et jussettes.

Contrat pain

Le poids de notre amap, dans les ventes du Bricheton, reste le même chaque année : une vingtaine de kilos de pain par semaine, réparti sur les deux lieux de distribution.

Le prix du pain, proposé via le contrat amapien, est lissé sur la durée du contrat : Maxime fournit différents pains, à des prix normalement différents dans sa boulangerie, pour une moyenne de 10€/pain 1 kg et 5,50€/pain de 500gr.

Un sac de toile est offert aux nouveaux amapiens. Maxime rappelle que son pain se conserve bien plusieurs jours, voir plus d'une semaine, en entier, protégé dans son sac.

On peut aussi le trancher et le congeler, pour le passer au grille pain. D'autres choisissent de mouiller le pain s'il a durci et de le passer au four.

Maxime propose plutôt d'apprécier son pain, même au bout de plusieurs jours, s'il est un peu sec : le goût de la farine évoluant le pain reste toujours goûteux. Maxime fait savoir qu'il ne cherche pas à tout prix à augmenter le niveau d'hydratation de ses pains, par choix gustatif.

Contrat Produits laitiers

Bonne gestion des feuilles de commandes fournies par David (*mieux que dans certaines autres AMAP*).

Désormais, Yves les imprime et elles sont utilisées pour la préparation des commandes.

Synthèse des chiffres 2021 pour l'AMAP RPL:

- Les produits laitiers commandés par l'AMAP RPL représentent presque 2527 litres de lait transformé (soit la production d'une des vaches, qui produisent entre 2000 et 4000 litres par an).
- Le chiffre d'affaires s'élève à 7931,90 euros:
 - * 4571,85 euros sur Philippe-Auguste [16 contrats en trim.1, 14 contrats en trim. 2-3 et 12 en trim.4)
 - * 3360,05 euros sur Réunion (9 contrats en trim.1, 10 contrats en trim. 2-3, 9 contrats en trim.4).

Les paniers solidaires

Les adhérents à l'Amap ont la possibilité de participer à l'opération « panier solidaire » (complément solidaire au financement d'un contrat légumes). Le montant est laissé à l'appréciation de chacun. Cette participation libre soutient le financement apporté par l'Amap Réunion Père-Lachaise auprès du maraîcher, en complément du prix payé par l'amapien en difficulté. Cette année, le nombre d'amapiens bénéficiant de paniers solidaires est moins important : 4 foyers au lieu de 5.

Le blog

Le nombre d'abonnés au blog paraît encore limité par rapport au nombre d'adhérents.

Il est recommandé à tous de s'inscrire au blog de l'Amap : <https://amap-rpl.org/>

En principe, le blog est alimenté toutes les semaines dans quatre rubriques différentes :

- **le panier du mercredi**

Il est recommandé aux adhérents de s'inscrire au blog de l'AMAP pour obtenir les informations publiées, notamment la composition du panier de la semaine, qui est généralement connue le mardi.

- **TélérAmap**

Chaque semaine, dans le magazine Télérama, les émissions susceptibles d'intéresser les amapiens : films, documentaires, débats, etc. sur des sujets en rapport avec la nature, l'environnement, l'alimentation, la santé...font l'objet d'un article.

Il y a de la place sur le blog pour les expositions, le cinéma, les émissions de radio... et aussi pour les commentaires des Amapiens !

- **Circul'livres**

Notre Amap dispose d'un Circul'livres

Près de 300 livres, revues et DVD (prêtés ou donnés par des amapiens ou des sympathisants), s'empruntent librement et circulent au sein de l'association.

Chaque semaine, un titre nouveau apparaît sur le blog, accompagné d'un court billet de présentation.

Les genres sont variés : romans, recettes, BD, poèmes, journaux et revues, un peu de théâtre et beaucoup d'essais...

Les thèmes proches de nos préoccupations amapiennes : l'écologie, la nourriture, l'agriculture, la sécurité alimentaire, l'économie sociale et solidaire...

Pour connaître le fonds de cette bibliothèque, David (11°) a établi le fichier du Circul'livres, où les ouvrages sont classés par rubrique (alimentation, animal, environnement ou cuisine...) avec un lien pour basculer sur le blog, sur le billet s'y rapportant. Lancez-vous à la recherche d'un mot : "panier", "semence", "abeille", un titre peut surgir et vous donner des idées d'emprunt et de lecture. Ce fichier-catalogue est actualisé régulièrement.

Pour réserver un ouvrage, contactez Anne : =>lors de la livraison un mercredi (11°) =>par

mail anne.rivaille@wanadoo.fr

=>par téléphone 06 33 95 74 48

=>ou directement via le blog amap-rpl.org

Les conférences et débats donnent également lieu à des articles sur le blog. Rien n'a été organisé cette année.

A ce jour, le nombre de commentaires enregistrés reste modeste, notamment en comparaison des articles rédigés dans les trois rubriques récurrentes.

Appel :
Des bénévoles peuvent se manifester s'ils souhaitent rédiger des articles, participer aux rubriques et/ou en créer de nouvelles.

Remise à flots

Mai 2021 : Nouvelle participation à Remises A Flots (RAF) avec comme correspondants, Vincent et Romain.

30 mai 2021 : Le bon de commande est lancé après une petite semaine pour le concocter au millésime 2021.

Le Comté refait son apparition, pour le plus grand bonheur de tous.

Comme depuis plusieurs années, l'équipe de l'Amap « Le Temps des Légumes » s'associe à l'Amap « Réunion-Père Lachaise » (RPL) ; elle gère de son côté ses commandes pour ensuite les consolider avec celles de l'Amap RPL.

Au total, 55 commandes pour un montant de 16.084 € répartis sur 23 producteurs, ce qui correspond à 1,8 tonne pour notre commande.

La part du transport (1€ par kilo transporté) revenant à la *Société Coopérative Les Canaliens* est donc de 1.800 €.

La péniche a entrepris sa remontée vers Paris à la mi-août pour arriver mi-septembre à Pantin (93).

La « Séraphine » s'est amarrée cette année sur le canal de l'Ourcq à PANTIN et non sur le canal de l'Oise, car nos bateliers n'ont pas obtenu l'autorisation de séjourner à Paris 19e comme les années précédentes.

La journée de distribution a eu lieu le dimanche 3 octobre 2021, en compagnie de Vincent.

Bien que Pantin soit un tout petit peu plus loin que Paris 19e, le déchargement s'est très bien déroulé grâce aux places de parking toutes proches et au quai sans circulation.

L'organisation efficace mise en place en 2020 a été reprise en 2021 et malgré la pluie lors du déchargement de la péniche, tout s'est très bien passé avec un nombre suffisant de voitures pour transporter la marchandise vers la rue des Vignoles à Paris 20^e.

Une vingtaine de bénévoles a répondu présent pour assurer en toute sécurité cette journée placée encore sous crise sanitaire.

Tout le surplus a été vendu dans la journée pour un montant de 950€.

Aucune erreur de caisse encore cette année. Bravo à tous !

Le paiement des 23 producteurs et de la SCIC « Les canaliens » s'est fait par chèque à leur nom et donner à Romain qui leur a porté en novembre en « mains propres ».

Conclusion : L'opération RAF 2021 s'est encore très bien déroulée et tous les amapiens sont toujours enchantés de cette commande groupée.

Un grand merci à tous les bénévoles et plus particulièrement à l'« éternelle » équipe de bénévoles de Remises A Flots des AMAP Réunion-Père Lachaise et Le Temps Des Légumes : Brigitte, Frédérique, Martin, Pierre-Benoit, Sophie.

Hop Hop Food

L'association Hop Hop Food vise à mettre en relation des personnes n'ayant pas assez à manger et des personnes ayant trop à manger. Cette association a eu l'idée de mettre en place des garde-manger solidaires. L'AMAP dépose des paniers de temps à autre, soit à l'AGECA (177, rue de Charonne-75011) soit au Palais de la Femme (94, rue de Charonne-75011).

Nouveau local pour le lieu de distribution Paris 20e

L'AMAP dispose d'un nouveau local, qui se situe au 80, rue des Haies (Paris 20^e) chez Smart Food depuis le 17 février 2021. L'inauguration, intitulée « la Patate d'Or » a eu lieu le 24 Mars 2021 en présence de Audrey PULVAR de l'Hôtel de Ville, du Maire du 20ème Éric PLIEZ et ses adjoints.

Visite à nos partenaires

Rappel :

Tel qu'il est indiqué dans les contrats, les adhérents s'engagent à visiter les producteurs une fois par an. Cette visite est ouverte à tous, avec ou sans contrat par produit.

La visite aux champs s'est déroulée au mois de septembre. Un car a été loué par l'AMAP à cette occasion, les adhérents participants étant appelés à payer une petite contribution (10€).

La visite du verger a été annulée.

La visite chez Yves de Fromentel, à Pécy (77), en octobre a malheureusement été peu suivie.

Forum des associations

Notre AMAP tient un stand aux forums des associations (11^{ème} et 20^{ème} arrondissements). Cette présence toute la journée est assurée par des bénévoles, souvent des membres du Collectif. Cette participation permet d'informer nos concitoyens, de rencontrer de nouveaux amapiens. Les forums se déroulent au mois de septembre, le jeu de la pesée du panier connaît chaque année un vif succès et fait un heureux !

BILAN PRODUCTEURS 2021

Sébastien LEGER (légumes)

INFO GÉNÉRALE

L'exploitation cultive environ 12ha de légumes et 8 000m² de serres.

Sur cette surface, 70 variétés de légumes sont cultivées et prêts à consommer ainsi que la culture de plants de légumes pour professionnels et amateurs.

8 permanents et 3 saisonniers sont employés.

BILAN PLANTS

Mise en place de la vente de plants, grâce à un membre du Collectif, qui nous a agréablement surpris par l'ampleur que cela a pris. Pourquoi ne pas recommencer en 2022.

Cette opération a permis de constater qu'il y avait de la demande chez les Amapiens.

Une liste des plants disponibles pourra être fournie pour la période avril-mai 2022.

ANNÉE ÉCOULÉE

Les légumes d'été ont été moins productifs en 2021 car la saison a été trop humide.

Par contre, ceux de fin d'été et d'automne ont été magnifiques et en grande quantité.

Les récoltes se sont étalées dans le temps grâce au peu de froid, cet hiver.

BILAN FINANCIER

La part de l'AMAP dans le Chiffre d'Affaire de l'EARL LEGER est toujours de 12%.

Il n'y a pas eu d'augmentation.

CONCLUSION

2021 a été une année plus sereine que 2020, mais des foires sont restées fermées.

Le manque de légumes d'été nous a impacté juste sur cette saison.

La fin d'année a été plus facile grâce aux récoltes abondantes d'automne.

2021 restera une année plus humide que les années précédentes, mais il est plus facile de gérer les problèmes d'humidité que de sécheresse !

Céline THOMAS (verger)

L'année 2021 a été meilleure pour les ventes que 2020, car l'an passé les magasins étaient fermés et les foires annulées suite à la COVID.

Par contre 2021 a été la plus mauvaise année en récolte depuis que Céline a repris le verger (c'est-à-dire depuis 2011) :

- Grosses gelées en Avril, à Pâques -7°C. Les gelées ont touché tous les fruits, surtout les petits fruits (groseilles, cassis, framboises, cassailles, groseilles à maquereau).
- 2 cerisiers ont été perdus, mais 2 cerisiers et 2 pruniers seront replantés au printemps 2022.
- Il y a eu peu de noisettes et peu de noix.

La récolte des pommes a été meilleure qu'en 2020, mais pas de jus de pommes cette année.

Concernant les confitures, il y a un nouveau parfum : « cheveux d'ange » fait avec de la courge de Siam, gourmandise très appréciée en Espagne.

Céline vient livrer tous les mois, lorsqu'elle apporte des fruits.
En début et fin de saison, lorsqu'il n'y a pas encore ou plus de fruits, elle ne vient qu'une fois tous les deux mois et propose donc, ces fois-là, une double distribution de ses jussettes et confitures.

Pour limiter les frais et la fatigue, Céline fait du covoiturage avec la famille LEGER.

A Paris, elle livre aussi ses confitures et jussettes, très appréciés, à Céline Bussy qui tient la boulangerie le Bricheton (50 rue de la Réunion – 75020) et un autre commerce.
L'épicerie « le petit Cabas » est maintenant fermé, Céline le regrette : elle a perdu un client dans le 11^{ème}.

Perspectives 2022

En 2021, il n'y a eu qu'une seule foire.

En 2022, il y en aura une ou deux...

Céline a refusé de participer au salon de l'agriculture de 2022. Tout d'abord parce qu'elle a su très tardivement qu'il aurait lieu (un mois avant environ) et aussi à cause du contexte actuel : « on ne savait pas si on pourrait faire goûter nos produits ».

Son attente vis-à-vis de l'AMAP est toujours la même : développer davantage les contrats confitures. Le travail du verger étant une source de revenu secondaire pour elle, même si les chiffres baissent à l'AMAP, nous restons son plus gros client.

Cette année, Céline n'a pas proposé de miel de Charles (son frère).

Peut-être voir si cela intéressera les amapiens en 2022. De même pour le jus de pommes.

Maxime BUSSY (pain)

Le Projet moulin

L'association Agrofile (association d'agroforesterie d'Ile de France), dont je fais partie en tant que Président, a pour projet de construire une filière paysanne agroforestière locale en IDF.
Depuis 5 ans, grâce à l'association, nous disposons de plusieurs plateformes d'expérimentation d'environ 40 variétés de blé disposées chez les agriculteurs partenaire et au parc des lilas à Vitry sur Seine.

De plus, des semences que j'avais remontées du Gers ont été multipliées et adaptées à la région.
C'est donc ce mélange qui devrait être la farine distribuée par Agrofile.

Ce mélange devrait être écrasé au moulin de Montfermeil, une fois que l'association aura signé la convention d'utilisation du moulin avec la mairie.

Ce projet prend du retard et l'on ne sait pas encore s'il pourra voir le jour, prévu pour septembre 2022, il sera probablement reporté.

L'équipe

L'équipe est constituée de Mamadou, Guilhem et moi.

Mamadou depuis son arrivée en France de Guinée il y a 3 ans, a passé son CAP et j'ai fini par l'embaucher en CDI. Il vient d'ailleurs d'obtenir ses papiers français.

Guilhem, qui lui a une formation plutôt de pâtissier à la base (6 ans avec Pierre Hermé et 5 ans au George V) est au Bricheton depuis maintenant presque 5 ans.

De mon côté, 2022 sera pour moi plutôt une année de bilan personnel.

Guilhem aura plus de responsabilité au fournil et il est décidé qu'ils allaient, tous les 2, gérer la production de manière plus autonome pour me permettre de me dégager du temps.

Les gestes barrières

Concernant ce sujet, j'ai aménagé le comptoir de vente afin de faciliter la fluidité et l'espace pour pouvoir respecter les distances et reprendre la vente à l'intérieur de la boulangerie pour supprimer notre petite installation qui nous faisait vendre sur le trottoir et limiter l'échange avec les clients.

Le projet

Il n'y a pas de projet particulier en ce moment, en tout cas pas tout de suite. J'ai justement pris un peu de recul pour faire le point sur tous les projets possibles dans le futur.

Nous faisons maintenant à la boulangerie du Flan à la vanille, de la Foccacia et du Kouglouf.

Je suis toujours ravi de ma collaboration avec l'Amap et les Amapiens. Cet échange reste encore et toujours précieux pour le Bricheton.

De plus, je me permets de glisser, qu'après beaucoup d'initiative autour de nouveaux commerces proposant de meilleurs produits, plus local, plus propre, plus équitable, que l'on voit fleurir partout, l'AMAP reste pour moi le meilleur modèle, permettant de proposer localement les meilleurs produits au meilleur prix, avec un lien direct avec les producteurs.

Yves de FROMENTEL (produits laitiers)

Informations générales concernant La Fromentellerie en 2021

La production de lait par la ferme de Beaulieu en 2021 s'est établie à plus de 180 000 litres, tandis qu'elle ne les atteignait pas en 2020. Le prix auquel la fromagerie l'achète à la ferme n'a pas varié (0,60 €/l). Par contre, la ferme a pu augmenter le loyer demandé pour les locaux occupés par La Fromentellerie. Il est à noter que la ferme a pu faire travailler une nouvelle vachère en 2021.

La Fromentellerie crée des emplois et permet à l'activité polyculture-élevage de la ferme de perdurer.

Yves est convaincu que le projet de La Fromentellerie a permis de sauver son exploitation (auparavant en fort déficit du fait de devoir vendre sa production de lait bio au prix du conventionnel: 0,38 euros/l, tandis que Biolait l'achète jusqu'à 0,45 euros/l).

Une gamme de produits étoffée et dont la qualité est reconnue

En 2021, La Fromentellerie a notamment vendu du fromage à raclette (carré d'Hass) ou du fromage à tartiner (saveurs du jardin ou ails et fines herbes). La faisselle est proposée en deux conditionnements (250g et 500g). La crème crue connaît le succès.

Situation globale en 2021

- Conjoncture générale pour le bio plus difficile en fin d'année.
- Fermeture de certains points de vente bio et diminution du « panier moyen » des consommateurs, des ruches...
- des tournées qui doivent desservir davantage de points de ventes pour arriver au même volume (diminution des livraisons unitaires)
- une augmentation globale du volume livré malgré tout (nouvelle camionnette frigorifique, plus grande – mais générant des frais plus élevés).
- boutique à la ferme ouverte seulement le samedi jusqu'à 14 h, développer cette activité est compliqué.

Pour l'AMAP RPL

2021 = une bonne année pour le volume de commande de l'AMAP RPL.

L'AMAP RPL se situe entre le 5^e et le 10^e rang parmi les 23 AMAP qui sont en contrat avec Yves. En litres de lait, les produits commandés par l'AMAP RPL représentent 2570 l, soit la production d'une des 65 vaches laitières de la ferme (qui produisent entre 2000 et 4000 l par an).

En montant financier, le total des commandes « produits laitiers » sur l'année 2021 a représenté 7931,90 euros :

* 4571,85 euros pour Philippe-Auguste [16 contrats en trim.1 (6 livraisons), 14 contrats en trim.2-3 (11 livraisons), 12 contrats en trim.4 (6 livraisons)].

*3360,05 euros pour Réunion [Rue des Haies] (9 contrats, 10 contrats, 9 contrats).

Rappel des années antérieures:

- 6494,00 euros pour près de 2100 litres de lait transformé et valorisé en 2020 (année des confinements).

- 4423,50 euros pour 1418 litres de lait transformé et valorisé en 2019

- 4403,90 euros pour 1443 litres en 2018 (avec d'importants turn-over parmi les amapiens qui avaient pris des contrats "produits laitiers").

Attentes vis-à-vis de l'AMAP RPL

- Merci aux amapiens !

- Les amapiens commandant des produits laitiers sont fidèles d'une année sur l'autre, cependant les nouveaux amapiens compensent difficilement ceux qui quittent l'AMAP.

- Prévoir des séances de dégustation en début de saison pour faire connaître les produits.

- Peu d'amapiens RPL à La Balade du goût (Week-end « ferme ouverte » organisé en octobre) ?

Opération "Veau de lait"

Fin juin 2021, 9 personnes ont commandé un total de 50 kg de viande de veau, livrée en juillet, correspondant à plus de 900 euros.

L'opération pourra être renouvelée en 2022, en fonction des abattages prévus à la ferme, et sous réserve que les congélateurs des amapiens soient vides (l'AMAP RPL a d'autres partenariats « viande », avec risque que les opérations soient trop rapprochées).

Année 2021	Lait entier pasteurisé	Lait cru	Yaourt nature étuvé	Yaourt aromatisé (étuvé)	Yaourt brassé bâche (avec "confiture") ou "Vanille"	Fromage blanc brassé au lait entier pasteurisé	Fromage frais en faisselle au lait entier pasteurisé	Fromage frais en faisselle au lait entier pasteurisé	Crème crue	Tomme à la coupe ou Tommette (à l'unité)	Tomme à la coupe	Petit Beurre	Minis Beurreau "à doré"	Bouchons apéritif	Fromage à tartiner saveur du jardin	Fromage à tartiner aux fines herbes	Carré d'Hass			
	Bouteille 1 l	Bouteille 1 l	Pot de 125	Pot de 125	Pot de 125	Pot de 125	Pot de 125	Pot de 125	Pot de 250	Pot de 250	Pot de 250	entre 400g et 550g	250 g	150 g	± 400 g	par deux	± 15 pièces	250 g	250 g	± 300 g
	200€	1,50€	0,70€	0,80€	0,85€	1,00€	3,30€	1,30€	2,80€	4,20€	3,75€	11,55€	5,75€	4,40€	13,90€	4,80€	2,50€	4,00€	4,00€	8,00€
PhA nb produits	89	0	1040	209	696	252	221	87	43	50	77	6	43	20	24	50	12	11	17	14
REU nb produits	210	24	556	51	131	9	83	23	81	68	146	0	64	0	17	60	26	6	0	0
Total nb produits	299	24	1596	260	829	261	304	110	124	118	218	6	107	20	41	110	38	17	23	34
PhA CA en euros	178,00€	0,00€	728,00€	167,20€	593,30€	252,00€	729,30€	113,10€	120,40€	210,00€	270,00€	69,30€	247,25€	88,00€	312,00€	240,00€	30,00€	44,00€	68,00€	112,00€
REU CA en euros	420,00€	36,00€	389,20€	40,80€	111,35€	9,00€	273,90€	29,90€	226,80€	285,60€	547,50€	0,00€	368,00€	0,00€	221,00€	288,00€	65,00€	24,00€	24,00€	0,00€
Total CA (en euros)	598,00€	36,00€	1 117,20€	208,00€	704,65€	261,00€	1 003,20€	143,00€	347,20€	495,60€	817,50€	69,30€	615,25€	88,00€	533,00€	528,00€	95,00€	68,00€	92,00€	112,00€
En litres de lait =	1.000 l	1.000 l	0,125 l	0,125 l	0,310 l	1,250 l	0,310 l	0,430 l	0,860 l	2,500 l	5.000 l	2.500 l	2.000 l	3.700 l	1.200 l	0,600 l	0,750 l	0,750 l	3.000 l	
Nb litres lait	299,000 l	24,000 l	199,500 l	32,500 l	103,625 l	80,910 l	380,000 l	34,100 l	53,320 l	101,480 l	545,000 l	30,000 l	267,500 l	40,000 l	151,700 l	132,000 l	22,800 l	12,750 l	17,250 l	42,000 l
Valo / litre	2,00€	1,50€	5,60€	6,40€	6,80€	3,23€	2,64€	4,19€	6,51€	4,88€	1,50€	2,31€	2,30€	2,20€	3,51€	4,00€	4,17€	5,33€	2,67€	
1T21 PhA	33	255	38	146	71	55	48	23			30	0	11		6	16	0	6	3	
2&3T21 PhA	44	466	122	389	114	112	33	16	35	27	6	22	17	15	25	6	5	11	11	
4T21 PhA	12	0	319	49	163	67	54	6	4	15	15	0	10	3	3	9	6	0	3	
1T21 REU	60	138	24	54	9	33	12	45	42	0	27		0	12	9	6	6	6	6	
2&3T21 REU	121	274	21	65	0	38	11	27	44	72	0	22	0	11	33	11	0	0	0	
4T21 REU	29	24	144	6	12	0	12	0	9	24	32	0	15	0	6	15	6	0	0	