

AMAP DU SUD BASSIN
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2017 VENDREDI 1^{ER} FEVRIER 2019
MAISON DES ASSOCIATIONS
1 route des Bénévoles
33470 GUJAN MESTRAS

Présents : 18
Pouvoirs : 10

Françoise COINEAU représentante légale de l'association,, ouvre la séance à 18h00 par des remerciements aux présents, regrettant le peu de participants (109 adhérent).

1 / RAPPORT MORAL

Nombre d'adhérents 104 au 31/12/18, adhérents qui viennent chercher des paniers de légumes, des légumes en vrac et des produits occasionnels à la cabane 82 port de Gujan (merci à JM Froidefond) ou à la cabane Isabelle port de La teste (Merci à Thierry Beaugendre)
Notre AMAP propose des produits BIO ou en conversion BIO.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Beaucoup de produits divers :
Légumes : Sylvain, Donna, jardin gourmand, Philippe Salvador
Fruits : Pommes, kiwis, fruits d'été
Œufs
Pain et farines
Lessives
Miel
Safran
Viandes agneau cochon de lait salaisons (mise en contact producteur)
Huiles essentielles
Demande spiruline, proposition tisanes

ANIMATIONS

Des moments conviviaux et de dégustation ont eu lieu à la cabane.
Mise à jour régulière du site internet : calendrier des livraisons, compte-rendu des visites des exploitations agricoles de nos partenaires,
En mars 2018 dans le cadre de la semaine Alternative aux pesticides a eu lieu une conférence coorganisée avec générations futures, nous avons accueilli François Veillerette sur les perturbateurs endocriniens.
Tout au long de l'année, nous avons apporté notre soutien, partenariat et promotion d'actions menées par des asso amies (écologie en débat, alimen' terre)

MILITANTISME RESEAUX

Nos adhérents sont nombreux à avoir des engagements multiples et peuvent être les relais de l'AMAP dans diverses structures défendant les mêmes valeurs et ciblant les mêmes objectifs de vie saine et de consommation alternative
Sylvain suit le réseau AGAP
Alimen' terre

Écologie en débat
Génération futures
Label nature et progrès
Terre de liens (recherche de terrains)

A AMELIORER

Comme déjà annoncé à l'AG de l'an dernier l'AMAP manque de bénévoles, on constate un essoufflement de ceux qui sont là à toutes les distributions. Corinne après plusieurs années d'engagement important passera la main pour les légumes, elle reste référente pour le pain/farines mais quitte le CA.

L'appartenance à une AMAP suppose un engagement de chaque amapien-ne dans le fonctionnement. Nous avons la volonté d'organiser des rotations, être référent n'est pas forcément être présent tout le temps.

Sylvain a du mal à trouver un meilleur rythme de production, il a eu des aléas et nous avons décidé an accord avec lui, de mettre en sommeil la livraison des paniers d'hiver. Les nouveaux contrats seront plus courts et Sylvain pense pouvoir livrer 12 et 13 paniers par semaine soit 25 amapien-nes qui pourront bénéficier de ses légumes.

Du vrac sera proposé cet hiver par Sylvain et Donna en synchro avec la livraison des oeufs.

2 / RAPPORT ACTIVITE

Légumes (Corinne Sapin)

Contrat annuel de paniers de légumes bio avec Sylvain Marquès, maraîcher-paysan en AMAP. Les distributions ont lieu à la quatorzaine.

7 et 9 paniers sont distribués en alternance soit 16 contrats à la quatorzaine

Par ailleurs, le même jour et sur le même lieu, Sylvain propose également des **légumes en contrat vrac** c'est-à-dire qu'il offre la possibilité d'acheter des légumes mûrs en surproduction.

Le jardin Gourmand a proposé des contrats vrac pour la période juillet-octobre.

Donna Harvey propose régulièrement des légumes sur le principe du contrat vrac avec commande préalable, les amapien-nes étant prévenu des légumes disponibles par mail.

Oeufs (Violette Sauvanier)

Paysan producteur : Jérôme Subervie

Le renouvellement des poules a retardé le début du contrat 2018, il n'a commencé que le 3 mars et devait se terminer le 4 mars prochain, mais nous avons dû reporter la distribution du 24 décembre (date peu propice) au 18 mars.

Le nombre des contrats et la quantité d'œufs restent constants : 41 amapiens pour 540 œufs.

La qualité est toujours excellente.

Pour l'année 2019 Jérôme nous a signalé qu'il s'arrêterait les mois de juillet et août pour renouveler ses poules

Nous remercions Jérôme pour la qualité de ses œufs, pour sa présence régulière et sa gentillesse.

Miel (Valérie Lemaître)

Comme les années précédentes, une pré-réservation de 50 pots de 500g avait été faite auprès de

notre apicultrice Sylvie Beaugendre. Après les grosses pertes de 2017, elle reconstitue peu à peu son rucher.

Pour mémoire : Sylvie a fait le choix d'une apiculture « naturelle », avec des cires bio, nourrissage au miel, aucun traitement chimique, mais du thymol si nécessaire.

Ses ruches sont installées dans la forêt usagère de La Teste.

Elle a pu mettre à disposition de l'AMAP 44 pots de 500g, à 9€ le pot, et venir à la rencontre des amapiens pour la livraison le 12 novembre 2018.

Tous les pots ont trouvé preneur, et toutes les commandes ont pu être satisfaites.

Nombre d'amapiens concernés : 18

Lessives et savons Catherine Bourgoignon et Sandrine Bordessoules
--

Mathias, 100 % gironde, est installé à Cestas. Il produit de la lessive à partir des cendres récupérées auprès de particuliers, mais aussi de la lessive au savon, ainsi que des nettoyeurs ménagers et des savons pour le corps. Son mode de production est artisanale, peu d'ingrédients, beaucoup d'huile de coude.

Son site : <http://100pour100gironde.fr/> est très détaillé.

L'année 2018, Mathias a assuré 6 distributions de produits.

25 amapiens · nes ont passé commande sur l'année pour une somme de 1400 euros (progression d'une centaine d'euros par rapport à l'année précédente).

Pour l'année 2019, nous conserverons le même rythme, 1 livraison tous les 2 mois (hormis Juillet et août où aucune livraison n'est prévue)..

Farine et pains Corinne Sapin, Sandrine Chaignon

Boulangère paysanne Elodie Aubert nous fournit en farines de meule, pains au levain et autres douceurs issus de la production de ses terres. Depuis 10 ans, elle cultive en bio des terres d'alluvions en bord d'estuaire sur la commune de Saint Vivien de Médoc. Les ateliers de transformation sont hébergés à Gaillan en Médoc à deux pas de Lesparre , elle y a notamment construit pierre à pierre le four à bois dont elle rêvait depuis mes débuts !

Nos commandes sont groupées avec les AMAP du secteur géographique (Salles, Belin, Mios,...)
Un minimum de commande de 250 € de farine est demandé pour une livraison sur site.

2 livraisons en 2018 :

Avril pour 247€ de farine et 146 € de pain, concernant respectivement 12 et 11 amapien-nes

Octobre pour 175€ de farine et 367 € de pain, concernant respectivement 13 et 12 amapien-nes

Pommes Nicole Lamballais, Josiane Lannes

Producteur : Krysja Bikowski & Harm van der Horst - Verger de Goutte d'Or - 47160 St Léon

Bilan 2018

Voici le détail des commandes des 4 premiers mois de l'année, hélas les seules,

JANVIER : 25 colis de pommes, 56 jus, 4 vinaigres, 13 purées pour un total de 574,50€

FEVRIER : 80 colis, 196 jus, 6 vinaigres, 24 purées 1539€

MARS : 65 colis, 74 jus, 3 vinaigres, 17 purées 1225€

AVRIL : 76 colis, 150 jus, 20 vinaigres, 75 purées 1790€

Pour mémoire, le courriel de Harm annonçant la catastrophe.

Courriel du 28 mai 2018

« Lors des dernières livraisons vous avez peut-être pu entendre mes inquiétudes sur la qualité de la floraison. Fin mai le bilan est là. Actuellement il nous reste que quelques centaines de kilos dans les arbres. Autrement dit que nous n'aurions pas de récolte de pommes. Pas de cerises non plus (arrachées par la suite), pas de coings. Très peu de prunes Datils. Le blé s'est couché par terre, avoine suivra avec le prochain orage, féveroles se sont perdus en parti dans les pluies hivernales mais seront récupérable. Le seigle n'a pas survécu a l'hiver et a été remplacé par tournesol en avril. Tournesol qui a son tour souffre des orages successifs. Ça s'appelle une année difficile!

Revenons aux pommes. De notre production il y aura peut-être de quoi faire une livraison par groupe. Mais c'est dans les estimations optimistes et dans des conditionnements petits. Côté jus, purée et vinaigre le stock de l'an passé sera vite épuisé. Même si cela nous mets franchement mal a l'aise, nous sommes contraint a nous demander: ferions-nous de l'achat/revente?Ce qui permettrait entre autre:

- 1 /de conserver l'activité commerciale de la ferme,
- 2 /occuper nos 2 salariés, sinon c'est chômage technique,
- 3 garder le contact avec nos clients.

Les bémols:

- 1/ nous sommes producteur et pas vraiment commercial. Aller récupérer des pommes quelque part, conditionner et jouer le livreur.....gros chagrin!
- 2 /Faut trouver un producteur (ou 2-3) qui tient la route avec de pratiques culturelles acceptable pour nous.
- 3/ Faut trouver un producteur avec des pommes disponible tout court!
- 4 /Ce n'est pas selon la charte AMAP.

Alors nous vous demandons de rapidement partager ces infos et de nous dire si votre AMAP serait intéressé par cette démarche. Sachez que nos premiers critères de choix seront la proximité du producteur et ses façons culturelles (bio cohérence, N&P et Déméter de préférence).

A bientôt, Harm »

Harm sera présent le 4 février et disponible pour renseigner les amapiens sur l'aide que nous pourrons lui apporter en lançant une souscription pour la première livraison de la prochaine récolte.

Kiwis

Sylvie Ducasse, Chantal Pivert

Producteur : Didier BROCAS – 40300 SAINT-LON-LES MINES

♥ **Une année 2018 en nette baisse de production et de commande :**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Poids (kg)	218	159	312	240	364	186
Montant total €	545	397,5	780	600	910	558

La production 2018 s'est élevée à 20 tonnes, elle marque une nouvelle baisse, en raison notamment des intempéries (épisode de grêle, manque de pluie), et de la bactérie PSA (*Pseudomonas syringae* pv. *Actinidiae*).

En 2018, notre producteur Didier Brocas nous a proposé :

- une seule distribution le 03 décembre 2018
- une hausse du prix au kg de passant de 2,5€ à 3€ soit +20%
- un calibre unique de kiwi
- trois conditionnements 3kg, 5 kg et 10kg (9€, 15€,30€)

- une participation à la cueillette.

La cueillette effectuée le 10 novembre sous le soleil automnal a été un plaisir, très conviviale (amis, famille, amapien-ne) et intéressante.

♥ En 2018, les commandes ont chuté de 50%, pour un poids total de 186 kg.

Comment l'expliquer ? Hausse du prix ? Qualité ?

Ils sont livrés verts pour favoriser leur conservation notamment lors du transport. Une astuce pour accélérer le mûrissement : les mélanger à pommes/bananes/poires... qui dégagent de l'éthylène.

♥ Perspectives 2019 :

Une visite des vergers est toujours possible en septembre ou octobre 2019, lorsque les arbres portent encore leurs fruits. A organiser en intermap.

Reconduction des contrats en 2019

<p>Viande Sylvie Ducasse</p>
--

Productrice : Isabelle ORTUSI Domaine de Jarry - 33610 Cestas

En 2018, une seule distribution d'agneaux de lait bio a eu lieu le 14 mai 2018.

Prix : 14,50€ le kg.

La commande a porté sur 6 demi-agneaux et 1 entier, soit au total 4 agneaux.

♥ Perspectives 2019 :

Reconduction des contrats en 2019 ?

Une visite de la ferme conservatoire pourrait avoir un intérêt pour les amapiens et le jeune public ?

<p>Fruits d'été Catherine Bougougnon</p>
--

En 2018, plusieurs commandes de fruits de saison ont été organisées.

- Mai - Les cerises bigarreaux de M. Jassogne de la ferme des acacias (Aiguillon, Lot et Garonne). Les cerises étaient certifiées Demeter. 34 amapien-ne-s ont commandé en tout 32 plateaux de 4 kg. Malheureusement le temps très pluvieux a fait pourrir les cerises juste avant la cueillette. La commande a été annulée.
- Juin - Les cerises Napoléon de M. Jassogne. Elles aussi étaient certifiées Demeter. Le temps toujours capricieux a abîmé une grande quantité de cerises ce qui nous a obligé à limiter les quantités, seulement 16 plateaux disponibles pour 19 amapien-ne-s.
- Les abricots de M. Devalle (Clairac, Lot et Garonne) qui auraient dû arriver à maturité en juillet ont été abîmés par les pluies abondantes. Aucune commande possible. M. Devalle n'a récolté qu'une petite quantité de qualité médiocre ; il a donc transformé le tout en jus de fruits.
- Juillet - les reines-claude dorées de M. Loïc Lagnès (Pinel Hauterive, Lot et Garonne). Les reines-claude étaient certifiées Demeter. 22 amapien-ne-s ont commandé en tout 27 plateaux de 5 kg.
- Août : le chasselas de M. Baptiste Lahet (Landes). Son raisin était certifié bio. 22 amapien-ne-s ont commandé en tout 23 plateaux.

- Septembre : l'exalta de M. Baptiste Lahet (Landes). Son raisin était certifié bio. 19 amapien-ne-s ont commandé 22 plateaux.
- Octobre : les kakis et pruneaux de M. Lagnès. 59 kg de kakis et 53 sachets de pruneaux ont été commandés.

Merci aux amapien-ne-s qui ont consacré du temps pour l'organisation et le suivi des commandes, ainsi qu'à ceux qui sont allés chercher les fruits au point de rendez-vous avec les producteurs. Nous espérons qu'en 2019 L'AMAP pourra à nouveau organiser des commandes de fruits de façon aussi régulière. Pour cela, nous espérons que les amapien-ne-s n'hésiteront pas à se porter volontaires.

<p>Huiles essentielles Sandrine Bordessoules</p>
--

L'HESSentielle - 6 chemin de Nots - 33980 Audenge

L'HEssentielle, entreprise de production d'huiles essentielles, a été créée par Elise PORTES Docteur en chimie, diplômée de l'Université de Bordeaux I au printemps 2013.

Elle sélectionne son catalogue selon 2 principes majeurs :

=> Avoir un minimum d'HE (toutes chémotypées) pour couvrir un maximum de symptômes

=> Distiller les plantes de chez nous ou pas trop loin par respect de l'environnement (et pour ainsi minimiser le transport de marchandises en trouvant des équivalents).

L'HEssentielle est une marque certifiée AB (Qualisud) et Nature & Progrès.

Une partie de la production est issue de ses propres cultures (certifiées également) localisées dans le nord des Landes.

5 livraisons ont eu lieu en 2018 :

Mars 100,80 €

Mai 98,80€

Juillet 96,50€

Septembre 75,50€

Décembre 101€

Total commandes pour l'année 2018 : 472,60€

L'Hessentielle organise aussi des ateliers découverte et quelques ampien-nes y ont participé et ont fait des retours positifs.

Pour 2019, les livraisons auront lieu en même temps que celles de 100% Girondes (produits ménagers)

VOTE : rapport adopté à l'unanimité

3 °RAPPORT FINANCIER 2018

La trésorière, Violette SAUVANIER, présente le rapport financier joint en annexe

Total des dépenses : 621,57 €

Total des recettes : 1 060,00 €

Le bilan de l'exercice est positif.

VOTE : rapport adopté à la majorité.

4° PROJETS 2019

- accompagner régulièrement Sylvain sur son site pour travaux, établir un calendrier ou un rendez-vous régulier pour que les Amapiens-nes puissent s'organiser
- augmenter le nombre de paniers fournis à partir d'avril
- modifier les référents (remplacement de Corinne)
- continuer les moments de convivialité autour des distributions
- accueillir de nouveaux producteurs et produits (fromage?)
- suivre les installations et les jeunes paysans qui nous ont contactés localement
- poursuivre et intensifier si moyens humains nos partenariats et notre présence dans les réseaux militants

5° ELECTION CONSEIL ADMINISTRATION

Pour mémoire 1/3 CA renouvelable chaque année :

Tiers sortant fin 2018 : Françoise Coineau, Sylvie Laporte, Corinne Sapin, Delphine Tiffon

Candidatures : Françoise Coineau, Sylvie Laporte, Sandrine Depresle

Les candidates pré-citées sont élues à l'unanimité au conseil d'administration.

Le Conseil d'administration est composé de : Thérèse Meunier, Vital Baude, Angelika Hermann, Catherine Bourgougnon, Sylvie Laporte, Valérie Lemaître, Françoise Coineau, Violette Sauvanier et Sandrine Depresle :

La séance est levée à 20 h 00 et la soirée se termine autour du verre de l'amitié par un apéro « auberge espagnole ».