

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION
AMAP L'ÉCHALOTE DE TOULOTTE

MERCREDI 7 OCTOBRE 2020

PROCÈS VERBAL

L'assemblée Générale de l'Association s'est réunie mercredi 7 octobre 2020 à 19h15, 22 promenade de l'Ouest à Rebais. Fin de la réunion à 20h30.

16 personnes étaient présentes.

Le bureau de l'association composé de Sylvie Poirier (présidente), Laurence Beauchamp (trésorière) et Arthur Poulain (secrétaire) était présent.

Arthur Poulain sera le rédacteur du Procès Verbal de l'Assemblée Générale.



– BILAN FINANCIER

500 euros d'achat de sacs et matériel pour continuer à distribuer en période de confinement

32 adhésions ont été encaissées pour l'année 2020.

15 euros de frais de virement pour la commande d'agrumes.

Depuis avril 2020, 25 euros ont été payés à la banque Postale par trimestre, soit au total 100 euros à l'année. La décision est donc prise de changer de banque et de passer au crédit agricole,

Budget prévisionnel de l'année 2021 : Cotisation d'adhésion à AMAP IDF et frais de clôture du compte de la Banque Postale (environ 90 euros).

– INTERVENTION DES PRODUCTEURS, DES RÉFÉRENTS

Thomas représente la ferme des Limons de Toulotte (légumes) :

Xavier Fender s'est installé à la ferme depuis 5 ans.

Les maraîchers remercient les personnes qui sont venues aider à la ferme cette année. Pour 2021 ils vont essayer d'organiser une journée à la ferme par mois.

L'année a été plutôt bonne malgré une attaque de pucerons. Cela a été un problème national sur 2020.

Cette année a été classée comme exceptionnelle au niveau sécheresse.

État des lieux des légumes :

Les pommes de terre sont petites, les poireaux également mais nombreux, même récolte de courges que l'année dernière (elles sont en train de sécher). Les carottes seront belles mais les radis pas nombreux, les betteraves ont été attaquées par des rongeurs et les navets vont bien. Changement de parcelle pour les pommes de terre. Celle-ci n'est pas déclarée en bio car c'est une nouvelle parcelle, les pommes de terre sont donc piquées par de nouveaux insectes. Dans la serre se trouvent la fin des tomates, des aubergines et des concombres : on passe en mode hiver.

Cette année les maraîchers ont fait un essai de semis d'oignons et se lanceront à plus grande échelle l'année prochaine.

Vie de la ferme :

Plusieurs personnes sont venues aider de manière plutôt régulière.

Encore une fois, des remerciements car le Toutilo améliore le confort et la qualité de travail. Celui-ci a permis de travailler pendant la canicule et de fournir moins d'efforts physiques.

Administratif :

135 parts de récoltes ont été livrées en 2020.

Le contrat 2021 sera identique, même si les vacances scolaires seront mieux prises en compte. Il y aura plus de clarté sur les périodes creuses ou non, ce qui permettra de mieux échelonner.

Au niveau de l'activité de la ferme, elle est constituée de AMAP et de 2-3 restaurants. Le chiffre d'affaires est moins bon cette année, les objectifs n'ont pas été atteints à cause du confinement.

2019 : 10 000 euros de revenus + salaire de Thomas + l'ensemble frais de ferme. 1ère année de revenus pour la ferme.

2020 : il y aura de gros frais au printemps pour aménager les locaux de la ferme et accueillir des stagiaires. Des poules seront accueillies sur la ferme.

Pour d'autres questions, revenir vers Xavier.

Agrumes :

Nathalie a repris contact avec Biogalta mais n'a pas encore eu de réponse.

Alexandre Staudinger, poulets et œufs :

Cette année, il a élevé 10 500 volailles de chair. C'était un gros poids sur les poulets cette année (le contrat fixe le poids à environ 1,9kg mais il est en ce moment autour de 2,1kg). Le confinement a annulé les commandes des restaurations collectives. La chaleur a occasionné des disparités de poids sur l'été. Certaines volailles ne mangeaient plus, d'autres ne bougeaient plus et s'allongeaient...

Lors de l'année, il y a eu de plus en plus d'attaques de nuisibles. Des rats au début, puis des corneilles et des buses. Plus il fait chaud et sec, plus les attaques s'intensifient car il n'y a pas assez à manger dans la nature.

Pour les œufs, l'année s'est bien passée mais il y a eu une perte de 15 poules fin octobre (3x5 poules). Des poules retrouvées dans un coin, étouffées les unes sur les autres (probablement par peur d'un animal). La solution a été une augmentation des surfaces de perchoirs et une meilleure dissémination des perchoirs. Cette année, un problème de poux rouges est apparu car il n'a pas fait assez froid cet hiver. Alexandre a mis de la terre de diatomée pour contrer cela. Celle-ci a un effet mécanique pour tuer les parasites.

Projet de diversifier avec de la grande culture pour pouvoir nourrir le cheptel. Ce projet est d'être autonome et de lier animal et végétal afin d'être équilibré et meilleur pour la nature.

5 ans d'installation pour Alexandre. Toujours des choses à apprendre et depuis 1 an, il se sent un peu plus en confiance.

Bruno Fleury, farines et pains :

Bruno et Katia livrent une quarantaine d'AMAP et cultivent sur 55 hectares.

Depuis 3 ans, ils se sont lancés dans l'élevage des bovins pour valoriser les légumineuses fourragères utilisées pour les rotations (14 animaux pour l'instant).

Beaucoup de pluie pendant l'hiver puis sécheresse et pluie de nouveau forte en ce moment. Ils espèrent une accalmie pour les semis. Ils n'ont eu que 4-5 jours pour semer l'année dernière. Cela occasionne des retards dans les semis à chaque période. Un deuxième moulin est arrivé au mois d'avril : cela donne plus de marge pour travailler et pour faire des commandes groupées. La pression de travail est importante car ils sont sollicités par d'autres AMAP. Une commande ponctuelle est organisée tous les 3-4 mois pour notre AMAP.

Bruno nous propose des commandes de caissettes de viande.

Les sacs en papier permettent moins de risques d'erreur et protègent lors des manipulations de plusieurs personnes. Abandon du projet zéro déchet pour les pains.

Viande :

M. et Mme Pivert sont venus avant l'été et reviendront peut-être avant Noël.

Christophe Malizia, bières :

6 ans et demi d'installation. L'année dernière a été positive au niveau financier.

A cause du confinement, les stocks sont pleins.

La philosophie de la brasserie est d'utiliser des matières premières proches et certifiées bio en créant du lien. Rien n'est automatisé.

Réflexions en cours car les périodes caniculaires rendent l'activité compliquée.

Brasser une bière c'est transformer les sucres des céréales grâce à des levures. Problème, elles supportent mal la chaleur. L'élévation des températures cause un réel problème l'été car elle retarde la fermentation de la bière. Il y a une dégradation du goût, dans le sens où ce n'est pas la bière qui était prévue. Parfois, celles-ci sont trop acides.

Pour les années prochaines, arrêt de brassage l'été pour pallier à ces soucis. Il faut donc trouver des emplacements pour stocker.

Concernant les canaux de distribution : Christophe pense arrêter de travailler avec des enseignes bio car il trouve l'esprit non cohérent avec ses valeurs.

Le travail avec les AMAP est compliqué car chaque AMAP a un mode de fonctionnement différent. Christophe travaille sur un projet de boutique en ligne avec des livraisons par le brasseur lui-même pour mettre de l'humain.

Il y a plus de bières à fruit cette année et certaines bières sont meilleures après plusieurs années.

– RENOUVELLEMENT DES ADHÉSIONS ET CONTRATS

Le renouvellement des contrats sur l'année scolaire a eu lieu et le renouvellement des contrats sur année civile est en cours.

Les adhésions à l'AMAP vont bientôt débiter.

– DISTRIBUTIONS

Lancement des inscriptions en ligne en complément des inscriptions physiques pour les distributions cette année. Les inscriptions en ligne sont reportées sur la feuille et inversement.

Problème : plusieurs distributions ont été faites sans personne inscrite pour partager la récolte. Il faut donc bien penser à vérifier sur le planning partagé s'il y a quatre personnes par distribution : <https://framadate.org/distributions-amap-rebais>

Pour les vacances d'été, plusieurs paniers n'ont pas été pris, ce qui a occasionné des problèmes à la fin des distributions. Il y a la possibilité d'indiquer à la date prévue si un amapien sera absent ou si quelqu'un d'autre prendra son panier.

– NOUVEAUX DOCUMENTS DE COMMUNICATION

Des affiches, livrets et flyers ont été réalisés et sont disponibles au local de l'AMAP.

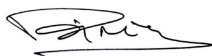
Les adhérents sont encouragés à se servir et à les faire circuler autour d'eux (amis, famille, commerces, mairies, offices de tourisme...).

– QUESTIONS DIVERSES

Sylvie nous a parlé d'un voyage d'étude amapien organisé par le réseau AMAP IDF. Les difficultés évoquées ci-dessus ont été rencontrées par tous les paysans (pas assez d'eau, pucerons...).

Cette année, nous fêtons les 5 ans de l'AMAP !

La présidente :



La trésorière :

