



A.M.A.P. en Dracénie

Usine de La Redonne - Le Flayosquet
83780 FLAYOSC

COMPTE-RENDU Assemblée Générale Ordinaire AMAP en Dracénie (Le Flayosquet) Dimanche 21 Octobre 2012

Cette A.G. s'est tenue à « La Mounette » au Luc chez notre productrice de fruits Isabelle Bouvier (mais aussi chez Pierre-François producteur « légumes à au Cannet et à Vidauban)

La séance est ouverte à 14h 30. Secrétaire de séance Sylvain Riou

La Présidente, Michelle Théaulon remercie tous les participants à cette AG et adresse un merci particulier à nos hôtes Isabelle et chez Pierre-François pour leur accueil chaleureux sans oublier Roger Gimenez et son équipe dynamique de cuisiniers pour le fameux couscous dégusté à midi.

Ordre du jour :

- Présentation des rapports et bilans → votes
- Présentation de Bruno Debon producteur de pommes
- Parole aux producteurs et aux amapiens
- Election du Comité de Pilotage

Rapport Moral (présenté par Michelle Théaulon) => voir annexe 1

Rapport d'activités (présenté par Isabelle Marty) => voir annexe 2

Ce rapport est adopté à l'unanimité moins une abstention

Rapport financier présenté par Anne Boyer, trésorière => voir annexe 3.

Bilan adopté à l'unanimité.

Présentation de Bruno Debon producteur de pommes : Sylvain fait un rappel rapide du compte-rendu de visite à la ferme effectuée le mercredi 3 octobre 2012 après-midi en présence de Sylvain Riou et Michel Berthelot de l'Amap en Dracénie, Jean-Pierre Moronval de l'Amap des Arcs Roger Dutruc-Rosset de l'Amap Lune Étoile de Draguignan et d'Isabelle Bouvier notre productrice de fruits.

Les 4 parcelles plantées en pommiers couvrent 1,7 ha pour 6 variétés (Chanteclerc, Dalinette, Dalirène, Crimson Crips, Topaz, Goldrush) ; un filet enveloppe la végétation et est fermé dès la fin de plantation pour faire une barrière aux carpocapses (vers de la pomme) : une culture établie avec grand soin et dans les règles de l'art.

Un grand hangar a été construit qui comprend la chambre froide de 360m³ qui peut contenir 50t de pommes.

Tout est palettisé. La récolte se fait directement dans des palloxx que le tracteur amène devant la chambre froide.

Un transpalette électrique se charge de les ranger dans la chambre froide qui est à 5°C. Moins les pommes sont précoces, plus elles doivent être conservées pour attendre la maturité gustative. Une pomme récoltée aujourd'hui sera meilleure dans quelques semaines.

Bruno se livre. Il aime tout faire tout seul. Il apprécie le rapport direct avec les gens et puis l'Amap c'est une fidélité, une sécurité, pas pour le prix mais pour le potentiel. L'idée de la multitude de consommateurs qui soutienne le paysan.

Et puis il nous dit : « l'Amap ... changer la méthode ... aller vers l'humain c'est déjà pour moi de m'ouvrir un peu plus ! » et puis « je verrais bien une fête au printemps quand les pommiers sont en fleurs »

Bruno prend la parole et fait l'historique de sa démarche : il est, depuis 12 ans, viticulteur (Figanières et La Motte) ; il souhaitait passer ses vignes en BIO, mais la cave ne valorise pas cette démarche. Il décide alors de planter des pommiers et va vers la certification BIO. Il choisit une monoculture en

prolongement de son expérience vignes. Cette exploitation « pommes » était en gestation depuis 2008, puis mise en place en 2010 et cette année est la 1^{ère} année de production.

Bruno découvre aujourd'hui un nouvel univers : être producteur en AMAP c'est être en lien avec les autres.

Isabelle complète ce compte-rendu de visite et présente l'idée de mutualiser le matériel afin de pouvoir faire des jus de pommes avec leurs 2 productions groupées. Elle rend compte des visites de ferme qu'elle a faites ces derniers temps : c'est une nouvelle découverte, une histoire d'AMAP, avec l'importance primordiale du lien amapiens/producteur. Elle conclut qu'il y a de la place pour tout le monde, les producteurs « pommes bio » n'existant pas dans le Var, qu'il faut un soutien aux agriculteurs « bio » mais est « morte de trouille : très, très peur des pommes de Bruno (*sic*) »

Il est décidé à l'unanimité d'accepter Bruno comme nouveau producteur dans notre AMAP (le 19^{ème}) ; les liens seront Pinon Anouk et Carraz Magali, qui prennent immédiatement contact avec Bruno afin de lancer la campagne de souscription des contrats.

Usine de La Redonne : Richard prend la parole afin de rappeler notre appartenance à La Redonne ; c'est un collectif de 10 associations. Aujourd'hui les amapiens semblent oublier un peu ce lien étroit (peu de participation aux ateliers et manifestations).

La Redonne est fermée administrativement depuis février 2011 ; afin d'obtenir la réouverture, des travaux ont été faits, grâce à l'implication des adhérents et de professionnels qui offrent leurs prestations, mais le dossier traîne : nous devons passer en ERD de 5^{ème} catégorie ce qui implique des mises aux normes difficiles à mettre en œuvre (le dossier est chez nous) ; malgré toutes ces difficultés, la structure continue à vivre.

Afin de progresser encore, il est demandé à chacun de donner un peu de son temps selon ses moyens.

Reste le problème du voisinage : une réunion multipartite sera bientôt mise en place.

Pour conclure, une inauguration officielle (avec fête ?) sera mise en place dès la conclusion du dossier « réouverture ».

Paroles données aux Producteurs :

- **Viandes « Agneaux » et « Porcs »** : les producteurs étant absents, le lien , Marcel Boulard présente les dossiers.

Pour les agneaux il faut compter environ 2x20 agneaux par an ; les contrats sont en cours (fin des signatures jeudi 20 octobre) pour une livraison fin novembre/début décembre.

Pour les porcs la livraison aura lieu fin février/Courant mars. Matthieu Chaffard, le producteur pense bientôt pouvoir livrer des produits transformés mais il faut attendre la fin de la construction du labo et son agrément.

- **Volailles** : présentation faite par Frédéric Costamagno: Globalement bonne année avec augmentation de la production grâce la venue de Jérôme (compagnon de la fille de Fred) qui s'installe en « production œufs bio » (fin de formation et construction des bâtiments).

Baisse du nombre de contrats comme dans toutes les AMAPs.

Il est envisagé l'achat d'une machine destinée à la fabrication des aliments bio (transformation des céréales et mélange des farines)

- **Fromages** Florence Bertin tient à remercier les liens qui l'aident et la soutiennent beaucoup. Comme Fred elle constate une légère baisse des contrats, notre AG pourrait être un moment fait pour développer le fonctionnement de l'AMAP mais force est de constater le peu de présence des nouveaux adhérents

Comme prévu, il n'y aura pas de fromages en décembre et janvier avec peu (pas ?) de tomes car il y a une baisse de la production de lait après les inondations de 2010 qui ont détruits des pâturages qui n'ont pu être remis en place

- **Légumes** Jean-François CUSSET constate également une baisse du nombre de contrats (-15).Après un temps d'inquiétude, il se demande si ce n'est pas plutôt une certaine chance car les adhérents restants sont plus concernés par le contrat moral des AMAPs (connaissance de la

Charte, des valeurs ce qui permet de se poser des questions et de donner du sens à cette adhésion).

Cette année a été le problème posé par le manque d'eau (1500m³ en + puisé sur eau de ville d'où des surcoûts de production) ; Jean-François travaille à la mise en place de nouvelles réserves d'eau.

Nathalie prend la parole afin de présenter le renouveau des instances d'Alliance-Provence et de l'invitation qui nous a été faite de participer à une réunion de concertation le mercredi 31 octobre au Cannet. Un débat s'instaure sur l'opportunité de rejoindre Alliance-Provence et de participer à cette réunion. Gérard Turin (AMAP du Cannet) et Pierre-François prennent tour à tour la parole afin de préciser que les AMAPs sont une « structure horizontale où « on s'aime », à l'inverse d'Alliance, structure pyramidale avec la création d'emplois, mais pour quoi faire ? Ne faut-il pas dénoncer une forme de captation de subventions ?

Sylvain et Michèle La Présidente se rendront à cette réunion afin d'écouter les propositions faites, de préciser nos positions sans décision d'adhésion qui est du ressort d'une AG.

- **Poissons** : Absence de Pierre le producteur et du lien Benoît. Les nouveaux contrats seront très bientôt diffusés avec projet de venue 1 fois par mois seulement afin de réduire les coûts de transports, les contrats passant mécaniquement de 1kg à 2kg.
- **Fruits** Isabelle BOUVIER dédie par la pensée cette journée à Danielle Auscaler figure emblématique des AMAPs locales, aujourd'hui hospitalisée.

Isabelle lors de la visite du matin soulève le problème de la disparition de caquettes plastique mais surtout du remplacement de son tracteur (investissement entre 4000 et 9000€) dont la panne est sans doute due à de la malveillance.

36 contrats sur l'AMAP du Flayosquet sur un total de 107 sur l'ensemble des AMAPs servies pour 24 distributions. Isabelle est globalement satisfaite de la saison malgré les déboires sur certains rendements (notamment les tomates). Cette saison a été marquée par l'installation de Pierre-François son compagnon en producteur légumes (Cannet et Vidauban). Beaucoup de travail en avril, mai et juin (comme à l'accoutumée) où se pose le problème de la main d'œuvre.

Une distribution supplémentaire aura lieu jeudi prochain (jeudi 25) ; il faudra penser à prévenir les amapiens

- **Œufs** Marie-Christine étant absente, Daniel Martinerie, son lien actuel, prend la parole. 12 000 œufs livrés cette saison ; la situation est stabilisée malgré l'augmentation des charges ce qui rend l'équilibre précaire ; le maraîchage, seconde activité de Marie-Christine, aide à l'alimentation des poudeuses. Les poules au pot sont prévues pour mi-novembre. Enfin Marie-Christine tient à remercier les nouveaux amapiens qui lui font confiance : nombre de contrats en hausse contrairement aux autres producteurs.

Daniel rappelle son désir de passer la main ; il nous faut donc trouver 2 nouveaux liens et réfléchir à une autre forme de distribution avec sans doute plus d'autonomie des amapiens ce qui sous-entend plus de discipline (penser à prévenir suffisamment tôt de son absence et du report de livraison par exemple), de resserrer les liens auprès des nouveaux adhérents.

- **Bœuf** : Michèle prend la parole pour Véronique. La descente d'estive va avoir lieu ces jours-ci ; les contrats sont en cours (expédiés par mails, la version papier à venir). La livraison se ferait plus tardivement pour ne pas concurrencer les contrats agneaux et porcs (dates à venir)
- **Huile d'olive** : Pour Marion l'AMAP est une bouffée d'oxygène ; issue de l'agriculture conventionnelle, la conversion bio s'effectue avec un changement d'état d'esprit et d'organisation. C'est un changement qu'elle effectue petit à petit, mais l'AMAP permet de penser à l'humain.

Le nombre de contrats est stable et même en légère augmentation ; La culture de l'olivier en bio demande beaucoup de main d'œuvre d'où un coût élevé de production ; il faut également penser à la difficulté de production monoculture car s'il y a 'ravage', il n'a pas de moyen de se rétablir.

- **Miel** Brigitte prend la parole pour Christophe. Brigitte a peu d'informations à fournir : actuellement 23 contrats. Se pose le problème récurrent du calendrier des livraisons. On peut envisager de mettre en place les distributions par les liens en cas d'absence de Christophe.
- **Vin Rouge de Michel PASSEBOIS Domaine Saint Jaume.** Michel, maintenant officiellement en bio (fin du temps de conversion) se bat pour réduire la quantité de sulfites dans son vin (actuellement à environ 30mg/l au lieu des 180g habituellement rencontrés) : il faut donc 'carafer' son vin avant de le boire.

La récolte s'annonce peu volumineuse mais de qualité.

Il faut enfin noter que Michel nous a offert le vin rouge dégusté lors de cette AG.

- **Vin rosé et blanc (Bois des Demoiselles)** : Benoit et Sophie Lopiteaux sont retenus sur leur domaine par une journée « théâtre ». Michel Berthelot leur lien n'a pas de nouvelles des dernières vendanges.

Il faut noter que Benoît et Sophie ont pris en charge la « parcelle Damiano » sur la route de Lorgues, la propriétaire désirant que cette terre soit mise en valeur en culture bio (elle envisageait l'installation d'un maraîcher mais cette terre ne convient pas à ce type de culture) ; il n'y a actuellement aucun coût de location/fermage, le temps de la 're-mise' en valeur des vignes existantes, un fermage sera discuté lorsque cette parcelle sera en production.

- **Pains** Nicole et Francis VARO nos boulangers commencent à mieux comprendre le concept AMAP mais peu de nouveaux contrats. Actuellement possibilités de signature de contrats, notamment de « contrats à la carte » = quantité, types de pains et périodicité pouvant varier ; enfin des pains restant après le repas peuvent être achetés par ceux qui le désirent (voir Genviève le lien.)
- **Fruits de corses de la coopérative ALIMEA** : présentation rapide de la saison écoulée par Sylvain. 43 cagettes pour notre AMAP sur les 80 de la palette partagée avec les AMAPs de Vidauban, des Arcs et du Cannet. Chaque amapien a donc reçu 70 kg de fruits, répartis en 5kg de noisettes, 3kg d'avocats, 2 kg de citrons, 16,5kg de clémentine, 6kg de kumquats, 9kg d'oranges et 28,5kg de pomelos.

La signature des contrat pour la saison 2012-2013 arrive à son terme (il reste à ce jour 2 contrats à signer). Les livraisons sont mensuelles (dates à préciser) la 1^{ère} pour fin novembre.

- **Farines et céréales** de Bertrand ALLAIS : Yvone a peu d'informations nouvelles : la récolte a été bonne, les prix seront les mêmes que la saison écoulée. Prochaine distribution le 22 novembre.
- **Pizzas** : Durant cette saison Adrien a pris la succession de son père. Il est proposé que nous accueillions plus chaleureusement Adrien (applaudissement des consomm'acteurs réunis devant le camion et nous entourions mieux Adrien afin de le mettre en valeur.
- **Commerce équitable** : Claudine rappelle qu'ils ne sont pas producteurs mais que RTM (dont le nom pourrait évoluer prochainement) est une association adhérente de La Redonne qui s'appuie sur les distributions de l'AMAP pour faire connaître ses valeurs et ses produits. Il y a actuellement 20 contrats (environ) signés. René qui aide aux distributions ayant eu des

problèmes de santé, les distributions ont été perturbées mais tout devrait entrer dans l'ordre très prochainement.

Election du Comité de Pilotage : Il est rappelé que le Comité de Pilotage et ses réunions est ouvert à tous. Sont membres de droit les liens des producteurs. Le Comité de Pilotage est constitué des personnes suivantes (aucun ordre):

Boulard Marcel, Cautain Claudine, Isabelle Marty, Michèle Théaulon, Aurélie Fercot, Sophie et Benoît Guénier, Marc et Sandrine Paulhiac, Daniel Martinerie, Bierry Brigitte, Christine Gonon, Michelle Pérez, Michel Berthelot, Anne Boyer, Geneviève Poquet, Sylvain Riou, Yvonne Berger, Claudine Charles, Jean-François Cusset, Pinon Anouk et Carraz Magali.

A ces personnes, liens, il faut ajouter tous les producteurs :

Marie Chantal et Francis Girard, Mathieu Chaffard, Frédéric Costamagno, Florence Bertin, Nathalie Wasserman, Pierre Balmitgere, Isabelle Bouvier, Marie-Christine VASSE (ROBETTE), Véronique Quinot, Christophe Benvenuto, Michel Passebois, Benoît et Sophie Lopitiaux (Bois des Demoiselles) Marion, Castres Dulac, Nicole Varo, Bertrand Allais, Adrien Brovelli, Bruno Debon.

Etant donné l'heure tardive l'élection du bureau est reportée à un Comité de Pilotage extraordinaire Jeudi 25 octobre.

Les participants sont invités à partager un dernier verre de l'amitié avec les gâteaux gardés pour ce 'goûter'.

La séance est levée à 18h 00.

Le Secrétaire de séance
Sylvain Riou

Annexe1 : Rapport moral 2012

(Présenté par Michèle Théaulon, Présidente)

Merci à toutes et tous d'être présents, car cette assemblée est un moment important dans la vie de notre association.

Nous allons commencer par remplir la feuille émargements/candidatures afin de vérifier si le quorum est atteint, et pouvoir délibérer, approuver... ou pas certaines candidatures !!!

Pour ne pas déroger à la règle voici le classique ordre du jour :

- Nous commencerons par le Rapport sur le moral
- Ensuite nous écouterons Isabelle qui rapportera l'activité de l'année suivi d'un vote
- Anne abordera le Rapport financier également suivi d'un vote
- Puis la parole sera donnée aux producteurs avec les amapiens qui pourront s'exprimer autant qu'ils le souhaitent...!

Avant toutes choses, je n'oublierai pas de remercier Isabelle et Pierre François qui nous ont fait le grand plaisir de nous accueillir chez eux en nous faisant visiter leur nouvelle ferme

Au nom de tous, Isabelle et Pierre François je vous souhaite pleine réussite dans votre entreprise et plein de bonheur à vous deux !!

L'excellent couscous que nous venons de partager, et qui j'espère ne fera pas baisser votre attention pendant l'assemblée, nous le devons à Roger et ses groupies, la 1^{ère} Hélène, puis Yvonne, Geneviève, Anne et les autres.. Je vous demande de les applaudir

Enfin, je remercierai tous les membres du Comité de pilotage, dont nos deux piliers Marcel et Sylvain qui répondent toujours présent ainsi que les liens sans lesquels un bon fonctionnement de notre AMAP serait impossible.

La Redonne est, entre autres un lieu de rencontre, spectacles, création artistique, musicale, théâtrale et agricole...

Nous faisons parti de ce collectif, la Redonne a besoin de nous tous, car beaucoup de choses restent encore à faire...

Je ne veux parler ni de politique, ni de chômage, ni de crise financière, nous entendons tous les mêmes infos...
J'ai plutôt envie de vous parler des fondamentaux de notre AMAP et des autres !

L'ENGAGEMENT MUTUEL ENTRE AMAPIEN ET PRODUCTEUR !!

Une évidence, OUI, mais les évidences ne sont pas toujours simples.

Au début c'est un contrat financier mais surtout ... et surtout un contrat moral !

Le contrat financier est clair et précis, prix, modalités de paiement nombre de panier ou ½ panier, calendrier des distributions etc. tout y est bien défini.

En revanche, pour ce qui est du contrat moral, ce dernier est bien sûr plus dépendant de l'appréciation de chacun... C'est pourquoi, je voudrais profiter de l'occasion qui m'est donnée pour souligner que le meilleur esprit de l'aide au maintien de l'agriculture paysanne implique que chaque amapien participe, au mieux de ses possibilités, à la vie de l'AMAP tout au long de l'année, en ne se cantonnant pas au simple rôle de consommateur. Il peut ainsi être lien d'un producteur, ou membre du comité de pilotage, ou encore tenir quelques permanences par an, participer à de menues tâches chez les producteurs qui ont parfois besoin d'une aide ponctuelle, promouvoir le concept AMAP ... car de jeunes producteurs veulent s'installer. Quand on en a la volonté, en cherchant un peu, on trouve toujours à se rendre utile...

Notre AMAP est aussi un lieu de rencontre et de convivialité Ha ! les soupes de Marcel... délicieuses Merci Marcel.

Le producteur de son côté s'engage à livrer des produits de qualité, (dans le respect de l'environnement), variés, de saison aux échéances fixées par contrat.

Mais, malgré, tout leur investissement, savoir faire, travail, semaine de 35H en 2 ou 3 jours, parfois, le résultat n'est pas à la hauteur de leurs espérances ! Aléas climatiques, prédateurs pour les éleveurs et autres... Vous le comprenez tous bien aisément. Jusqu'à présent nous avons été épargnés mais vous savez tous très bien que cela s'est déjà produit ailleurs et si cela devait être le cas chez nous, et c'est là que je reboucle avec le contrat moral dont j'ai parlé précédemment, nous espérons de tous la meilleure solidarité que l'on est en droit d'attendre d'un amapien.

Pour l'instant nous n'en sommes pas là ; bien au contraire Je tiens encore une fois à dire un grand merci à nos producteurs pour les excellents produits qu'ils nous livrent saison après saison, avec en prime de savoureuses recettes !!

Quel plaisir de voir année après année, un producteur évoluer dans son travail, ses produits, former la relève...

Les producteurs sont presque toujours présents lors des distributions, allez les voir, posez leurs des questions, allez voir sur le terrain...

Devenir Amapien, ce n'est pas changer de superette c'est un choix de vie et de société, c'est devenir consom'acteur !! Chacun vient avec son vécu enrichir le groupe !

Notre AMAP n'est vivante que par notre engagement et notre solidarité les uns envers les autres. L'humain est au centre de notre engagement.

Tout cela n'est que le rappel de notre Charte que tout le monde a lu, bien sur !!!

Notre AMAP est riche, oui oui oui, de presque 20 producteurs et une centaine d'adhérents, je souhaite que notre groupe dynamique, investi et prospère multiplie encore les actions qui contribuent à l'aide au Maintien de l'Agriculture Paysanne locale.

Merci à tous de ne pas avoir sombrés dans les bras de Morphée

Michèle Théaulon
Présidente AMAP-D

ANNEXE 2 : Rapport d'activités (présenté par Isabelle Marty)

L'AMAPD en 2012 c'est :

- Une centaine d'adhérents et leurs familles qui participent de façon satisfaisante à environ 50 distributions dans l'année.
- 18 producteurs qui nous ont fourni des produits d'une qualité exceptionnelle :

NOM	PRODUCTION	LIENS
Marie Chantal et Francis GIRARD	Agneaux	Boulard Marcel
Mathieu CHAFFARD	Porcs	Boulard Marcel
Corinne et Frédéric COSTAMAGNO	Volailles	Cautain Claudine
Florence et Philippe BERTIN	Fromages	Isabelle MARTY et Michelle THEAULON
Nathalie WASSERMAN et Jean-François CUSSET	Légumes	Fercot Aurélie
BALMIITGERE ierre	Poissons	Sophie et Benoît Guénier
Isabelle BOUVIER	Fruits	Paulhiac Marc et Sandrine
Marie-Christine VASSE (Robette)	Œufs	Daniel Martinerie (démissionnaire)+ ?
Véronique Quinot	Bœuf	Michelle Théaulon
Christophe BENVENUTO	Miel	Brigitte BIERRY et Christine GONON
Michel PASSEBOIS Domaine Saint Jaume	Vin Rouge	Michelle Pérez
Benoit et Sophie LOPITAU (Bois des Demoiselles)	Vin rosé et blanc	Michel Berthelot
Marion Castres Dulac	Huile d'olive	Anne Boyer
Nicole et Francis VARO	Pains	Geneviève Poquet
coopérative ALIMEA	Fruits de corses	Sylvain Riou et Aurélie Fercot
Bertrand ALLAIS	Farines et céréales	Yvonne Berger et Isabelle Marty
BROVELLI Adrien	Pizzas	Jean-François Cusset

auxquels il faut rajouter

- RTM (qui est une association de La Redonne qui propose ses produits du Commerce Equitable durant les distributions de l'AMAP-D)

CHARLES Claudine	Commerce équitable	Claudine Charles
------------------	--------------------	------------------

Nota : Nous aurons peut-être un 19^{ème} producteur tout à l'heure, avec la venue de Bruno Debon, producteur de pommes (en cours de labellisation bio) à Chateaudouble.

Les producteurs nous ont fourni (en quantités approximatives) :

- Environ 20 tonnes de légumes
- Environ 4000 litres de lait transformés en fromages,
- 7500 kg de fruits de Provence et de Corse
- 1 tonne de farines et graines diverses,
- 300 kg de miel,
- 600 kg de poisson,
- Environ 1000 pizzas,
- Plus d'1tonne et demi de viande de porc, de bœuf, d'agneau et de volailles,
- Près de 500 bouteilles de vin
- Plus de 200 litres et d'huile d'olive
- Plus de 12000 œufs
- Et pour saucer tout ça du pain

Afin de faire face à des problèmes importants de trésorerie, une opération de déstockage de « loups » à un prix très intéressant pour les amapiens a été réalisée avec succès en Septembre avec d'autres AMAP.

Comme cela a été dit tout à l'heure, Bruno Debon, producteur de pommes à Châteaudouble, en cours de certification Bio souhaiterait intégrer notre amap. Une visite de sa ferme a eu lieu.

- Un comité de pilotage, composé de près de 20 membres : le nombre est volontairement sans précision car il est utile de répéter que ces réunions sont ouvertes à tous les amapiens. L'accroissement du nombre de participants a permis de retrouver un dynamisme indispensable à la vie de notre association. Il serait bon que ce renouvellement continue cette année. Le Comité de Pilotage s'est réuni 6 fois pour gérer le quotidien de notre association.

L'AMAPD fait partie du collectif de la Redonne De nombreux travaux de réhabilitation du bâtiment après fermeture administrative avec mise aux normes de l'usine (électricité, maçonnerie, sécurité incendie mais aussi entretien des abords tel aménagement des parkings, débroussaillage) ont eu lieu.

L'AMAPD participe aussi à Colibris83-dracénie qui regroupe les 6 AMAP de Dracénie (Flayosquet, Draguignan, Trans, Figanieres, Les Arcs, et Lorgues)

ANNEXE 3 : Rapport financier (présenté par Anne Boyer, Trésorière)

Chers amis,

Merci d'être là, aussi nombreux. Votre présence est stimulante et nous réchauffe le cœur. Alors, comme nous ne sommes pas en face de David Pujadas ou à l'écoute d'Europe 1, vous allez enfin entendre des nouvelles positives.

En effet nous atteignons cette année à peu près 100 adhésions (pour beaucoup plus de paniers) : tous ne sont pas comptabilisés car il y a quelques étourdis qui oublient de régler leur adhésion et de ce fait, ils ne sont pas comptabilisés.

C'est une belle réussite pour toutes les AMAPs, en général, et la nôtre en particuliers, et ce après nos essaimage Nous sommes assurés que notre but est atteint. Et pourquoi ? Tout simplement parce que la prise de conscience des dangers de l'agrochimie qui guettent les populations se propage à grande vitesse, faisant de nous des consomm'acteurs engagés et que nous trouvons dans nos AMAPs en plus du militantisme, la garantie du vrai, de la qualité et de la diversité ... et tout ceci grâce à l'engagement et au sérieux de nos producteurs : merci à eux pour leur courage et leur travail.

Voyons maintenant le compte de résultats. L'exercice a commencé comme à l'accoutumée au lendemain de la dernière AG, soit le 14 novembre 2011, avec un solde créditeur de 1319,49 €.

Nous clôturons l'exercice 2012 avec un solde créditeur de 1483,86 €.

Les comptes se décomposent ainsi

- recettes
 - adhésions 1660,00€
 - excédent dégagé par les « poulets solidaires » : 91,00 €.Soit un total de recettes de 1751,00€

- Dépenses :
 - frais bancaires inévitables : 48,81 €
 - Travaux et améliorations des locaux : 396,26 €
 - Ajoutons notre participation aux frais et aides à diverses associations (2 cotisations à la Redonne année 2011 non payée + année 2012) : 763,50 €
 - Frais divers (papeterie, timbres, frais de bureau) : 40,40€
 - Assurance : 110,26 €
 - Frais AG : 227,80€Soit un total des dépenses pour l'exercice de 1587,03 €

Donc un solde excédentaire pour l'exercice 2012 de 163,97 €.

Alors, alors ... ? C'est bien et cela grâce à vous tous : continuez à militer avec enthousiasme et conviction, et surtout, surtout rejoignez-nous en assistant aux Comités de pilotage, participez à la bonne marche de votre AMAP en vous investissant un peu plus, devenez les liens de nos producteurs ...

Merci de votre attention.