



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 6 Octobre 2013

Cette A.G. s'est tenue à « La Bastite Blanche » à Trans-en-Provence chez notre productrice d'huile d'olive Marion Castres-Dulac.

La séance est ouverte à 14h 30 sous la présidence de Michèle Théaulon ; secrétaire de séance Sylvain Riou
Le quorum étant atteint (30 présences + pouvoirs), l'AG peut régulièrement se tenir

La Présidente, Michelle Théaulon remercie tous les participants à cette AG et adresse un merci particulier à notre hôte pour son accueil chaleureux sans oublier Anne et son équipe dynamique de cuisiniers pour la choucroute dégustée à midi.

Ordre du jour :

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

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

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

Bilan adopté à l'unanimité.

Paroles données aux Producteurs :

- ***Huile d'olive*** : Pour Marion l'AMAP est une bouffée d'oxygène ; issue de l'agriculture conventionnelle, la conversion bio est officielle depuis cette année (certification AB). C'est un changement qui s'est effectué petit à petit, mais l'AMAP permet de penser à l'humain.
En raison du froid d'il y a 2 ans (rappelons que les olives apparaissent sur le bois de 2 ans), ce sera cette année une petite récolte mais saine (pas, ou très peu, de mouches de l'olivier notamment
Il sera possible de d'avoir des « contrats à la carte » avec livraison ponctuelle. A Noël, nous pourrons déguster l'huile nouvelle, issue d'olives Solana : c'est une huile précoce, douce, sans conservation longue).
Marion nous annonce son prochain départ pour 4 ans en direction des Etats-Unis, afin de suivre son mari muté professionnellement. La pérennité de l'entreprise est assurée par sa sœur aînée Annick Poupon-Castres qui nous est présentée pour l'occasion et que nous accueillons avec plaisir.
- ***Viandes « Agneaux*** : les producteurs (aujourd'hui en alpages) et le lien, Marcel Boulard étant absents, il est simplement rappelé la mise en place des contrats pour livraison en novembre/décembre.
- ***Volailles*** : présentation faite par Frédéric Costamagno: année de transition avec l'installation en « production œufs bio », de Jérôme (compagnon de la fille de Fred). Globalement la saison écoulée a été une année satisfaisante après la grosse baisse des contrats il y a 2 ans ; le nombre des contrats est

maintenant en légère augmentation régulière. Enfin, Fred rappelle la livraison des poules à bouillir jeudi prochain (au lieu des poulets à rôtir comme spécifié dans le contrat).

- **Légumes** Jean-François CUSSET et Nathalie sont absents et nous ont laissé une lettre que Sylvain présente.
Dans sa lettre, Jean-François note le peu de succès des ateliers sur la ferme : il nous faut réfléchir aux différentes questions que cela soulève. Il propose de tenir plusieurs réunions plénières (AG ou Comités de pilotage extraordinaires) chaque année afin de rendre visite plus souvent aux producteurs.
Comme Fred, baisse des contrats mais stabilisation et légère remontée, des contrats étant encore disponibles)
- **Fruits** : Isabelle remercie Marion pour son accueil et ses liens Marc et Sandrine, indisponibles aujourd'hui.
Isabelle rappelle les modifications de l'organisation de son exploitation pour la prochaine saison, comme cela a été présenté dans les courriers adressés par l'AMAP et la lettre d'Isabelle : réduction de production (40 paniers seulement) pour favoriser des cultures pérennes.
Dans 15 jours, fin des distributions pour la saison (*nota : jeudi 17/10 fin distributions Isabelle*): il faudra être vigilant pour les ½ paniers afin que personne ne soit lésé.
Pour la saison écoulée, Isabelle est globalement déçue, toutes les énergies déployées n'ont pas été rentabilisées (13 débroussaillages nécessaires au lieu de 3 à 5 d'ordinaire) 65h de bénévolat pour l'AMAP) mais la corbeille a toujours été pleines malgré la hantise du panier vide : c'est toujours le plaisir de remplir les barquettes. De nouveaux prédateurs font leur apparition : il a fallu acheter 2 fois plus de plants cette année pour avoir une récolte.
Avec beaucoup d'émotion, Isabelle nous livre sa déception après 10 ans d'exploitation : nous l'assurons de notre soutien sans faille : rappelons qu'Isabelle nous a offert cette année 65h de bénévolat pour notre AMAP (*à rajouter au compte 8 dans le bilan financier*)
- **Vin rosé et blanc (Bois des Demoiselles)** : Benoit et Sophie Lopiteaux sont retenus sur leur domaine par les vendanges, tardives cette année.
- **Fromages** : Florence Bertin nous fait part de sa satisfaction : une année qui se termine plutôt bien après mes grosses difficultés rencontrées : incendie du hangar matériel, blessure de Philippe qui va mieux (doigts gravement sectionnés).
Les assurances ont pris en charge une part significative des dépenses (+10% par rapport à la prise en
- **Fruits de Corse de la coopérative ALIMEA** : présentation rapide de la saison écoulée par Sylvain (voir lettre d'Aliméa par ailleurs). La signature des contrat pour la saison 2013-2014 arrivera à son terme fin octobre (*il ne reste à ce jour aucune possibilité de contrat à signer*). Les livraisons sont mensuelles (dates à préciser) la 1^{ère} pour fin novembre.
- **Pizzas** : Il est rappelé que les contrats signés ne sont valables que 4 mois (au-delà le contrat est perdu) : cette forme de contrat est à rapprocher des autres contrats signés pour une période déterminée, si les produits ne sont pas pris à chaque distribution, ils sont « perdus » et répartis parmi les autres consomm'acteurs.
- **Pommes (Bruno Debon)** : Bruno se confie : Il est heureux d'être parmi nous, touché par l'humanité qui se dégage ; c'est plutôt un « solitaire » qui aime tout faire tout seul. Il apprécie le rapport direct avec les gens et puis l'amap c'est une fidélité, une sécurité, l'idée de la multitude de consommateurs qui soutienne le paysan. Ainsi quelqu'un d'autre grandit en lui.
Aujourd'hui la récolte est là : 10 à 20 tonnes attendues avec seulement 3 tonnes de déclassement. Les Amaps ont doublé leurs demandes ce qui montrent leur confiance. Par ailleurs, Bruno livre également les Biocoop de Salernes et Draguignan ainsi que le magasin BioMonde.
A noter le passage progressif des vignes (dons la surface a été réduite de 4 ha) en bio.
- **Commerce équitable** : Claudine rappelle qu'ils ne sont pas producteurs mais que RTM (Rencontre avec le Tiers Monde, 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 ; RTM s'approvisionne auprès de Solidar'Monde, centrale d'achat des produits Artisans du Monde, pour des produits de base uniquement.

Le point de vente fonctionne par « contrat déductible » : signature d'un contrat initial et achat ponctuel et déductible de la somme engagée au départ.

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

22 MEMBRES : ANOUK Pinon ; BERGER Yvonne ; BERTHELOT Michel et Brigitte ; BIERRY Brigitte ; BOULARD Marcel ; BOYER Anne ; CARRAZ Magali ; CAUTAIN Claudine ; CHARLES Claudine ; CUSSET Jean-François ; FERCOT Aurélie ; GONON Christine ; MARTINERIE Daniel ; MARTY Isabelle ; N'GUYEN Thi Lieng (Didi) ; PAULHIAC Marc et Sandrine ; PÉREZ Michelle ; POQUET Geneviève ; RIOU Sylvain ; THEAULON Michèle.

A ces personnes, liens, il faut ajouter tous les producteurs (nommés sans ordre particulier):

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.

Le Comité de Pilotage est élu à l'unanimité. L'élection du bureau est reportée au prochain Comité de Pilotage extraordinaire Jeudi 17 octobre.

La séance est levée à 17h 00.

Le Secrétaire de séance
Sylvain Riou

Annexe1 : Rapport moral 2013

(Présenté par Michèle Théaulon, Présidente)

Bonjour à toutes et à tous,

Nous voici encore cette année réunis à l'occasion de la visite de l'exploitation de Marion d'où nous parvient son excellente huile d'olive.

Merci à toutes celles et tous ceux qui ont mitonné cette super choucroute et aux petites mains qui ont confectionné ces bonnes entrées et ces non moins bons desserts ! Goûtez bien mais n'abusez pas trop de la bonne chaire car à l'issue de ce glouch traditionnel avant l'assemblée générale, il vous faudra avoir suffisamment d'attention.

Merci encore aux Piliers de notre Amap, Sylvain, Marcel, Isabelle, Anne, Michèle et Laurent ainsi que tous ceux que je ne citerai pas mais qui répondent toujours présent.

Cette année a été éprouvante pour nous tous, producteurs et amapiens, pour certains en raison des conditions climatiques et des innombrables prédateurs (petits et grands) et pour d'autres une grave blessure, un incendie... Les accidents de la vie ne nous ont également pas épargnés... Je pense en particulier à Anne qui a tenu à participer malgré tout à ce repas, et à Benoît, qui toujours très taquin nous retrouve avec plaisir tous les jeudis !! cot ! cot !cot ! (c'est entre nous !), pardon Sophie.

Merci à tous deux d'être là...

Malgré tout cela notre Amap est là, solide, forte de presque 20 producteurs et plus de 100 adhérents.

Je ne regrette qu'une chose, c'est qu'il y ait de plus en plus de consommateurs au détriment des consomm'acteurs ! Je souhaiterais vivement qu'un effort soit fait dans ce domaine.

Je ne vais pas parler de l'engagement contractuel, c'est le plus connu !

Tout aussi connu mais bien moins respecté, l'implication dans la vie et le fonctionnement de notre Amap.

A ce sujet, je ne citerai qu'un seul exemple : il s'agit des permanences hebdomadaires pour les distributions de paniers, bon nombre d'adhérents ne prennent même pas une permanence par an !

En effet, qui n'a pas remarqué que les amapiens de permanence sont pratiquement toujours les mêmes et, certaines fois, il n'y a aucun inscrit sur le tableau.

Je pense qu'une permanence au minimum dans l'année pour chacun ne serait pas insurmontable et soulagerait quelque peu ceux qui sont le plus souvent à la peine...

Notre amap n'existe que par vous pour et vous.

Moment du partage de la production, le jeudi soir doit également être l'occasion privilégiée, d'aller à la rencontre des producteurs qui sont toujours disponible, de parler avec eux, de partager etc. etc. En un mot un peu de convivialité qui me semble t'il serait tout à fait dans l'esprit de notre association.

Vous l'avez bien compris ne faites pas comme dans les super marchés, choisir, peser et partir !!!

Pour en finir avec cette année, nous ne sommes pas très nombreux, c'est normal, nous avons pas mal de grands voyageurs !!!

J'ai été brève car nous avons les rapports qui vont suivre, sur le moral, les productions et bien sur le financier....

Je ne peux conclure qu'en souhaitant belle et longue vie à notre Amap.

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

L'AMAPD en 2013 c'est :

- Une centaine d'adhérents et leurs familles (106 adhésions à ce jour) qui participent de façon satisfaisante à environ 50 distributions dans l'année.
- 18 producteurs qui nous ont fourni des produits d'une qualité exceptionnelle : Bertrand Allais (céréales, farines), Christophe Benvenuto (miel), Florence et Philippe Bertin (fromages), Isabelle Bouvier (fruits), coopérative Alimea (Fruits corses), Corinne et Frédéric Costamagno (volailles), Aurélie Gillope et Mathieu Chaffard (porc), Marie Chantal et Francis Girard (agneaux), Michel Passebois (vin), Véronique Quinot (Bœufs), Marie-Christine Robette (œufs), Nicole et Francis Varo (pain), Nathalie Wasserman et Jean François Cusset (légumes), Marion Castres (Huile d'olive), Ferme aquacole Tamaris Sud Fish de Pierre Balmitgere (poisson), Adrien Brovelli (pizza), Benoît et Sophie Lhopiteaux (vin bois des demoiselles) et un nouveau producteur de pomme et de jus de pomme Bruno Debon.

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 et un certain nombre de litres de moules
- 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 d'huile d'olive
- Plus de 12000 œufs
- Plus de 700 kg de pommes et de 162 litres de jus de pomme
- Et pour saucer tout ça du pain !
- 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. Il serait bon que le comité de pilotage se renouvelle afin de conserver un certain dynamisme. 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. Les nombreux travaux de réhabilitation du bâtiment et de ses alentours continuent.
- Un fichier accessible aux membres du comité de pilotage permettant d'avoir une vue d'ensemble des adhérents et des différents producteurs a été mis en place.
- L'AMAPD participe aussi à Colibris83-dracénie qui regroupe les 6 AMAP de Dracénie (Flayosquet, Draguignan, Trans, Figanières, 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. ...

Les années se suivent et ne se ressemblent pas.

Nous avons démarré cet exercice après notre AG du 21 octobre 2012 avec un solde positif de 1483,83 €

Les 106 adhésions auraient dû nous rapporter 2120 € mais il y a des réfractaires, au nombre de 4 qui ne se sont toujours pas acquittés de leurs obligations et ce malgré les relances.

Outre les frais bancaires, l'achat de gaz et les frais d'hébergement pour le site, notre adhésion à l'Usine et l'assurance, nous avons largement contribué aux travaux de La Redonne pour un montant de 2435,69€.

Ce qui nous laisse à ce jour de clôture de l'exercice un crédit de 423,80 €

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le détail de ce bilan comptable.

RECETTES		DEPENSES	
adhésions	2 040,00 €	Frais bancaires	88,85
		Assurance	150,26
		Hébergement site	100
		Frais divers (poste et bureau)	175,23
		Cotisation Redonne	150
		Participation aux travaux Redonne	2435,69
TOTAL	2 040,00 €		3 100,03 €
		Solde déficitaire de l'exercice	1 060,03 €
Réserve	1483,83	Solde positif en fin d'exercice	423,80 €

Sylvain fait remarquer que ce bilan ne comptabilise pas le compte 8 représentant le bénévolat ; une rapide évaluation de ce compte 8 s'élève à environ 6000€ (heures de bénévolat et créances abandonnées au profit de l'association)

Merci à tous de votre attention.