

Compte-rendu de l'assemblée générale de l'Amapmonde du 25/06/2014

Les faits marquants pour 2013/2014

Les faits marquants sont :

Nos producteurs

- Départ de notre producteur de poulets Christophe Roger et de nos maraichers Julien et Jean-Michel.
- Arrivée de Jean-Paul Thomas pour les poulets et d'Aude Bérardo pour les légumes.

Nos référents

Nous avons 3 nouveaux référents :

- Marie Cossé pour le poulet
- Céline Teillet pour les légumes
- Monique Rollo pour le fromage de chèvre et les pommes

Les Adhésions

L'évolution des adhésions est la suivante :

2010 : 52 adhérents

2011 : 58

2012 : 58

2013 : 54

2014 : 37

Nous notons une baisse du nombre d'adhérents mais nous n'en connaissons pas la cause hormis les personnes qui déménagent.

Manifestations

La projection du film sur le Champ commun a rassemblé eu un franc succès et a intéressé le nombreux public présent ce jour là.

Chantiers chez nos producteurs

4 valeureux amapiens ont arraché les mauvaises herbes dan champ de marie Claude.

Bilan par producteur

Philippe Rouxel : Les œufs

Tout ce passe bien avec Philippe Rouxel. On note néanmoins que la baisse des adhérents a fait passer la livraison bimensuelle de 270 œufs à 222 œufs.

Irène Latapie : les pommes

Notre référente Monique Rollo a noté un nombre de commandes peut important en début de saison et par contre un accroissement de la demande en fin de saison. C'est à priori illogique, sauf à dire que les amapiens avaient leurs propres pommes (ou celles de leurs voisins) en début de saison.

Simon Rezé: Les fraises

Notre nouveau producteur Simon, nous propose hors contrat car la production est irrégulière des cassis et des fraises.

La ferme de Ker Oga : Gaelle et René Sonney

Gaëlle note une diminution des contrats et des ventes directes de produits laitiers en 2013 puis en 2014. Heureusement, cette baisse est compensée par l'Amap d'Allaire qui marche très bien et par la vente sur les marchés

Jean-Paul Thomas : Les poulets

Jean –Pierre nous livre mensuellement 27 poulets. Malgré l'information diffusée par mail par Marie Cosse, il reste souvent des poulets non pris à la fin de la permanence. Heureusement, Marie dispose d'une grande chambre froide pour les stocker et les livrer plus tard.

Gwénael Delamarche : Le miel

La situation est inchangée, c'est-à-dire peu de commandes mais des amapiens fidèles depuis plusieurs années.

Dominique Bourdon : Le pain

Dominique assure toujours la production de son excellent pain, mais là encore, son pain fait un carton à Guer mais pas à La Gacilly. On a un peu l'impression que les amapiens viennent principalement pour les légumes mais boudent un peu les autres produits.

Aude berardo : les légumes

Pour sa première année, Aude nous livre d'excellents légumes et nous lui en sommes reconnaissants.

Comment dynamiser l'AMAP ?

- Demander aux amapiens qui ne prennent pas de pain et de produits laitiers, quelles sont les raisons pour lesquelles ils ont fait ce choix : critère de qualité, de diversité de produit etc.
- Se rendre aux AMAPS d'Allaire et de Guer pour essayer de comprendre pourquoi ces AMAP commandent plus de produits laitiers et de pain : Contrats et mini de commandes différents ect.
- Faire un atelier cuisine une fois par mois, soit en cuisinant à la permanence, soit en préparant à l'avance et en expliquant la recette à la permanence. Exemple : on pourrait faire la soupe du mois.
- Ou bien prévoir un même produit cuisiné mais par différentes personnes, chacun ayant une recette particulière.
- Sensibiliser les écoles
- Distribution du leaflet
 - Ceci doit nous inciter à distribuer le leaflet présentant l'Amap puisqu'il reste des stocks. Le fait que ces leaflets font référence à nos anciens producteurs, pour ceux qui ont changé, n'est pas gênant car le site web est à jour.

Election des membres du bureau

Le bureau actuel est reconduit :

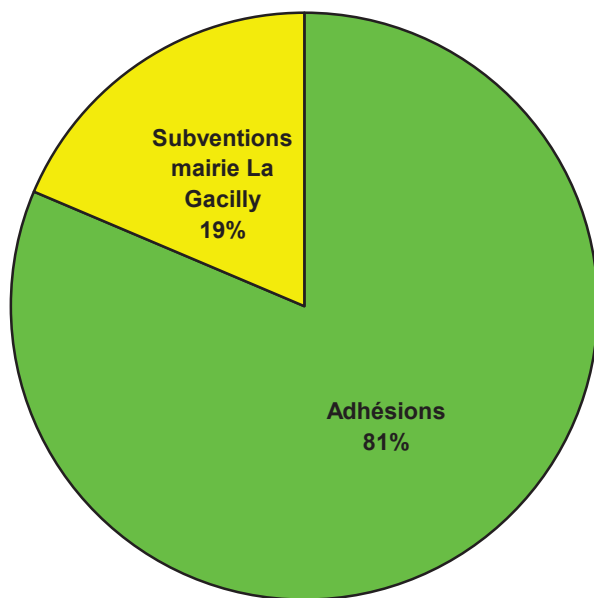
- Présidente : Catherine Soulaine
- Vice présidente : C. Riggs
- Trésorier : F. Beun
- Secrétaire : R. Etienne
- Responsable de La feuille de choux et du site Web : A. Giboire

Les référents

- Œufs : R. Etienne
- Légumes : F. Beun, C. Teillet
- Miel : A. Giboire
- Fruits rouges : E. Caudeville
- Produits laitiers/Viande : JF. Cadet
- Pain : C. Soulaine
- Poulets : M. Cossé
- Pommes : M. Rollo
- Fromage de chèvre : M. Rollo

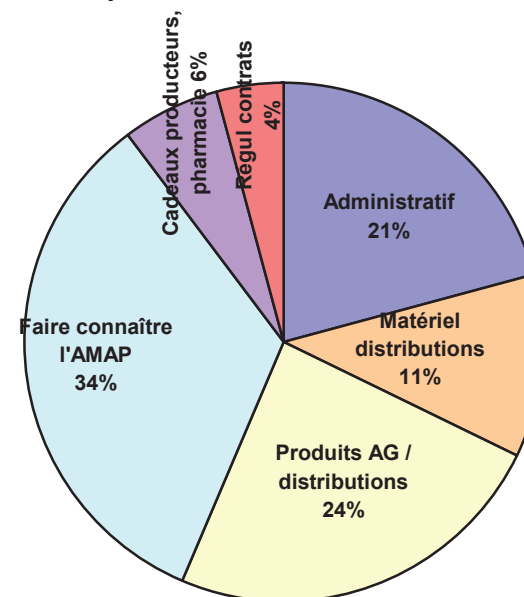
Recettes	
Adhésions	3 050,00 €
Subventions mairie La Gacilly	700,00 €
Total recettes	3 750,00 €

Recettes de nov 2008 à mai 2014



Dépenses	
Assurance MATMUT	550,74 €
Déclaration préfecture	43,00 €
Courriers, timbres	12,04 €
Frais bancaires	10,95 €
Divers	25,00 €
Administratif	641,73 €
Matériel distributions	353,95 €
Produits AG / distributions	739,15 €
Présentation AMAP, Fêtes de la soupe	319,74 €
Forums associations, Rencontre inter AMAP	271,97 €
Plaquettes	444,04 €
Faire connaître l'AMAP	1 035,75 €
Cadeaux producteurs, pharmaciens	186,56 €
Régularisation de contrats	126,10 €
Total dépenses	3 083,24 €

Dépenses nov 2008 à mai 2014



Bilan financier AMAP'Monde gacilienne

Mai 2013 à mai 2014

Assemblée Générale du 25 juin 2014

Recettes	
Adhésions courant 2013 : 6 x 10 €	60,00 €
Adhésions 2014 (à fin avril) : 34 x 10 €	340,00 €
Subvention 2014 mairie La Gacilly	100,00 €
Total recettes	500,00 €

Dépenses	
Assurance MATMUT	115,50 €
Assemblée générale - juin 2013 - produits en dégustation	86,70 €
Produits en dégustation à des distributions (départs producteurs, projection sur le Champ Commun)	89,20 €
Cadeau Christophe (départ juillet 2013)	20,10 €
Cadeau Julien et Jean Michel (départ décembre 2013)	136,86 €
Frais bancaires (découvert)	8,50 €
Matériel distributions (balances, papier viande)	100,24 €
Total dépenses	557,10 €

Bilan annuel - mai 2013 à mai 2014	-57,10 €
---	-----------------

En compte fin avril 2013	723,71 €
En compte fin mai 2014	666,61 €

	Recettes	Dépenses	Bilan
Création AMAP > octobre 2009	720,00 €	335,39 €	384,61 €
Novembre 2009 > décembre 2010	660,00 €	685,64 €	- 25,64 €
Janvier 2011 > avril 2012	1 120,00 €	418,13 €	701,87 €
Mai 2012 > avril 2013	750,00 €	1 087,13 €	- 337,13 €
Mai 2013 > avril 2014	500,00 €	557,10 €	- 57,10 €
			666,61 €