

## Compte-rendu de l'assemblée générale du 08 octobre 2009

Etaient présents : une vingtaine d'amapiens + nos amis producteurs : Julien Chedeville, Dominique Bourdon, Christophe Roger.

Etaient excusés : Marie Jolivel et Gwenael Delamarche.

### Rapport moral

La présidente considère que le lancement de l'Amapmonde La Gacilly s'est bien passée et remercie de son apport Laurence Mafféis. Il est à noter pour ceux qui le savent pas que Laurence, dans le cadre de son association "L'assiette aux champs" a été à l'origine de la création des AMAP du pays de Redon : Saint-Just, Allaire, Redon, La Gacilly. Notre Amap compte 52 adhérents et 6 producteurs. Des rencontres seront organisées avec les autres Amap du pays afin d'échanger sur les pratiques.

On peut noter les points suivants :

Pour l'avenir, aucune limite n'est fixée pour le nombre d'adhésions. Le principe est que les nouveaux s'inscrivent pour un ou plusieurs produits et ensuite les référents voient avec les producteurs s'il est possible de fournir la demande.

Une présentation de l'Amapmonde La Gacilly sera effectuée en octobre à l'entreprise Stanhome car un groupe de salariés est intéressé par cette formule.

### Rapport financier

F. Beun, trésorier, précise que les dépenses ont été très mesurées =>335.24€ et les recettes ont été de 720€. Pour l'année prochaine, et après discussion, on décide de repartir sur un montant de cotisation annuelle inchangé de 10€.

Recettes	
Adhésions : 52x10 €	520,00 €
Subvention mairie La Gacilly	200,00 €
<b>Total recettes</b>	<b>720,00 €</b>

Dépenses	
Déclaration association en préfecture	43,00 €
Assurance association Matmut	84,70 €
Frais bancaires envoi chèquiers	2,45 €
Balances et couteaux pour distributions	64,79 €
2 repas restaurant fondateurs AMAP	66,80 €
Timbres envoi invitations AG	5,04 €
Nourriture assemblée générale 8 oct 2009	68,46 €
<b>Total dépenses</b>	<b>335,24 €</b>

<b>Bilan</b>	<b>384,76 €</b>
--------------	-----------------

## **Tour de table avec nos producteurs**

### **Le pain, galettes, jus de pommes, lapins**

Malgré une baisse du nombre de contrat pain, Dominique nous dit qu'il est satisfait du fonctionnement AMAP et il est partant pour une nouvelle année tout en précisant que son produit principal reste le pain de 1 kg, ceci pour une raison d'optimisation du four. Les pains spéciaux peuvent être fournis mais en supplément du pain de 1 kg..

Cette année, il a peu de pommes. Donc Dominique ne pourra pas faire en 2009 les 1300 bouteilles de l'excellent jus de pommes qu'il avait produites en 2008. Donc une information sur le nombre de bouteilles possibles pour l'AMAP sera donnée après le ramassage des pommes fin novembre.

Pour l'instant, il n'y a pas de livraisons de lapins en vue.

### **Les légumes,**

Julien est content de l'esprit et du mode de fonctionnement avec l'AMAP car cela lui permet d'écouler les légumes même pendant les vacances, ce qui n'est pas toujours le cas avec ses autres clients. Il est Ok pour que l'on constitue une liste d'attente et répondra favorablement ou pas selon ses possibilités.

Pour les fiches cuisines, outre les recettes de Julien qui sont bien utiles quand on découvre un légume oublié, l'idée est d'ouvrir un classeur consultable dans le quel les amapiens pourront faire partager leurs recettes en y insérant éventuellement plusieurs exemplaires. Betty se charge de la mise en place du classeur.

L'assemblée présente à l'AG se déclare favorable à ce que l'équipe de permanence continue à préparer les paniers de légumes.

### **La viande de veau/bœuf + produits laitiers**

René et Gaelle sont également contents du fonctionnement AMAP. Pour la viande, ils signalent que l'abattage ayant lieu le mercredi, il ne sera jamais possible de livrer la viande à la permanence du mercredi. De plus, ceci impliquerait la possession d'un camion réfrigéré. La viande restera hors contrat. La vente de lait, crème fraîche et fromage blanc a bien démarré. Les travaux de la laiterie pour les fromages sont en-cours

### **La viande d'agneau**

Nous avons une filière pour l'approvisionnement d'agneau bio. 3 amapiens ont en déjà profité. Catherine effectuera une relance pour voir si plusieurs personnes pourraient être intéressées. (Vous pouvez à tout moment écrire aussi à [amapmonde@laposte.net](mailto:amapmonde@laposte.net)).

### **Le poulet**

Christophe est content des amapiens qui ont été indulgents, quand, pendant un certaine période, les poulets ne faisaient pas le poids. Christophe explique qu'outre les dégâts causés par le renard, d'autres prédateurs tels la buse et la corneille attaquent parfois les poulets. Christophe apprécie le système des contrats.

### **Les œufs**

Laurence explique que l'affaire de Marie Jolivel a bien démarré car ils ont maintenant plusieurs clients dont une biocop. Elle est toujours d'accord de livrer notre Amap malgré l'éloignement.

Les système de contrat avec contrat et livraison 2 fois par mois semble convenir.

### **Le miel**

Les amapiens sont par nature des défenseurs du bio. Le miel de Gwénaël produit sur plusieurs communes n'est pas bio mais il est excellent. Pour ce produit disponible à l'Amap via des commandes mensuelles depuis 1 mois, Gwénael nous a expliqué que les contraintes du bio sont pour le miel sont extrêmement fortes et pratiquement impossibles à gérer. Nous faisons donc une exception au principe du bio vu la qualité exceptionnel du miel de Gwénael. Si chacun arrive à mesurer sa propre consommation de miel, nous pourrions passer au système par contrat, auquel Gwénael serait favorable.

### **La confiture**

Patrick Guillermin de Carentoir avait fait une dégustation remarquée en juin de ses confitures. Elise s'est proposée comme référente pour mettre en place ce produit. A suivre.

### **Les permanences**

Des problèmes de clés ont perturbé certaines permanences. La demande de remettre un double des clés au café des halles a été refusée par la mairie. Il nous faudra donc continuer à aller chercher les clés à la mairie et ceci avant 17h. Il faut signaler que la mairie est ouverte aussi entre 12h et 14h. Fabrice nous a conçu un magnifique planning sur le quel s'inscrit dans une colonne dédiée la personne qui prend la clé. Au niveau du bureau, nous enverrons en plus un mail de rappel 2 jours avant aux personnes chargées de la permanence. Mais tout le monde n'a pas de mail.

Concernant le matériel, l'idée serait de mettre les balances + les dossiers (feuilles d'épargne etc...) dans une caisse en bois non fermée à clé plutôt que de partager l'armoire avec cadenas des personnes de la mairie chargées de l'entretien. Il faut remarquer qu'on ne pourrait pas faire les permanences dans des salles style maison des associations car on ne pourrait pas stocker notre matériel et en particulier les cageots.

Un mode d'emploi indiquant la marche à suivre à l'équipe de permanence se trouve dans le classeur de la caisse en plastique.

Il est nécessaire d'être 4 à la permanence du premier mercredi du mois car il a des ventes supplémentaires de poulets, de miel, d'œufs. Il manque donc 2 personnes à la permanence du 4 novembre avec Laurence Maffei et Marie Anne Roblin. Merci de vous inscrire sur la liste.

Il nous faut trouver un meilleur moyen pour afficher les papiers et les nouvelles de l'Amap dans les Halles. En effet, en général, on se contente de déposer des papiers sur une petite table et les personnes toujours plus ou moins pressées, ne regardent pas ces papiers. Si vous avez des idées, écrivez à l'ampmonde. C'est pourtant important car c'est là que l'on peut trouver par exemple la bourse d'échange pour les périodes de vacances.

A l'issue de la distribution, si il reste des produits, la pratique utilisée fût cette année d'appeler les personnes n'ayant pas pris leurs produits et en l'absence de réponse de se partager les produits entre les membres de la permanence. Une meilleure idée, à condition de s'organiser dans ce sens, serait de donner la marchandise aux petites sœurs des pauvres.

L'équipe de permanence doit se rendre disponible aussi pour expliquer le fonctionnement de l'Amap aux nouveaux venus

Il faut rappeler que chaque amapien est tenu de faire des permanences. On comprend bien que les horaires de travail pour certains ne permettent pas de faire des permanences mais dans ce cas pourquoi ne pas profiter des vacances pour en faire une.

Plusieurs consignes diverses ont été rappelées :

Apporter à la permanence les sachets des légumes de la semaine précédente, ils pourront ainsi être réutilisés.

Pour les bouteilles de lait et les pots plastiques, chacun assume le nettoyage.

Pour le miel, on ne peut malheureusement pas récupérer les pots verres et plastique

### **Les travaux chez nos producteurs**

Nos producteurs sont à même de nous demander un coup de main. Dans ce cadre, plusieurs d'entre nous ont ramassé des cailloux et arraché des mauvaises herbes chez René et Gaëlle ou ramassé des patates dans le désormais célèbre patates show.

### **La communication**

Le bureau nouveau cherche un responsable de la communication. Ceci consiste à rassembler les articles pour la feuille de chou, communiquer vis-à-vis des journaux etc.

Avis aux volontaires

## **Le bureau**

Alain giboire rejoint le conseil .Le bureau est composé de la façon suivante

### **Répartition des responsabilités**

<b>Fonction</b>	<b>Prénom et Nom</b>
Présidente	Catherine SOULAINÉ
Vice-présidente	Christine RIGGS
Trésorier	Fabrice BEUN
Trésorier adjoint	Sylvain RICORDEL
Secrétaire	Régis ETIENNE
Secrétaire adjoint	Jean-François CADET
Responsable communication	A trouver
Responsable distribution	Laurence MAFFEIS
Référent pain galettes jus de pomme	Catherine SOULAINÉ Christine RIGGS
Référent viande de René + produits laitiers	Jean-François CADET Régis Etienne
Référent légumes	Fabrice BEUN Sylvain RICORDEL
Référent miel	Régis ETIENNE Alain GIBOIRE
Référent poulet œufs	Laurence MAFFEIS

Rappel : le mercredi 28 octobre, il n'y aura pas de livraison de légumes.