

AMAP PORNIC
COMPTE-RENDU D'ASSEMBLEE GENERALE 2024
Le 30 novembre 2024 (salle de la Birochère)

Présence des **amapiens** : une trentaine d'adhérents présents et une dizaine de pouvoirs

Présence des **producteurs** : Guylain PAGEOT (ferme des marais champs), Pauline TROUILLARD pour l'EARL Dureau, Angélique DUREAU (volaille), François GOLDENBERG (farine et galettes), Samuel GANTIER (Agneau), Gwen (Bergerie du mouton noir), Julien (salines du breuil), Lionel Petigas (jardins de la cure).

Présence du **bureau** : l'assemblée est animée par Anne-Solène (présidente) et Michel (trésorier), accompagnés de Madeleine Thibonnier, Michèle Thébault, Bernard Thébault, Frédéric LePeltier, Etienne Gentils.

La présentation commence à 15h10 :

INTRO

-rappel des **valeurs** de l'AMAP : solidarité, engagement, écologie, local : (tous nos producteurs sont dans un rayon de 50km à l'exception du producteur de pommes qui est à 65 km).

BILAN MORAL

-Le nombre d'adhérents est stable (**140** avec quelques départs compensés par de nouveaux arrivants, dont certains assez jeunes)

-**Nette évolution des petits paniers** (quid de l'engagement?) **à la quinzaine et des paniers Z** (amapiens sans contrat légumes avec au moins 2 contrats) en baisse (suite à une demande de régularisation ces derniers mois auprès de « paniers Z » ayant une cagnotte à la table).

-Un peu plus de contrats par amapiens et tous les producteurs ont un peu plus de contrat à l'exception des plantes médicinales et de la spiruline.

- Dans la mesure où les renouvellements se font à l'année, depuis 2 ans il y a possibilité **d'intégrer l'amap en cours d'année.**

Pour intégrer l'AMAP en cours d'année, il faut déposer le dossier (bulletin + contrat légumes et règlements au minimum 15 jours avant la première distribution du mois).

Cette année nous avons eu quelques soucis de **retardataires** pour les inscriptions. Nous proposons deux dates d'inscriptions, avec possibilité de déposer les dossiers avant pour les personnes absentes sur ces deux dates.

Les renouvellements demandent au bureau du travail et c'est compliqué de courir après les amapiens. Nous avons donc décidé que **l'année prochaine, les inscriptions seront closes après ces deux dates et si retardataires, il y aura un mois de latence pour intégrer le mois d'après (comme un nouvel amapien)**

Au sujet de l'inscription, merci de choisir UN SEUL NOM pour votre panier et tâchez d'utiliser toujours le même (pour CAMAP aussi) : ça nous facilite la tâche.

-Merci de bien remplir le bulletin d'adhésion : souvent c'est fait un peu à l'arrache, certains nous remettent un papier signé où ne figure même pas leur nom...prenez le temps de bien cocher les différents producteurs .

-**Les permanences** : CAMAP : après une mise en place un peu laborieuse, il semble que ça marche plutôt bien.

Ne tenez pas compte du nombre de distributions annoncées par le logiciel, tenez-vous en aux 2 permanences par **semestre.**

C'est encore un peu laborieux auprès de certains amapiens resquilleurs et nous regrettons les

relances à répétition : agréables ni pour nous, ni pour les amapiens, mais si ça se remplissait sans demander, ce serait encore mieux !

Début d'année ok.

Nous évoquons la solidarité : certains ne peuvent pas faire leur permanence pour raison de santé ou d'organisation...nous comprenons bien sûr tout ça, mais venez nous en parler !

Quand les paniers sont terminés (souvent avant 18h15), merci de venir à l'accueil demander si il n'y a pas d'autres besoin avant de partir (œufs, accueil, Guylain...)

-les contrats : conscient qu'on ne court pas après la paperasserie tous autant que nous sommes, c'est important d'être en règle, nous rajouterons un renouvellement tacite sur les contrats .

Nous n'avons jamais été contrôlés, mais certaines amap l'ont été, et le fait de ne pas avoir de contrat peut remettre en question le système.

D'après la charte des amap, la livraison est pré-payée : la cagnotte permet de rester dans ce cadre en apportant de la flexibilité. Veillez à ce que votre cagnotte soit toujours en positif : l'amap est un soutien aux producteurs et pas l'inverse, évitez les ardoises.

PRODUCTEURS

-venue d'ici 6 mois environ d'une **floricultrice**, Nolwenn, qui s'installe à la Fontaine aux bretons et nous proposera des **fleurs coupées** de mai à novembre et peut-être des fleurs séchées en hiver.

Alors oui, les fleurs ne sont pas un produit de première nécessité, mais à rester dans le pratique-pratique, on ne nourrit parfois pas assez le beau et c'est important.

Gourmandes en eau, en engrais et en pesticides, cultivées loin (parfois très loin : Kenya, Ethiopie...)

il est très difficile de trouver des fleurs « propres » : nous avons de la chance, elles viennent à nous !

Vous serez sondés en début d'année pour voir quelle formule est la plus pertinente (tous les 15 jours ? Abonnement bouquet ?...)

-Focus sur le **nouveau producteur de l'année**:Nicolas de la microhuilerie BAYA au bois de Céné. Cette huilerie s'inscrit dans un projet plus vaste de ferme (les petits maraîchins) de vaches laitières avec un troupeau multi-races.

Nicolas et sa femme ont repris la ferme familiale après s'être éloignés du milieu agricole.

Julie est graphiste de formation (d'où les jolies étiquettes) et depuis peu fromagère car ils se lancent dans la transformation .

Leur démarche leur permet de valoriser ce qu'ils produisent sur la ferme (ou à côté pour certaines huiles qui peuvent provenir de champs voisins) : tournesol, colza, chanvre...mangez du bon gras !

L'huile de tournesol oléique, plus résistante à la chaleur, vous apporte plus d'acides gras insaturés (75% contre 25%) d'oméga 9 et de vit E.

L'huile de Colza contient 30% d'acides gras polyinsaturés (oméga 6 et 3) : il ne faut pas la cuire, c'est un super aliment santé.

L'huile de chanvre : un remède anti-âge ! Anti-oxydant naturel, par voie externe ou interne.

Protection cardio-vasculaire et anti-infl par les oméga 3.

Le gras, c'est la vie : méfiez-vous du sucre, mais mangez au moins deux cuillères à soupe de bonne huile par jour !

-Tous nos producteurs ont été impactés par les conditions **météo** : il a plu presque 2 fois plus que d'habitude cette année, avec des épisodes parfois violents.

Moins de production, pertes, difficultés de séchage...cette une année compliquée qui vient de s'écouler, et malheureusement, ça risque de se reproduire et ça nécessite une adaptation du système, nous en reparlerons.

-Maraîchers : baisse de production de 30%. Sur certains légumes comme la patate douce ça va jusqu'à 80 voire 90% de moins.

La pomme de terre est sous-traitée de longue date et avec le mildiou cette année le peu de

production qu'ils ont eu était médiocre.

Ils diminuent un peu le nombre de salariés (départs non remplacés : Guillaume) et favorisent au maximum les circuits-courts.

Quelques remarques :

- Toujours pas d'affichage systématique des prix : rappel fait au producteur.

- Afficher clairement la provenance de pommes de terre : **GAEC KERLIDOU** à Landivisiau (29) et l'info sera rajoutée sur le contrat.

- Une amapienne de longue date (Mireille MERIGEAU) est assez en colère car elle observe un usage abusif des sacs plastiques dans les grands paniers (même si c'est du bioplastique, c'est pas écolo du tout) : l'autre jour sa botte de persil et sa salade étaient dans un tel sac...l'info est remontée au producteur en espérant que ce soit suivi d'effets.

-Les œufs d'Elodie : les distributions sont rôdées maintenant : pensez à signaler vos absences une semaine à l'avance.

Renouvellement fin mars pour les contrats.

Lorsqu'il y a changement de lot, nous pouvons avoir des œufs plus petits mais lorsqu'il y a plus de production, elle sait nous faire des cadeaux !

Transformation des vieilles poules en rillettes : possibilité de commande de rillettes de poules ou pâté de foie.

-Sébastien, notre cher **boulangier** : lui aussi impacté par la hausse du prix de la farine qu'il a répercuté sur le prix de son pain (augmentation qui couvre tout juste la différence, sans marge supplémentaire!).

Il ne peut pas être avec nous cet après-midi, mais il nous a préparé des brioches pour le pot.

-Il nous accueille chaleureusement lors des distributions (super la bilig pour ses réchauffer en ce moment) : **François**, qui a rencontré des problèmes de moulin qui ont expliquées certaines absences.

Possibilité de crêpes sur commande sous-traitées à une collègue crêpière.

-autre figure emblématique : **Guylain de la ferme des marais-champs**.

Prise de parole :

>Sur la ferme : **Romane** quitte la fromagerie pour s'installer dans le Jura : grosse perte mais en recherchant un profil assez polyvalent ils font de belles rencontres.

Mise en place d'un nouveau protocole de pâturages dans un objectif de préservation des sols : système de paddocks sur 1 hectare : sortie 2heures le matin et 2 heures le soir.

Bonne expérience qui permet de faire un fourrage de meilleure qualité.

>Au sujet du projet **AALVIE**, grande inertie (projet de multi-modalité d'abattage) : outil légal et pratique à mettre en place.

Un poste à temps plein au sein de l'asso (Charline) pour convaincre les élus et les techniciens.

Sollicitation des collectivités pour établir un plan de financement (par les com-com telles que celle de Pornic par exemple).

Le projet est soutenu par Pascale BRIAND en charge du "PETR et ancienne directrice de la DGAN (abattoirs).

Importance de développer cet outil pour pallier à la concentration des abattoirs (le dernier de LA ferme), qui est un frein à l'installation des jeunes en élevage, alors que l'élevage extensif est incontournable dans le système paysan pour la fertilité des sols notamment.

La Loire-Atlantique est un département d'élevage et cette concentration des abattoirs est multi factorielle : diminution globale de la consommation de viande et volonté de « saturer l'outil » avec un prix de l'abattage volontairement bas pour décourager toute concurrence. Les marges se font après (à savoir qu'en bio, l'abattage et le découpage coûtent plus chers alors que c'est le même travail!)

-La bergerie du mouton noir (Villeneuve en retz) nous relate une année chargée en stress avec « ce drôle de temps » et la crainte des épizooties. L'année ne s'est pas trop mal passée malgré quelques moments de défaitisme face à tous ces facteurs environnementaux dont nous dépendons tellement et que nous ne maîtrisons pas. Aidés par Katleen et Ingrid, deux salariés à temps partiel, Gwen et Léna travaillent dans une bonne ambiance.

Leur chiffre d'affaire à l'amap est en légère augmentation et le contact avec les amapiens et les producteurs leur est agréable.

L'an dernier les attaques de renard les avaient fait penser à prendre un chien de protection : le projet est en cours (la formation est importante et outre le prix d'acquisition du chien, il y a le coût de l'aliment, du suivi...)

Ce coût peut être pris en charge par l'administration dans les départements où il y a un « **plan loup** » : pour l'instant il n'y en a pas en 44 alors que le loup y a été repéré (et un loup solitaire va plus attaquer un troupeau-plus facile- alors qu'une meute de loups va s'attaquer à des animaux sauvages) : ça pourrait changer.

Enfin, Guylain évoque la solution d'intégrer 2-3 vaches au troupeau, ce qui à priori dissuade le loup. Pour le moment pas dans le troupeau de laitières.

-Lui aussi absents des distributions jusqu'au printemps, **Frédéric** notre producteur de chèvre depuis 18 mois présent en alternance avec Gwen, est content de sa venue à l'AMAP.

Seul non certifié au sein de l'AMAP, il y a un long débat au sujet de l'importance d'avoir le **label AB** malgré des méthodes d'élevage plutôt vertueuses (petit troupeau d'une trentaine de chèvres, aliment bio des fermes avoisinantes, MAIS complément alimentaire non bio).

A priori ce qui le freine c'est la volonté de maintenir des prix raisonnables.

Il ressort des échanges qu'il est important pour les amapiens qu'il passe en bio et nous pouvons l'accompagner dans ce sens, même si ça implique une augmentation des prix.

Il sera contacté dans ce sens !

-Présent une dizaine de fois dans l'année, **Pascal MORICE** (charcutier) est content de la fidélité des amapiens avec une quarantaine de contrats qui tournent.

Rejoint par son fils il y a plusieurs années, ils ont du travailler cette année sur l'adaptation de la ferme par rapport aux conditions climatiques.

Les pré-commandes marchent bien et il annonce sa venue sur le blog et vous pouvez envoyer vos commandes par mail.

(d'ailleurs, pensez à vous inscrire ou vous réinscrire sur le blog si vous ne recevez pas les infos).

-Eux aussi présents une fois par mois environ, **Jean-Baptiste et Angélique DUREAU** nous proposent poulets, pintades et...chapon à Noël !

Pensez à commander au plus tard le 16 décembre pour une livraison le 19 décembre.

-Samuel GANTIER (éleveur d'agneau Solognot) a abandonné pour le moment le projet de chien de protection en partie pour les raisons évoquées avec Gwen.

Cette année comme l'an dernier, c'est une cinquantaine d'agneaux qui ont été mangés par les renards (qui profitent de la naissance de jumeaux pour manger celui qui vient de sortir pendant que la brebis accouche du deuxième...). Sans compter les compagnies de sangliers qui peuvent s'attaquer aux adultes ! Ces pressions rendent les élevages extensifs vulnérables.

Il revient sur la question soulevée autour du label bio : pour lui, il s'agit d'une charge de structure et non de production qui n'a donc pas forcément à être répercutée sur les prix...

Il nous fait part du combat juridique qu'il mène depuis plusieurs années contre un sélectionneur qui lui a vendu des béliers porteurs de la teigne qui l'a contaminé. Ca semble tourner en sa faveur...nous en saurons plus, espérons, l'année prochaine.

Maël et Claire SINOIR de Maisdon sur Sèvre, nous ont transmis ce message :

« Notre récolte de pommes et de poires s'est très bien déroulée. Nous avons eu la chance d'avoir une très chouette équipe de cueilleurs! Les filets posés sur les pommiers au printemps dernier pour lutter contre la chenille du papillon "carpocapse" (mangeuse de pépins de pommes) s'avèrent efficaces. Cela nous soulage et nous rassure pour les récoltes à venir. L'année dernière, nous avons eu plus de 40% de perte sur certaines parcelles. Nous allons continuer à protéger davantage de pommiers au printemps prochain.

Quant aux poires, malheureusement, il a plu pendant la floraison ce qui a perturbé la pollinisation > 3 plateaux avec des poires cette saison.

Nous allons assurer les 6 livraisons cette saison, jusqu'en février, youpie ;)

Cet hiver, nous continuerons à renouveler le verger en plantant un nouvel hectare de pommiers (1700 arbres). Nous allons également planter des haies. Nous vous proposerons de venir participer aux chantiers de plantations. Les chantiers seront suivi d'une visite de verger pour celles et ceux qui le souhaitent et d'un goûter ou repas.

Nous vendons 80% de nos fruits dans les amaps (19% chez nous et 1% magasin de producteurs), nous vous remercions de croquer nos pommes. Vous assurez la pérennité de notre verger! Et nous remercions grandement les coordinateurs sans qui les amaps n'existeraient pas!"

-Pas épargnée par la météo elle non plus, **Mathilde** est venue 4 fois cette année. Les plantes cultivées ont peu poussé et elle a dû compenser avec des plantes sauvages.

Elle dénombre une quinzaine de contrats actifs et sera là le **12 décembre** (et pas le 19, pensez-y pour les fêtes).

Elle propose une tartinaade à l'ail des ours et a pas mal de pots à écouler, avis aux amateurs !

-Les productrices de **miel** (baisse de production ET de ventes à l'ama) et de **safran** seront présentes le 19 décembre.

-**Jessica (qui nous propose la pêche de Rodolphe)** propose des crevettes roses toutes fraîches livrées le 23 décembre, vous pouvez commander les 12 et 19 décembre.

Pensez à solder vos cagnottes car Jessica hiberne jusqu'au 1er avril !

L'année 2024 a été pour la production de **spiruline** une année très moyenne du fait du manque de luminosité (d'ensoleillement...). Ils ont quand même réussi à faire du stock pour aller jusqu'à la saison prochaine.

Le 9 octobre, au moment des fortes pluies, ils ont été inondés (serre et bâtiment), avec en conséquence la perte de la moitié des bassins de production et un peu dégât matériel (l'expert est passé, ils attendent les retours des assurances...).

Pour les algues marines à l'inverse c'est une bonne année de récolte qualitativement et quantitativement, pour la laitue de mer, nori, dulse et ao-nori, moins en kombu royal mais ça va peut-être venir dans l'hiver. Les algues étaient belles et en quantités.

Assurant deux distributions annuelles (printemps et automne), Marion et Hugo sont prêt à venir pour le pot de Noël (mais ne veulent pas venir pour rien): les amapiens présents souhaitent manifester leur soutien en leur achetant des produits, ils sont donc conviés.

-Nos producteurs du **marais breton** (petit point géo sur la carte) :

>François et Ingrid, nos brasseurs de la **petite Ramonière** .

Maigres récoltes pour eux aussi alors que ça fait 5 ans qu'ils produisent leur 6 tonnes d'orge.

Cette année, ils n'ont produit que 3 tonnes pour cause de maturation tardive et ont acheté le reste. Ils assurent le maltage pour une micro brasserie voisine.

Pensez à déposer vos contrats pour les pré-commandes de Noël, François sera présent avec la petite troupe de Beauvoir !

>Les saulniers : Analia et Julien, présent pour nous parler de leur projet d'éco-lodge agricole pour lequel ils ont fait un financement participatif : ils remercient les amapiens de leur soutien. Le projet est en stand by pour une histoire de permis, mais ils sont confiants.

>**Lionel des jardins de la cure** (lentilles, farine et hydrolat) nous a accueilli pour les roses cette année encore (avec moins de participants que l'an passé) et renouvelle son invitation pour fin mai 2025 : à bon entendeur !

Il nous propose d'ailleurs son hydrolat de rose pour la distribution de Noël : contrats pour commande à déposer avant le 12 décembre !

LES EVENEMENTS A VENIR

- **diffusion de « la théorie du boxeur » le 7 décembre** au cinéma St Joseph : un film sur la résilience alimentaire organisé par l'AMAP et Moneko.

Guylain sera présent, il va encore se forcer à parler.

-**notre pot de NOEL aura lieu le 19 décembre** : table ouverte mais soyez raisonnables;-)

Les déguisements sont les bienvenus et nous préparons quelques partitions pour monter une chorale improvisée.

LE BUREAU

-Remerciement aux membres impliquées, notamment notre nouveau trésorier, Michel.

-Appel à **candidatures** pour intégrer le bureau

-La composition actuelle du bureau :

Anne-Solène RECULEAU présidente

Michel GUENEZAN trésorier

Frédéric LEPELTIER

Michèle THEBAULT

Bernard THEBAULT

Etienne GENTILS

Anne-Claire GENTILS

Martine BARTHET

Isabelle ALBERT

Madeleine THIBONNIER

Pauline TROUILLARD

BILAN FINANCIER

-Présenté par Michel GUENEZAN

1) Un exercice 2023-2024 à l'équilibre avec un nombre d'adhérents qui se maintient. On note un léger excédent de 112 € lié à la participation financière des Amap de La Plaine et de Saint Michel Chef Chef mais aussi de l'association Hirondelle lors de l'évènement " Cultivons avec la Nature"

2) Un soutien auprès de nos producteurs avec une aide financière auprès des éleveurs (protection des troupeaux). Pris en charge également de la casse des œufs lors d'une distribution à hauteur de 98 €.

3) Des frais bancaires en augmentation liés à 2 souscriptions Sesame (22€20) et à des frais actuels juridiques (55€)!!!

4) Le solde des comptes au 30 septembre 2024 est de 1638 € ainsi qu'un fond de caisse de 156 €. (Pour info à ce jour sur le compte, il y a 3133 € 61 suite au dépôt des adhésions 2024-2025 plus le fond de caisse.

Pour clore ce bilan financier, soumission au vote **ce projet d'aide exceptionnelle** pour cette année : la récolte des tournesols a été compliquée cette année et s'est faite tardivement dans des conditions d'humidité exceptionnelle.

Nicolas, qui presse notre huile, doit donc faire appel à un tiers pour utiliser sa cellule de séchage, ce qui va entraîner un surcoût. Nous proposons de l'aider à hauteur de **400 euros** (somme à réévaluer une fois que le coût du séchage sera connu) Nous en reparlerons en bureau mais cette proposition peut d'ores et déjà être soumise à votre vote de principe.

VOTES

>Bilan moral : une abstention

>Bilan financier : une voix contre et une abstention

>Composition du bureau : toutes les voix pour.

TOMBOLA ET CLOTURE (17h30)

Moment d'échanges conviviaux autour d'une bonne brioche concoctée par Seb.