



Compte rendu du Conseil d'Administration du 20 juillet 2010

Membres élus présents :

- Jean-Christophe BINARD
- Emmanuel BOCHEREAU
- Rémi BOSCHER
- Olivier CLISSON
- Laure DUFOURG
- Timothée DUPONT
- Jean-Baptiste GALERME
- Rozenn HASCOET
- Richard LELOUTRE
- Olivier LUMINEAU
- Etienne MELEARD

Membres élus excusés :

- David JANNETEAU

Amapiens présents :

- François ANTOINE
- Ivan SACHET

Invités :

- -

Prochain CA le 07 septembre 2010 à 20h au Cercle Paul Bert

• Point producteurs:

- *Timothée*

Timothée est maintenant à temps plein sur l'exploitation, tout comme Marie. Depuis mars 2010, 3 poulaillers de 200 poules chacun sont en fonctionnement. Aucune extension n'est prévue pour l'instant. La moitié de la production est destinée à des AMAP, un quart est vendu sur le marché et le quart restant directement à la ferme. Les abonnements œufs d'AMAPopote représentent 350 œufs/15j, soit environ 5% de la production.

En parallèle, Timothée produit des fraises qu'il vend hors AMAP, dans le réseau des Biocoop et a planté des pommiers. Après avoir remarqué que, malgré la surface de prairie disponible, les poules préféraient rester sous les arbres, Timothée et Marie réfléchissent à la manière d'associer l'activité d'élevage avec la production de pommes. L'élevage bovin, géré par le beau-père de Timothée sur la ferme familiale est en cours de conversion BIO.

Le bilan de la journée portes ouverte du 20 juin est positif, environ 150 personnes sont passées sur l'exploitation et on pu bénéficier d'une visite guidée très instructive. Le bilan est plus que mitigé pour ce qui concerne AMAPopote puisqu'une seule famille a fait le déplacement. La distance et la météo très favorable ce week-end là peuvent expliquer ce manque de participation.

- *Olivier*

Répartition de la fabrication du pain sur 2 jours :

Actuellement, Olivier produit la totalité du pain destiné à AMAPopote le mardi, jour de la distribution. Sur la durée, il s'aperçoit que ce rythme est particulièrement éprouvant : journée continue de 6h00 à 20h00 avec 1/4h de pause. Pour lui permettre de mieux récupérer, il

souhaite répartir la production sur deux jours. Deux solutions sont discutées:

1- une fournée le mardi et une seconde le mercredi : nécessité de prévoir une seconde distribution le mercredi soir, avec la contrainte pour certains amapiens de devoir venir 2 fois dans la semaine (légume + pain) et perte de lien avec les amapiens qui ne viendraient que le mercredi.

2- une fournée le lundi et une seconde le mardi avec une seule distribution le mardi : une partie du pain distribué sera juste sorti du four alors que l'autre moitié aura été cuite la veille au soir.

La seconde solution est retenue, elle semble la plus cohérente avec notre fonctionnement d'AMAP. Le fait qu'une partie du pain soit cuite la veille n'est pas un problème, c'est ce qui est pratiqué par les artisans qui vendent sur les marchés. Ce nouveau mode de fonctionnement sera mis en place au démarrage du prochain contrat, début octobre.

Production de fruits rouges :

Olivier a subi beaucoup de pertes sur les plans de framboisiers (env. 40%), suite à un problème de qualité des pieds ou des conditions météo (froid). Les fraises qui ont été plantées en plein champ et ne disposent pas d'arrosage souffrent de la sécheresse et la production est pour l'instant très faible. Le contrat prévoyait de fournir 2kg de fruits rouges. A ce jour l'équivalent de 400g ont été distribués.

Compte tenu de la notion de partage des risques (notamment climatiques) entre producteur et amapiens, le CA valide la modification des conditions de livraison des fruits rouges:

- ¼ de la non récolte est prise en charge par l'amapien (soit 1,6kg livrés au lieu de 2kg),
- Olivier pourra acheter des fraises auprès de Timothée pour assurer le complément nécessaire.

Gestion des arrêts pour maladie/accident :

La question se pose surtout pour Olivier car Timothée travaille en famille avec possibilité de remplacement en cas de problèmes et Jean-Baptiste a souscrit une assurance qui lui garantit un remplacement pour un arrêt supérieur à 15 jours. De plus, en cas de besoin, les amapiens pourront être sollicités pour donner un coup de main ponctuellement.

Le remplacement d'Olivier n'est pas si aisé car il nécessite de trouver quelqu'un qui ait à la fois le tour de main pour confectionner le pain et surtout la maîtrise du four. La seule solution qui semble satisfaisante serait d'avoir un « boulanger remplaçant » qui travaillerait pour la douzaine d'agriculteurs-boulangers travaillant dans le secteur. Le sujet reste à creuser.

Concernant la distribution qui n'a pas été assurée en mai, le report d'une semaine en fin de contrat est voté par le CA.

Création d'un COOP :

Olivier a besoin d'agrandir son bâtiment d'environ 80 m² pour installer un moulin et une soufflerie automatique pour trier le grain et pour disposer d'un espace suffisant afin de stocker du bois. Le financement est estimé entre 10.000 et 12.000 €. L'idée consisterait à créer une SCI et de proposer aux consommateurs d'acheter des parts qui seraient rémunérées.

Le CA se prononce à l'unanimité en faveur de ce projet et un groupe constitué de Richard, Ivan, Rozenn et Jean-Christophe va accompagner Olivier dans ces différentes démarches et relayer l'information auprès des amapiens.

Gestion du jus de pommes non récupéré :

Les bouteilles non récupérées par les amapiens seront stockées dans le meuble d'AMAPopote pour pouvoir les distribuer le mardi suivant. Pour faciliter la gestion de ces bouteilles, le nom du propriétaire sera inscrit au marqueur sur le bouchon. Laure s'occupe de compléter le contrat en conséquence.

- Jean-Baptiste

Actuellement, Jean-Baptiste distribue 72 paniers par semaine pour AMAPopote. Après avoir signifié à l'AMAP de la Dalle qu'il était intéressé pour prendre la suite du maraicher partant, il est toujours en attente d'une réponse.

Les nouvelles de nos légumes:

- les tomates sont mal en point, beaucoup de perte sont à déplorer sur les pieds (virus de la mosaïque du tabac),
- les concombres poussent bien mais sont parfois déformés à cause des thrips,
- la chambre froide est installée et fonctionne, elle permet de stocker la plupart de nos légumes,
- JB envisage de mettre des bocaux de sauce tomate et/ou ratatouille dans les paniers,
- la saison d'hiver est en préparation (oignons, pomme de terre, choux, potimarron, topinambours,...).

Le principe des légumes au choix pour les légumes en moindre quantité semble bien apprécié des amapiens.

Suite à la sollicitation faite en dernier CA, Jean-Baptiste propose d'organiser un repas coopératif sur l'exploitation. Ce sera l'occasion de faire visiter les serres aux amapiens qui n'ont pas encore eu l'occasion de venir sur place. Chacun amènera un plat, le CA s'occupe des boissons et du charbon pour le barbecue.

Action	Suivie par	Prochaine échéance
Préparer le repas coopératif: invitation et logistique	Étienne et Jean-Baptiste	Dès que possible

- **Point trésorerie:**

Le compte de l'association est actuellement créditeur de 830€. Il reste encore quelques contrats qui n'ont pas été payés, il est demandé au permanent CA d'être vigilant pour permettre une régularisation rapide.

- **Organisation des distributions:**

Pour les prochains contrats, il est proposé de finir la distribution plus tôt et de voir avec le CPB si il est possible de mettre les quelques paniers restant à disposition des éventuels retardataires. A murir pour le prochain contrat et à rediscuter en CA.

Durant le mois d'août, le Secours Populaire ne vient pas chercher les paniers non distribués, JB devra les déposer à coté du local de Mieux Vivre à la Poterie.

- **Déroulement du CA:**

Pour éviter de tenir des CA qui durent trop longtemps et durant lesquels on n'a pas le temps d'aborder l'ensemble des sujets à l'ordre du jour, il est proposé d'augmenter la fréquence à un CA par mois et de traiter en alternance:

- l'actualité des producteurs (prochain CA le 5 octobre),
- la vie de l'association (prochain CA le 7 septembre).