

AG 2023 de l'AMAP 94 - Joinville
Jeudi 7 décembre 2023
De 20h à 22h à la Maison des Associations de Joinville-le-Pont

Ordre du jour prévu :

- *Présentation de l'ordre du jour*
 - 1ère partie réservée aux producteurs
 - 2e partie plus spécifique à notre groupe
 - *AG de l'AMAP : Conseil d'administration et bureau, les responsables des différents contrats et les critères qu'il va falloir mettre en place pour un bon fonctionnement*
 - *Débat sur la communication au niveau du groupe. Comment gérer la quantité d'infos qui doit être communiquée par courriel. Mesures proposées.*
 - *le site AMAP94 et son usage dans la communication*
 - *un logo pour l'AMAP*
 - *comment déléguer un peu les différentes tâches.*
 - *les moments conviviaux*
-

Cette AG "en présentiel" (après plusieurs années en visio) a eu du succès : 27 personnes se sont déplacées pour participer à la réunion, dont plusieurs producteurs.

1/ Intervention des producteurs, différents contrats

Intervention de Jean-Bernard (champignons) :

Jean-Bernard entame la troisième année avec l'Amap. Les champignons sont cultivés dans un ancien passage piéton à la sortie du parc floral. Les variétés sont des shiitake et des pleurotes. Les substrats sont achetés à des producteurs français.

Les champignons poussent toute l'année, surtout pendant la saison froide. Lors du nettoyage annuel, en été, on récupère une matière très bonne pour les jardins et la biodiversité.

Une visite de la champignonnière devrait être possible. On peut aussi venir donner un coup de main pour des tâches simples comme le nettoyage. Jean-Bernard travaille seul (avec une stagiaire l'année passée).

Il y a un contrat champignons par mois, de manière un peu aléatoire (souvent le premier jeudi du mois), d'octobre à juin. On peut prendre un contrat en cours d'année, si possible de manière groupée. Chantal va envoyer un mail pour une inscription en janvier.

Intervention de Marc (œufs) :

L'exploitation se situe au sud de Provins, dans la commune de La Tombe. Il s'agit d'une exploitation familiale d'une trentaine d'hectares, reprise en 2009. Les poules sont élevées en plein air. La ferme fonctionne avec trois employés à temps plein, et de temps à autre des apprentis. Il y a deux poulaillers, 4700 poules et une production moyenne de 6500 poulets par an.

L'année 2022 a été très difficile : l'exploitation a connu un problème avec une "salmonelle majeure". Il a fallu abattre les poules, dont une partie a été transformée en rillettes (aucun risque sanitaire).

Un protocole de nettoyage a été établi. Le centre de conditionnement d'œufs a été contrôlé également par la DSV (Direction des services vétérinaires) de Seine et Marne. Cela a représenté des charges énormes (35.000 euros) et une perte de revenus de 35.000 euros, soit 70.000 euros de perte. L'impact psychologique a aussi été important au niveau de la ferme.

L'année 2023 reste budgétairement compliquée, beaucoup de difficultés jusqu'au mois d'août. Il ne faudrait pas que ça se reproduise. Pour l'éviter, Marc ajoute de la "fleur de barrière" (une bonne bactérie) par pulvérisation.

Il y a eu une attaque de renards sur une centaine de poules (malgré des grillages d'1,80 m), suivie d'un risque de grippe aviaire, donc les poules sont actuellement à l'abri.

Il va y avoir un vide sanitaire en janvier et février.

Les poules sont gardées au maximum 18 mois, ce qui garantit la qualité des œufs. Puis elles sont revendues à des particuliers, ou en "prêt à cuire".

Conservation idéale des œufs : à l'abri de la lumière, dans un endroit plutôt frais de la maison (moins de 20°, idéalement 5 à 18°). Il vaut mieux les consommer avant 28 jours (à la coque la première semaine).

Des visites de la ferme sont possibles le samedi (2 ou 3 heures) : l'Amap proposera une date.

Les participants soulignent la grande qualité des œufs produits par Marc.

Intervention de Françoise pour Bernard (pommes et poires) :

Il y aura des pommes sans doute jusqu'en avril (5 variétés). Par contre, pas de pétillant début 2024 (problème à la conserverie).

Il y a eu un peu de gel en avril. Les pommiers et les poiriers ont globalement échappé au gel. Il n'y a pas eu trop de papillons parasites cette année. La récolte 2023 est donc correcte.

Les participants trouvent que les poires se sont vite abimées.

Fonctionnement des commandes Amap : Françoise s'appuie sur le tableau des commandes initiales (contrat). On peut lui envoyer un mail si l'on souhaite modifier ces quantités.

Les suppléments hors contrat (pommes à compote, boissons, etc.) font l'objet d'un second recensement (ne pas confondre ces deux tableaux !).

La prochaine livraison se fera le 14 décembre. Pour gagner du temps, il est préférable d'apporter les chèques remplis (ou de les remettre préalablement à Philippe).

Intervention de Philippe pour Justine et Thibaud (légumes) :

Le contrat court jusqu'à fin mars 2024. A ce jour, trente semaines de paniers ont été livrées.

Les deux maraîchers cultivent 45 légumes différents et proposent des paniers de 6,5 à 8,5 kg.

Il y a eu 4 chantiers à la ferme, avec des Amapiens, qui ont bien allégé le travail (récolte des oignons, pommes de terre, etc.).

L'Amap va essayer d'organiser une visite. Justine et Thibaud sont présents à chaque distribution, il ne faut pas hésiter à les questionner.

C'est leur deuxième saison en tant que maraîchers. Ils sont deux et vont embaucher une troisième personne, ce qui leur permettra de fournir trois Amap et d'avoir un meilleur équilibre de vie.

Philippe a bloqué le nombre de paniers à 29 pour ne pas trop encombrer le garage. Une inscription sur liste d'attente est envisageable.

L'année prochaine, les maraîchers vont essayer de cultiver du maïs doux et des melons. Les patates douces sont compliquées à récolter, il n'est pas sûr qu'ils en refassent.

Les paniers sont estimés "excellents", "géniaux", ... par les Amapiens. Avec une petite restriction peut-être pour les tomates, en trop faible quantité.

Intervention d'Hélène, en visio, pour Estelle (pain) :

Estelle est installée à Fontenay. Elle a repris le fournil de David, qui travaille un peu à la boulangerie. Il y a 23 contrats pain. Hélène déplore beaucoup d'aller-retours de listes, de contrats pas toujours bien remplis, de paiements à la traîne et demande que l'on s'arrange bien entre nous lorsque l'on est absent. Un nouveau contrat va débiter la 2^{ème} semaine de janvier (un mail sera envoyé), et ira jusqu'à fin juillet environ. Certains prix évolueront légèrement.

Les participants demandent si l'on pourrait aller vers plus de modularité dans les commandes. Un mail va être envoyé pour une commande spéciale de Noël.

Les autres contrats :

- Les **oranges** vont arriver avant les vacances. Fred préviendra par mail.
- **Huile d'olive** : elle sera là le 11 janvier (même jour que les pommes).
- Du **canard** de Dordogne a été proposé par Thierry. Prochaine livraison possible en avril.
- Les **noix** : on constate un peu de perte, elles sont moins belles que l'année dernière.

2/ Fonctionnement de l'AMAP

Philippe indique que la trésorerie de l'Amap est de l'ordre de 3.000 €. Ce fond sert à acheter du matériel, à verser une subvention à l'alliance des Amap d'Ile de France, à assurer la salle de réunion, etc.

Questions soulevées :

- Listes de diffusion, échanges entre adhérents : les messageries ont été surchargées de conversations qui ne concernaient pas l'ensemble des adhérents.

Philippe vient de modifier le paramétrage des listes de diffusion de l'Amap. Avec ce nouveau réglage, si les personnes qui reçoivent un message adressé à une liste de diffusion veulent répondre, c'est désormais l'adresse de l'auteur du message qui s'inscrit, et non l'ensemble des adresses contenues dans la liste de diffusion.

Michel va envoyer un message pour rappeler la mise en place de ce nouveau système.

- Par ailleurs, Philippe a testé récemment (sur le groupe pommes-poires) le principe de groupes whatsapp destinés à attirer l'attention sur les dates d'arrivée de produits, ou autres informations importantes. Ce procédé (sans réponse possible) vise une plus grande visibilité que les mails. On verra à l'usage l'efficacité de ce canal d'information supplémentaire.

- Question : pourrait-on un jour se passer des chèques à l'Amap ?

Réponse de Philippe : ce sont les producteurs qui gèrent leur système de paiement. Mais ce sont les référents-produits qui font le contrôle des paiements. A réfléchir.

La réunion est close à 22 heures, autour d'un moment très sympathique d'échanges et de dégustation...