

**AG 2024 de l'AMAP 94 - Joinville**  
**Jeudi 5 décembre 2024**  
**De 19h45 à 22h**  
**à la Maison des Associations de Joinville-le-Pont**

**Ordre du jour prévu :**

**1ère partie réservée aux producteurs**

- *Présentation par chaque producteur, présent ou représenté*
- *Les produits normands*
- *Les produits ponctuels (huile d'olives, Oranges de Sicile, noix, canards, cochonaille, produits culinaires, agrumes...)*

**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*
- *Comment se passer des chèques pour le paiement des producteurs mais aussi pour les adhésions*
- *Débat sur la communication au niveau du groupe et bilan des actions mises en place*
- *le site AMAP94 et son usage dans la communication*
- *un logo pour l'AMAP*
- *comment déléguer un peu les différentes tâches*
- *les moments conviviaux pendant l'année*
- *questions diverses*

---

Cette année encore, les Amapiens ont été nombreux à se déplacer pour participer à cette AG. Deux producteurs étaient présents. Deux personnes assistaient à la réunion en visio.

**1/ Intervention des producteurs, différents contrats**

**1 - Intervention d'Estelle (boulangère) et d'Hélène (référente pain) :**

Estelle est installée à Fontenay. Elle a repris le fournil de David il y a 2 ans. David vient de quitter la boulangerie pour d'autres activités. Quentin est là à plein temps depuis l'année dernière, Charlotte a remplacé David. On applique la semaine de 4 jours (sauf pour Estelle...). Une alternante en administratif et en communication vient renforcer l'équipe.

Sortie du pain de mie, amélioration de la brioche. Opération pain d'épice pour la fin de l'année. Seules les épices viennent d'autres pays (1% de la recette).

L'Amap, c'est sans doute la voie de l'avenir : juste, local, éthique,... Donc on continue ensemble !

Le contrat se termine le 26 décembre. Deux livraisons : le 19 et le 26 décembre (un mail sera bientôt envoyé pour ces 2 commandes exceptionnelles )

Un nouveau contrat va débuter le 9 janvier (mail à venir), et ira jusqu'à l'été. Les prix ne changeront pas.

Les miches de pain font 800g. La vente par moitiés va continuer à coup sûr pour les demi épautres et les demi pains-de-mie.

Il y a 20 adhérents pain.

Estelle livre 3 Amap, des épiceries (ex : la Guingette bio à Nogent), et quelques restaurants.  
Site internet <https://www.lepainde2mains.com>

Estelle aimerait proposer des Journées Portes ouvertes. Plutôt le samedi, jour de pétrissage. Ou lundi/mardi pour l'enfournement ?

Commentaire sur la vente de farine aux amapiens : Estelle risque d'être retoquée sur sa certification Bio si elle devient revendeuse, et plus seulement boulangère !

Solution : c'est le meunier qui fait la facture, Estelle qui transporte.

## **2 - Intervention de Jean-Bernard (champignons) :**

Les commandes se sont réduites par rapport à l'année dernière. Un participant assure que les champignons sont toujours délicieux, mais que c'est sans doute dû à l'augmentation du coût de la vie

Jean-Bernard fournit plusieurs Amap, ça marche bien.

Cette année, 2 souches différentes de Shiitake, qui poussent à des vitesses différentes. C'est le producteur qui fabrique les substrats, on n'a pas trop le choix. Si vous avez constaté la différence, dites-moi votre préférence, c'est intéressant.

Les substrats sont pasteurisés (et non stérilisés), ce qui ne convient pas à certains champignons.

Jean-Bernard va essayer de proposer aussi des champignons rares, qui ont l'air intéressant. Ils devraient avoir de grandes qualités pour la santé.

On peut garder les champignons une semaine au frigo, mais il vaut mieux les manger super-frais.

Fréquence : 1 livraison par mois. On peut prendre un nouveau contrat en janvier.

Une visite de la champignonnière devrait être possible. On peut aussi venir donner un coup de main pour des tâches simples comme le nettoyage...

Un groupe Whatsapp permettrait d'informer les Amapiens sur les nouveaux champignons, de lancer une demande d'aide, etc. C'est à étudier.

## **3 - Intervention de Françoise pour Bernard (pommes et poires) :**

Bernard se réjouit de l'accueil de l'Amap. La récolte de pommes a été significative. Les poires s'arrêtent.

Dernière livraison de pommes début avril (à minimum).

La situation est difficile : inondation des champs de pommiers, baisse des cours des denrées légumineuses qu'il produit également. Le passage en céréales bio laisse peu de marge pendant 3 ans.

N.B. : il y a aussi des prunes, des pêches etc.

Ce serait bien d'élargir la demande des Amapiens.

Il serait difficile de remplacer le système de commande mensuelle par des contrats annuels, car on ne sait pas jusqu'à quand les poires sont disponibles.

Les vergers du Grand Morin sont près de Crécy la Chapelle.

Site : <https://www.vergerdugrandmorin.com/>

## **4 - Intervention d'Anne pour Marc (œufs) :**

Pour augmenter les commandes, on va essayer d'ajouter des Amapiens en cours d'année (le contrat se termine fin juin). Un mail va être envoyé.

Lors des deux dernières livraisons, Marc a livré des œufs excédentaires, qui ont tous été vendus sans difficulté. On demandera à Marc s'il peut prévenir un peu à l'avance de cette opportunité.

## 5 - Intervention de Philippe pour Justine et Thibaud (légumes) :

Tout le monde est content du panier et aussi des quantités !

Justine et Thibaud remercient de l'aide apportée par les Amapiens dans les champs (légumes sauvés lorsqu'il faut les récolter très rapidement). Rappel : ce serait bien d'y aller au moins une fois par an.

Ils ont formé Camille, qui va être embauchée très prochainement dans le GAEC.

Ils aimeraient arriver à toucher chacun le SMIC ce qui serait possible si les Amapiens acceptent de passer à 22 euros au lieu de 21 euros (Prochain contrat en Avril)

Vote lors de la réunion : Unanimité des membres présents pour passer à 22€.

Ils livrent actuellement 3 Amap.

## 6 - Autres produits :

- Les **oranges** de Sicile vont arriver en janvier. Fred préviendra par mail.

La date limite de commande est le 15 décembre.

Des agrumes d'Espagne arriveront peut-être après.

- L'**huile d'olive** : elle sera là le 16 janvier (la commande se fera prochainement).

- Les **noix** : on a constaté un peu de perte. Des cerneaux seraient appréciés.

- Les **canards** de Dordogne sont proposés par Thierry. Une dizaine de personnes ont commandé du frais ou de la conserve début décembre. Une prochaine livraison sera possible en avril.

- La **cochonaille** : fin janvier ou début février.

- Exceptionnellement, recours aux produits culinaires de Florent Beck dans le Sud-Ouest ?

- Estelle évoque la possibilité de contacter son producteur de graines et légumineuses. Mais concurrence avec les produits normands ???

- Les **produits Normands** (1 fois par mois, le samedi). Ils proposent aussi des légumineuses.

## 2/ Fonctionnement de l'AMAP

L'Amap 94 regroupe 5 Amap locales (Thiais, Choisy le Roi, Vitry, Ivry et Joinville). Il est difficile de faire une AG à ce niveau.

L'Amap Joinville-le-Pont n'a pas de conseil d'administration, simplement des gens qui acceptent de s'occuper des différents contrats.

Philippe n'est pas le président de l'Amap de Joinville, mais le trésorier de l'Amap 94.

Philippe indique que la trésorerie de l'Amap est de l'ordre de 3.600 €.

Recettes = cotisations (10 euros / an / personne).

Dépenses = location de salle, achat de balances, de piles, de clés, etc.

On participe via des parts sociales à Ouvaton, qui héberge le site.

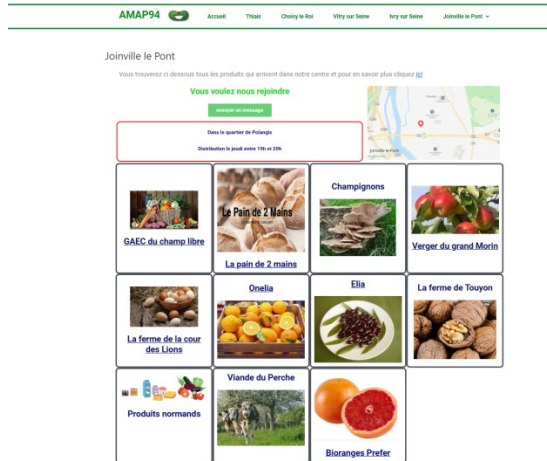
On cotise à Framasoft (pour les listes de diffusion et les sondages) et à l'Alliance Ile de France des Amap (située à Montreuil).

Beaucoup d'Amap fonctionnent exclusivement par contrats. La nôtre est plus souple.

Plus de 80 adhérents.

La communication par Whatsapp en complément des mails fonctionne bien.

Site internet de l'Amap : <https://amap94.org/> puis "Joinville-le-Pont" :



N.B. : Philippe pourrait afficher les différents contrats dans le local, afin que chacun soit au courant de l'ensemble des produits proposés.

**Logo** : Sylvie s'est proposée pour refaire les logos. Les participants apprécient le résultat !

### Questions soulevées :

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

Les producteurs pourraient diffuser leur RIB pour fonctionner par virements

Estelle par exemple a du mal à gérer les chèques. Elle serait intéressée par des moyens plus modernes, peut-être le TPE pour cartes de paiement ? Elle va examiner la question.

- Aide à Philippe, **passage de relais** : Philippe est bien épaulé par les référents et d'autres délégations, mais aimerait disposer de plus de temps personnel.

Idéalement, il faudrait trouver un local régulier et assez vaste... Changer souvent de lieu est compliqué. Thierry s'est proposé pour accueillir de temps à autre sauf pendant les vacances scolaires

- Une idée est avancée : faire un Whatsapp "**Recettes**" ?

- **Moments conviviaux** : on avait essayé d'en faire 1 par mois ou tous les mois et demi, la cadence semble trop rapprochée. A voir.

En juin nous envisageons de délocaliser ce moment à la ferme de Paris (comme l'an dernier)

-----

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