

AG de l'AMAP de Fonsala le 14 mai 2013 – compte-rendu

Nous étions 18 présents (producteurs et adhérents), merci à tous pour leur implication.

1. Retour questionnaires

Murielle Brugière nous a fait une synthèse des questionnaires de satisfaction qui nous ont été soumis il y a peu. Merci de vous y référer (en pièce jointe) pour comprendre ce qui va suivre...

Suite aux points (positifs pour la plupart) soulevés par les amapiens, un tour de table des producteurs présents a eu lieu pour apporter des réponses et quelques précisions :

♦ Maraîchage :

Patricia ne peut pas cultiver d'**artichauts** sur son terrain pour des raisons agronomiques entre autres. Concernant les **brocolis**, elle en a déjà produit cette année (peu) mais il n'y en a peut être pas eu dans tous les types de panier ; de plus la période a été brève. Nous devrions à nouveau en avoir en juin. Patricia projette de « faire » des **endives** (difficile en BIO), il faut savoir qu'il y a beaucoup de contraintes : les racines viennent parfois de Hollande – ce qui peut poser des questions quant à l'empreinte écologique de ce que nous mangeons - ; il faut aussi une « pièce noire » et du matériel spécifique. Si tout va bien, nous pourrions espérer en avoir d'ici 3 ans si elles sont plantées cette année.

Conclusion : soyons fidèles à l'AMAP !

Rappel important : Nous souhaitons rappeler que Patricia a débuté il y a un an et qu'il y a un temps incompressible de démarrage pour que tout fonctionne pour le mieux. Le nombre de retours positifs nous porte à penser qu'elle ne s'en est pas si mal sorti, pour une double (re)conversion (professionnelle et biologique) !... Il convient aussi d'ajouter – par rapport au contenu des paniers qui est un peu revu à la baisse ces derniers temps – que la période « fin d'hiver/début de printemps » est une période creuse pour les légumes, lorsque l'on respecte les saisons et le « produire local ». Sans parler des aléas météorologiques de ces dernières semaines que chacun aura constaté !

♦ Fruits :

Difficile d'imaginer une production de **raisins** ou de **kiwis** pour diversifier en « période pomme ». Par contre, des **poiriers** ont été plantés, qui donneront des fruits dans... 4 ou 5 ans ! Des **cognassiers** et des **noisetiers** pourront quant à eux agrémenter nos paniers un peu plus tôt.

Important : S'il arrive qu'un lot de fruits ou qu'une compote pose des problèmes de conservation, merci de bien le signaler à Alexandra et Gilles qui feront un échange. Alexandra en profite pour signaler que ses produits sont sans conservateurs et que les fruits sont peu traités. En ce qui concerne l'idée d'une reprise des contenants en verre, Bissardon (le transformateur) l'envisage...

D'ici là, une solution aussi écologique existe : Patricia peut récupérer les pots de compote vides pour conditionner ses ratatouilles. C'est beaucoup mieux que de casser et refondre du verre et c'est local/local !

♦ **Vache :**

Pas de remarque particulière. Pour revenir sur les emballages (voir ci-dessus) Sébastien semble réfléchir à un conditionnement de ses yaourts en pot de verre. [Nb : ceci n'a pas été évoqué lors de la réunion].

♦ **Chèvre :** RAS (cf questionnaire)

♦ **Pain :** RAS (cf questionnaire)

♦ **Miel :** RAS (cf questionnaire)

♦ **Veau :**

Certains amapiens n'arrivent pas à valoriser tous les morceaux des colis (peut être par manque de connaissances culinaires ?), ce qui est fort dommage. Pour remédier à ce problème, des conseils seront mis en ligne sur notre blog (<http://amapdefonsala.canalblog.com/>), pour braiser la viande ou encore faire un pot-au-feu...

♦ **Porc :** RAS (cf questionnaire)

♦ **Agneau, volailles :**

Quelles idées recettes pour l'agneau (à mettre sur le blog ???) ?

Renée nous précise que l'alimentation de ses animaux est garantie sans OGM.

♦ **Vin :**

Il y a une demande pour découvrir les différents vins par le biais de la dégustation (ce qui se fait).

♦ **L'AMAP :**

L'ambiance est jugée agréable dans notre AMAP. Certains regrettent de ne pouvoir s'investir. *A contrario*, certains remarquent que « l'aide au déballage » lors de l'installation des producteurs pourrait être plus efficace si chacun y mettait du sien plutôt que de « faire la queue » !...

2. Trésorerie

Le tableau récapitulatif fait par Dominique Forissier est en pièce jointe. Dominique s'interroge sur l'intérêt d'ouvrir un livret en plus de notre compte courant au Crédit Coopératif.

3. Vie de l'AMAP

- ◆ Nous constatons depuis 2006 (création de l'AMAP) une baisse du nombre d'adhérents (cf tableau de la trésorerie). Cette baisse est *a priori* observée sur l'ensemble des AMAP, depuis l'émergence du concept. De plus, notre AMAP a aussi essaimé à deux reprises (Le Creux et St Paul en Jarez), ce qui n'est pas sans impact, mécaniquement. Il reste aussi qu'il y a certainement un écart entre le nombre officiel d'adhérents et la réalité, car certains n'ont tout simplement pas encore ré-adhéré. Le bureau insiste sur ce point : **il est important que chacun renouvelle son adhésion**, c'est le principe dans toute association. Le point sera fait sur ce sujet.
- ◆ La question est aussi de savoir en dessous de quel seuil d'adhésions l'AMAP est viable pour nos producteurs. Ils semblent unanimes : il ne faudrait pas une autre baisse. Cependant, pour certains d'entre eux, le C.A. reste stable même avec une baisse du nombre de contrats.
- ◆ Dans le but d'augmenter notre visibilité, une proposition a été faite : pourquoi ne pas proposer des paniers en guise de lot, en cette fin d'année scolaire où lotos et autres kermesses vont fleurir ?

Un appel est donc lancé à chacun : si une école ou une association de votre connaissance prévoit un tel événement, **n'hésitez pas à proposer un tel lot** « panier de l'AMAP » et faites-le nous savoir pour les modalités. Ceci peut certainement avoir plus d'impact qu'un simple *flyer* (n'hésitez pas à en demander pour tel ou tel événement, au permanencier, il nous en reste !).

- ◆ La distribution que nous comptons faire sur le parvis de la gare en juin est ajournée (entre autres à cause des travaux).
- ◆ Le **barbecue annuel** de l'AMAP aura lieu **le 18 juin**. Nous serons bientôt invités à nous inscrire, par mél et/ou affichage. Le centre social sera contacté pour l'éventuel prêt de leur barbecue et par la même occasion pour demander un double de la nouvelle clef de l'Encrier en vue des vacances qui arrivent à grands pas !

4. Divers

- ◆ Nous avons décliné l'invitation de la mairie à remplir un dossier pour être présent au salon de la vie associative (septembre). Ce dossier est trop lourd à gérer au vu de nos moyens humains, sans aucune garantie d'obtenir un stand !). **Nous en profitons pour rappeler à chacun que toute participation – même modeste – à la vie de l'AMAP (bureau, permanences ou autres) sera la bienvenue !**
- ◆ La rencontre régionale des AMAP aura lieu le 8 juin à Lyon (voir *flyer* en pièce jointe)

5. Conclusion

Nous avons terminé la réunion par la projection d'un excellent documentaire sur différentes actions originales en lien avec le « produire local », comme une fromagerie coopérative ou encore la cantine municipale de St Martin en Haut qui se fournit sur son territoire. En résonance à ce film, du vin, du pain et du fromage nous a permis de communier (au sens laïc !) grâce à nos producteurs...