



- ASSEMBLEE GENERALE DU 19 janvier 2023 -

Amapiens-e-s présent.es : 14 sur 36 adhérents
Pouvoirs 13

Les paysan.ne.s présent-e-s : Justine, Inès, Emilie, Philippe, Xavier, Jean Louis

Un petit mot sur bienvenue aux nouvelles référentes :

- Anne BLAISE-ARRACHART pour le pain
- Anne Sophie VERNAELDE pour les pâtes d'Emilie et le poulet
- Emilie HERMEL pour le miel

BILANS DES PRODUCTEUR.ICE.S :

=> Oeufs :

Stabilité des contrats en 2022.

Poulailler de 3000 poules, reconfinées depuis novembre 2022 en raison de la grippe aviaire ; elles sortent donc très peu.

=> Pain :

Emilie HECQUET fournit du pain à l'AMAP depuis septembre 2016.

En 2016 : 78 pains/semaine

Décembre 2022 : 37 pains 1x/15 jours

Le chiffre d'affaire du jeudi pour le pain équivaut aujourd'hui à 32€, ce qui n'est plus rentable.

Emilie a pris la décision d'arrêter les distributions de pain car ce n'est plus tenable en termes de temps et de rentabilité. L'AMAP est en prospection pour trouver un.e autre boulanger.ère.

=> Boeuf, veau, agneau :

Ferme de 55 bovins et 80 moutons.

Une légère baisse sur les contrats viande, mais ça reste correct. Environ 30% de baisse en général sur les AMAP.

1 bovin produit environ 240kgs de viande, pour 4 ans d'élevage.

C'est Emilie HECQUET qui amène elle-même ses bêtes à l'abattoir ; elles vivent une seule nuit de stress, contrairement aux élevages conventionnels où les vaches subissent davantage de transport.

Echange entre la productrice et les amapien.ne.s sur la baisse de la consommation de ruminants, pour des raisons écologiques : les petits élevages bio qui s'emploient à bien traiter leurs bêtes en pâtissent lourdement.

C'est davantage l'élevage intensif qui doit être pointé comme polluant.

Référence à l'ouvrage : « Plutôt nourrir » de Cément OSE et Noémie CALAIS, qui traite de ce sujet. Christine SEGARD se propose de le prêter aux amapien.ne.s qui souhaiteraient le lire.

Remarques sur le conditionnement de la viande => trop de plastique avec les barquette.

La productrice explique que dans la chaîne de production, tous les professionnels sont labellisés bio : producteur.ice, abattoir, découpeur et boucher.

Le découpeur a investi dans une machine avec scelleuse sur barquettes, afin d'être en capacité de gérer le débit important. Malgré les sollicitations, il est impossible à ce jour d'obtenir un conditionnement avec moins de plastique.

=> Pâtes d'Emilie :

La vente de pâtes est en baisse : pendant le COVID, Emilie fabriquait 200kgs de pâtes par mois, pour 80kgs aujourd'hui.

=> Légumes :

Actuellement 33 paniers (15 petits, 16 moyens, 2 grands)

Petite baisse de contrats à l'été, puis signature de nouveaux contrats en septembre, notamment suite au salon AGORA, où l'AMAP a tenu un stand.

Justine et Cédric fournissent deux AMAP (Amiens et Montdidier) et sont présents sur le marché du Beffroi le samedi matin à AMIENS. Ils proposent également une vente le vendredi soir dans le village où se situent leurs terres.

Ils constatent une diminution de la consommation de produits bio, au profit des produits vendus en circuit court.

La question du choix des produits reste mise en avant : en AMAP, on ne choisit pas, ce qui peut freiner les client.e.s.

Afin de pallier cet inconvénient, suggestion de valoriser, via le site internet et sur les réseaux sociaux, la diversité du panier de légumes et le fait que l'on peut échanger ce que l'on n'aime pas avec un autre légume.

Argumenter également sur le versant « surprise » du panier d'AMAP, qui diminue la charge mentale d'avoir à choisir lorsque l'on fait ses courses.

=> Farine, lentille, pâtes d'Inès :

Les ventes sont restées stables sur 2022.

Chiffre d'affaires d'environ 500€ par distribution.

Inès a été sollicitée pour proposer à nouveau de fournir le pain à l'AMAP. Cependant, après réflexion, elle ne se voit pas fournir l'AMAP tous les jeudis. L'idée d'un essai sur trois mois a été abandonnée.

=> Fromage de chèvre :

Xavier est installé depuis 2014. Il fournit actuellement 9 AMAP.

2022 a été plutôt une bonne année.

Un peu de baisse constatée sur les AMAP et beaucoup sur les magasins bio ainsi qu'à l'Île aux fruits.

Les demandes de la coopérative du Peuplié ont augmenté.

D'autres débouchés à trouver : se déplace désormais jusque BERCK et Cucq, afin de conserver un niveau de ventes stable.

Actuellement, la chèvrerie va bien car Xavier est encore aidé par ses parents, très présents et investis. Le travail en laboratoire, pour la fabrication du fromage, prend beaucoup de temps par rapport au travail à accomplir sur la ferme.

Xavier insiste sur le fait qu'il ne fonctionne pas en lactation longue, car cela épuise les chèvres. Il fait une portée chaque année et laisse ses chèvres se reposer (pas de traite sur une période de 3 mois), contrairement aux éleveur.se.s qui fonctionnent en lactation longue : c'est-à-dire qui traitent leurs chèvres pendant 4 à 6 ans sans refaire de chevreaux, ce qui ne laisse pas de pause aux animaux et oblige à renouveler le cheptel régulièrement.

Les femelles sont également élevées pendant 2 ans avant d'avoir leur premier chevreau. Elles restent longtemps sur l'exploitation, parfois jusqu'à leur fin de vie, ou sont vendues à des particuliers qui les accueillent sur leurs terrains.

Le prochain contrat Chèvre proposera un nouveau produit : le Tartichèvre.

Il s'agit d'un fromage frais aux fines herbes type Boursin, arrivé 2ème au concours de Lyon en 2022 (information à communiquer sur le site internet et sur Facebook)

=> Miel :

Philippe a fait une bonne année 2022.

L'AMAP du potager est la seule AMAP qu'il fournit.

Il y a eu moins de contrats cette année, mais de plus gros paniers, ce qui équilibre.

Depuis qu'il a un salarié, il est monté à 550 ruches.

=> Porcs / Poulets :

Jean-Louis fournit du porc à l'AMAP depuis 2017.

Les ventes en un peu diminué, dans un climat de baisse générale.

Les ventes sur l'AMAP représentent l'équivalent de 2 porcs par an.

Il cumule désormais 3 emplois pour pouvoir continuer à faire vivre sa ferme.

Il va remplacer Christophe pour les poulet en 2023.

Ils seront vendus environ 11€/kg, en espérant ne pas augmenter le tarif en cours d'année, car le prix de l'alimentation a flambé.

Il envisage de produire des aliments directement sur sa ferme, mais cela signifie de gros besoins en stockage.

Le contrat ne sera tenable que s'il y a un minimum de 10 poulets par contrat, qui débutera en mars 2023.

Il précise que pour sa comptabilité, il souhaite être réglé avec un paiement à chaque contrat.

Faute de temps, nous n'avons pas eu le temps d'échanger avec les amapien-e-s sur les produits ci dessous, dont voici le bilan :

=> Pommes :

Bonne récolte jusque octobre., Il n'y a pas eu de restriction sur les quantités de pommes et jus de pomme cette année.

Février : possibilité de commandes en plus, conservation jusqu'en avril.

Le total des contrat a baissé, notamment à cause d'une année à pommes. Plusieurs hypothèses:

- une récolte dans les jardins familiaux ?
- doublon avec les pommes des paniers fruits ?
- baisse globale du bio en AMAP et vente directe ?

Vincent envisage pour la saison suivante une distribution tous les 2 mois au lieu d'une distribution par mois.

Sédums = petit plus bienvenu

Faut-il envisager un contrat spécial sédums ?

=> Tisanes et herbes aromatiques :

Nouveau bon de commande approuvé par les amapien-e-s et Louise (L'Hérberie à Candas)

3 distributions par an

Le chiffre d'affaires a un peu baissé, mais les déplacements restent rentables.

- mars : 282€
- juin : 93€
- octobre : 193€

Il faut un CA de 150/200€ par distribution pour que ça reste rentable

Prochaine distribution fin février 2023.

Nous sommes la seule Amap de Louise ; elle vend au marché de Rivery, Warloy Baillon, au magasin Esprit fermier, à l'île aux fruits, au magasin Les gâteaux de Margot, au magasin du bien vivre (cosmétique vegan) etc...

=> Paniers fruits Jean Michel et Agnès:

Jean Michel était content de revenir à l'Amap.

Le revenu est un complément de leur petite retraite (Agnès, qui n'a que 62 ans, ne touche presque rien)

16 paniers + 1 panier en cours de saison pour un CA de 1800€.

Si la récolte de fruits se présente bien, on fera un contrat qui débutera plus tôt dans la saison, en juillet par exemple. Leur production aurait permis de fournir plus de paniers.

=> Sorbets et sirops :

Après une dégustation de leurs produits en mars 2022, nous avons établi un contrat avec la ferme Reines des prés (MEREACOURT - Vallée des évoissons) pour 4 distributions de glaces et sorbets pendant la saison estivale.

La distribution avait lieu le même jour que l'AMAP du cirque, ce qui a permis d'optimiser les déplacements des producteurs.

Le bilan était satisfaisant et Mathilde et Vianney sont prêts à renouveler l'été prochain, en envisageant deux distributions au lieu de quatre (fin juin et début septembre).

Nous avons proposé une distribution avant les fêtes de Noël, mais celle-ci n'a pas été concluante malgré les relances.

Les producteurs réfléchissent à proposer de plus grandes contenances pour les sorbets (900ml), après avoir reçu régulièrement des demandes en ce sens.

=> Bières de la Brasserie paysanne de l'Artois :

Une distribution de bières pour la fin d'année a été proposée, en commande directe via le site cagette.net.

Seules 4 commandes ont été effectuées, ce qui n'était pas suffisant pour le producteur.

La bière de Mathieu est notamment disponible au Peuplié, à un tarif plus bas, ce qui n'incite pas à passer par l'AMAP pour l'acheter.

Nous ne pourrons donc plus proposer ce produit pour 2023.

Présentation du projet de coopérative alimentaire autogérée par Bruno HIC :

Compte tenu du succès du Peuplié (rue DEJEAN), 1ère coopérative alimentaire autogérée d'Amiens, plusieurs adhérents ont imaginé faire essaimer ce projet vers l'ouest d'Amiens, après avoir fait le constat que nombre de personnes intéressées ou déjà adhérentes au Peuplié résident dans ce secteur.

Le projet de création d'une deuxième coopérative est en cours actuellement. Il s'agit désormais de trouver un local :

- 80m² ou plus
- plain-pied
- point d'eau/WC
- pas nécessaire d'être chauffé
- accès facile pour véhicules et camions de livraison
- loyer <1000€/mois

Les principes de l'épicerie coopérative :

- Acheter directement auprès de producteurs et grossistes des produits de préférence bio ou raisonnés, en privilégiant la production locale. À titre d'exemple, le « Peuplié » actuel propose plus de mille références : produits alimentaires secs (céréales, épicerie, condiments, confiserie, boissons, alcools...), produits frais (laitages, œufs, fruits et légumes) et autres produits non alimentaires d'hygiène et d'entretien.
- Revendre ces produits sans marge, soit environ 15 à 20 % moins cher par rapport à une enseigne de distribution classique.
- Notre devise, l'auto-gestion : pas de salarié pour « faire tourner la boutique ». Chacun y participe dans la mesure de son temps libre.
- Constituer un fonds de roulement permettant d'acheter les produits et payer les fournisseurs sans délai, ce qui est très apprécié et permet un service de qualité.

Les personnes intéressées par ce projet peuvent répondre au sondage accessible via l'adresse suivante :

<https://framaforms.org/une-nouvelle-epicerie-cooperative-dans-le-nord-damiens-1669244809>

Votes :

- membres du CA : reconduits à l'unanimité
- bilan comptable : adopté à l'unanimité .