



Assemblée Générale

- 1er février 2024 -

Présents :

- 17 amapiens
- 6 producteurs

BILANS DES PRODUCTEUR.ICE.S :

- **Xavier PHILIPPE** (Produits laitiers de chèvre) :

Xavier écoule ses produits auprès de 9 AMAP, en Biocoop, chez des fromagers et en vente à la ferme.

Il fait part d'une grande satisfaction concernant son partenariat avec l'AMAP du potager. Actuellement, le travail sur la ferme est très chronophage, en raison de problèmes de santé de son père, qui ne peut plus lui apporter son aide.

Une nouvelle organisation est en train d'être mise en place, notamment pour pallier ce manque. Cela comprend une simplification dans le fonctionnement et une maximisation des gestes pour gagner du temps.

La pleine saison d'activité sur la ferme dure 9 mois, ce qui correspond environ à 200 fromages par jour en pleine lactation.

Observations concernant les distributions à l'AMAP du potager :

- Il y aura une compensation des yaourts non distribués lors d'une distribution de la saison précédente (perte du lait suite à une mauvaise manipulation de la machine),
- Besoin d'une caisse pour déposer les pots vides ramenés par les amapiens,
- Visite de la ferme à prévoir : l'idéal est de venir sur la période de mars/avril, lorsque tous les chevreaux sont nés.

- **Jean-Louis ROTA** (éleveur de porcs et de poulets) :

En parallèle de son élevage, Jean-Louis reste salarié agricole à 80%.

Constats sur les commandes :

- Baisse des commandes de porc : 30% de moins que la saison précédente
- Les commandes de poulets restent stables.

Constats sur le fonctionnement de l'exploitation et perspectives à venir :

Jean-Louis fait part de sa colère à l'égard des réglementations spécifiques imposées par l'agrément « Agriculture biologique », qui deviennent trop contraignantes.

Son agrément est maintenu pour 2024, mais il envisage de l'arrêter pour 2025.

Explications du producteur : L'élevage de porcs biologique est considéré comme un élevage de plein air, ce qui soumet les bêtes au risque de contamination par d'autres animaux (oiseaux, rats, sangliers, etc...). Par conséquent, la réglementation impose un suivi renforcé sur les analyses sanitaires.

Ces analyses prennent un temps considérable - qui peut aller jusqu'à 3 jours de blocage de la carcasse en chambre froide avant réception des résultats - ce qui a pour conséquence que celles-ci perdent en fraîcheur avant d'être débitées.

Jean-Louis regrette que ces résultats lui reviennent aussi tardivement du laboratoire (qui se trouve à 1h30 du lieu de prélèvement) et qu'aucun effort ne soit fait pour accélérer la procédure.

En effet, ces délais font reculer la possibilité de découper la viande et ont des répercussions sur les DLC (très serrées) mais aussi sur la possibilité de vendre des carcasses à des bouchers.

Par exemple, lorsque la carcasse est abattue le lundi, elle n'est parfois restituée que le jeudi, après réception des analyses ; pour les bouchers, qui exécutent leurs découpes en début de semaine, ce n'est pas intéressant d'acheter une carcasse en milieu de semaine car ils ne pourront pas préparer la viande pour la vente.

Afin d'éviter ces désagréments, Jean-Louis envisage d'élever ses bêtes en milieu totalement clos et donc d'abandonner l'agrément bio, pour ne plus être soumis à ces contraintes, bien qu'il considère cela comme une aberration du système. En effet, il continuera à nourrir et à soigner ses porcs exactement comme il le fait actuellement.

Il précise que la surface dévolue aux bêtes en extérieur est restreinte, qu'elles sortent peu et que le risque de contamination extérieure est faible.

Il rappelle également qu'en raison des contraintes de l'élevage de porc en bio, nombre de producteurs se découragent et abandonnent, ce qui maintient l'hégémonie des exploitations intensives.

Observations concernant les distributions à l'AMAP du potager :

- Jean-Louis souhaite que l'on fasse un sondage auprès des amapiens, afin de savoir s'ils resteront intéressés pour acheter ses produits et s'il maintient son cheptel en lieu clos et qu'en raison de cela il n'a plus d'agrément Bio. Il attend idéalement une réponse pour mi-mars 2024.
- Recherche d'un nouveau référent pour la viande porc

- **Vincent MALGRAS** (producteur de pommes et de sedums) :

Constats :

Une petite production en 2023 : 60/70% de récolte en moins, à mettre en lien avec le changement climatique.

Sur ce début d'année 2024, il fait trop doux, on observe déjà de la sève qui sort des arbres au mois de janvier.

Vincent explique que des études de terrain projettent encore 5 à 10 ans de production ordinaire et qu'ensuite, les conditions climatiques sur notre région ne permettront plus la culture des pommes sur des vergers classiques. Les producteurs conventionnels connaissent les mêmes difficultés.

Va-t-on s'orienter vers des vergers technologiques sous serre géante ? Faudra-t-il changer de lieu de culture pour le pommier ?... Ces questions se posent à l'heure actuelle.

Il est précisé que la Pologne est en train de devenir le premier producteur européen de pommes ; de grosses marques de produits aux fruits investissent là-bas.

Vincent rappelle que son verger n'a jamais reçu aucun intrant, même autorisé en agriculture biologique.

Par ailleurs, il continue la production/vente de sedums, qui prend de l'ampleur.

Des visites du verger à FRETTEMEULE sont possibles pour celles et ceux qui le souhaitent.

- **Justine HOEPPE** (productrice de légumes) :

Bilan :

33 paniers actuellement, 38 cet été : les ventes restent stables.

Le GAEC est créé, ce qui donne officiellement à Justine le statut de maraîchère.

Point sur le report de paniers cet été :

Il y a eu quelques difficultés logistiques pour gérer les reports de paniers sur la période estivale, avec de gros écarts (plus ou moins 8 paniers sur certaines semaines).

Il est nécessaire de se tenir à l'organisation prévue, sinon ce n'est pas tenable. En effet, Justine explique que ce n'est pas possible de réorganiser les distributions le jour-même, au pied levé, car tout est préparé d'avance.

Rappel des règles sur le report de paniers :

- **2 reports maximum par an,**
- **Prévenir au moins 15 jours à l'avance**

Notons que moins il y a de reports, mieux c'est pour l'organisation des distributions.

Globalement, les amapiens sont satisfaits des produits et de la variété. Justine rappelle qu'il ne faut pas oublier que, parfois, il y a des « loupés » dans les cultures, mais qu'elle s'arrange pour diversifier autant que faire se peut les paniers livrés.

- **Julien VANDoolaeghe** (producteur d'oeufs de poule) :

Bilan :

Le nombre de contrats reste stable d'année en année.

470 oeufs sont distribués à chaque livraison. Ils sont ramassés la veille ou l'avant-veille de la distribution.

L'exploitation :

Le poulailler compte 3000 poules. Précision : l'effectif maximum de poules en bio est de 12000 poules, séparées en lots de 3000.

De nouvelles poules arrivent le 1er mars 2024, suite au vide sanitaire.

Le confinement des animaux en raison de la grippe aviaire est terminé pour le moment.

Les oeufs de la ferme sont vendus en marchés, en AMAP et à l'entreprise Cocorette.

Dans le commerce ordinaire, les oeufs sont beaucoup moins frais que ceux livrés à l'AMAP car dans les petits poulaillers, les transporteurs viennent moins souvent chercher la production.

Il est noté une forte augmentation du prix des oeufs en 2023 dans le commerce, ce qui renforce le bien-fondé du choix de l'AMAP, notamment car le tarif annuel reste fixe.

- **Basile RENARD-DESPREZ** (Boulangier) :

Bilan / projets / constats :

Les ventes sont satisfaisantes et l'AMAP est à ce jour le plus gros débouché de Basile. Il garde le statut d'auto-entrepreneur et reste salarié chez Inès DERAEVE, en complément d'activité.

Il livre en parallèle 2 épiceries sur Amiens (Day by day et Vivanie).

Projet à court terme : installation dans son propre fournil. Il doit se familiariser avec un nouveau four à bois dont il a fait l'acquisition.

Il envisage également de faire de la brioche, produit plus sensible et contraignant au niveau des normes d'hygiène, qui ne peut pas être fait à la main.

Il travaille également sur la fabrication de crackers au levain.

Basile relève que la majorité des boulangers ne travaillent pas au bois ni avec du levain. Ils utilisent majoritairement de la levure, beaucoup plus stable, quand le levain est un produit dit « sauvage ».

- **Louise DALLE** (productrice de plantes aromatiques et médicinales)

Absente

Cylène, référente des produits, nous fait part du bilan positif dressé par Louise, qui souhaite continuer sa collaboration ponctuelle avec l'AMAP.

Elle compte 11 adhérents réguliers pour trois livraisons à l'année.

- **Inès DERAEVE** (productrice de farine, pâtes, lentilles, huile)

Absente

Inès a rédigé le bilan suivant à l'attention de l'AMAP :

« Bonjour à vous toutes et tous,

L'année 2023 à l'AMAP est assez réjouissante : malgré une légère baisse des quantités prévues aux contrats, cela se maintient : vous êtes 18 familles à acheter nos produits pour une moyenne de 420€ par distribution soit près de 1700€ pour l'année. Cela varie de 1500 à 1800€/an selon depuis 4 ans.

Nous vous remercions pour votre soutien, votre engagement amapien et votre régularité dans les demandes, vos retours, qu'ils soient positifs ou pour nous encourager à progresser. Merci à tous les bénévoles et particulièrement à Christine, référente, qui met à jour, suit les contrats et paiements de près et a pu mettre au point avec son mari un outil informatique complet et utile.

L'année sur la ferme est assez mitigée côté récoltes : l'année a été humide. Le blé a pu être récolté sec avant le gros épisode pluvieux de fin juillet début août, le rendement et la qualité sont assez bons, la conservation se stabilise tard car l'automne et l'hiver ont été très doux. Le seigle, tournesol et le sarrasin sont moyens car récoltés plus tard et ont eu plus d'humidité, mais bien triés, il se conservent bien.

Par contre, la cameline n'a quasiment rien donné, ce qui a fait baisser le rendement en lentilles vertes (les 2 poussent en association, la cameline tutrice des lentilles).

Nous gardons toujours du stock pour 2 ans pour temporiser ces fluctuations, il y aura des lentilles en 2024 au contrat mais pour l'huile de cameline, il faudra attendre la fin d'année car notre stock est quasiment vide et peu de collègues en ont récolté dans la région pour pouvoir compléter notre stock et en faire de l'huile. C'est la même chose pour l'huile de colza. Le colza est sensible au semis fin août: s'il fait trop chaud ou trop humide, il ne lève pas et un 2ème semis coûte cher en ce moment. Cette culture est de nouveau en place pour l'été 2024 mais depuis 2 ans nous n'avons rien pu récolter et avons pressé notre stock petit à petit. C'est pourquoi nous vous proposons en attendant la récolte 2024 et son pressage à l'automne de vous fournir l'huile d'un collègue en bio, Richard Vilbert, qui produit son huile près de Villers Bocage. Je rachète son huile pour la vente directe (marché et vente à la ferme), c'est à vous de nous dire si nous la mettons sur le contrat en 2024.

Côté vente en général, après une baisse sur le marché en 2021 et 2022, on a retrouvé un chiffre d'affaires correct, aidé aussi par des nouveaux produits comme les cookies et spéculoos. La vente à la ferme a presque doublé, c'est très positif. Les demandes en farine, pain et autres produits secs sont assez fortes dans notre secteur ou des magasins de produits locaux de qualité ouvrent et il semble qu'il y ait un minimum de pouvoir d'achat pour que cela dure dans le temps, l'avenir nous le dira.

Cette hausse de production a conforté l'embauche de Natacha, qui travaille avec nous à temps partiel pour la vente, la fabrication des pâtes, ensachages et étiquetages (1 jour par semaine), et l'arrivée de Basile, boulanger que vous connaissez, qui travaille aussi à temps partiel au fournil (2 jours en ce moment).

Thierry, qui travaille avec nous depuis 3 ans et demi continue de venir 1 journée par semaine.

Pour finir, nous finalisons le contrat 2024 avec Christine pour une 1ère distribution le 21 mars.

A bientôt,

Inès et Sylvain de la ferme Plaine de vie »

• **Philippe BEQUET** (producteur de miel) :

Absent

Philippe a fait part à Emilie, référence de ses produits, de sa satisfaction à collaborer avec l'AMAP. Il souligne être toujours heureux de venir à la rencontre des amapiens et regrette son absence à l'AG.

Le bilan de la récolte 2023 est très bon, avec de la quantité et de la qualité.

Il travaille actuellement à la mise en place d'une IGP sur son miel de tilleul, qui devrait être validée par l'Europe dans les prochains mois, ce qui valorisera encore davantage l'exploitation.

- **Emilie HECQUET** (Eleveuse de vaches, veaux et agneau / productrice de pâtes)

Absente

Emilie a rédigé le bilan suivant à l'attention de l'AMAP :

« Après la décision de stopper la production de pain le jeudi sur la ferme, j'ai concentré la totalité de ma production de pain le mardi, ce qui représente une journée de 150 pains. Cela se maintient malgré une nette tendance à la baisse en Amap de manière générale. L'arrêt de la production le jeudi m'a permis de me libérer une journée pour les travaux de la ferme et surtout dans les animaux qui me demandent beaucoup de travail. Ainsi, j'ai gagné en qualité de vie car je me libère une à deux demi-journées par semaine quasiment pour les enfants et leurs activités extra scolaires. Nous prenons enfin un peu de temps ensemble à faire autre chose que les activités de la ferme même s'ils adorent ça. Ils grandissent en pleine conscience, sont très débrouillards et autonomes, combatifs et sont très proches de la nature. Je suis très fière d'eux :)

En vente de viande, j'ai subi une baisse de 40% de vente en 2022 en viande rouge (boeuf, veau et agneau quoique l'agneau se maintienne). J'ai dû faire partir des bovins en filière longue pour une bouchée de pain en filière conventionnelle... L'atelier poulet a permis de maintenir à flots la trésorerie en 2023 et de rembourser les emprunts d'installation. Néanmoins, les ventes reprennent depuis cet automne et l'Amap du Potager fait partie des Amaps qui prennent le plus de colis avec celle des Hortillons et une Amap sur Lille. J'ai arrêté aussi les livraisons de l'Amap des Weppes qui n'étaient plus du tout rentables. Je vous remercie donc chaleureusement de votre engagement et de votre soutien car sans vous, la viabilité de la ferme serait en questionnement. Il est impératif pour des petites fermes comme les nôtres de vendre en direct à des consommateurs avertis car, au vu de la crise que subit la bio depuis deux ans, nous serions déjà aux abois. Par exemple, j'ai vendu mon surplus de blé panifiable bio à une coopérative pour 160€ la tonne cette année... même prix qu'en conventionnel...

Pour vous donner quelques chiffres, après 10 ans d'installation, je me prends 1000€ par mois pour environ 70 heures /semaine de travail. Sans vous et votre soutien, ce ne sera plus possible.

J'espère que vous êtes satisfait de la qualité des produits et que vous maintiendrez votre soutien à nouveau cette année avec les nouveaux contrats!

Merci chaleureusement et à très bientôt

Emilie »

QUESTIONS DIVERSES :

- **Un logiciel informatique, « CLIC AMAP », a été conçu et est accessible via le réseau AMAP Hauts de France ; il sert à remplir les contrats avec les producteurs directement sur internet. Cet outil est censé faciliter le travail des référents mais implique que chaque amapien renseigne ses contrats numériquement : y-a-t-il des amapiens que cet outil intéresse ?**

Les retours sont plutôt en défaveur du contrat numérique pour les amapiens présents.

Ce logiciel est néanmoins valorisé par certaines AMAPS (l'AMAP du cirque en fait un retour positif), qui en sont satisfaits car il permet de simplifier la gestion des contrats.

Chaque contrat est renseigné par l'amapien, puis est reçu par le référent.

Pour certains amapiens, utiliser l'informatique pour remplir ses contrats n'est ni envisageable, ni souhaitable. Cette opposition entraînerait au contraire un surplus de travail pour le référent, qui devrait renseigner lui-même les contrats reçus en format papier.

=> Proposition : tester l'outil par un référent pour se faire une véritable idée du fonctionnement.

- **Adoption du principe de « Compte tirelire » pour les fruits du Verger de la Planquette ?**

Bénédicte VEREECKE propose des fruits tous tous les 15 jours, qui sont réglés sur place. Dans la charte des AMAPS, faire de la vente directe est proscrit, le principe restant celui du contrat d'engagement.

Pour pallier cette « entorse » au règlement que nous faisons avec l'achat direct des fruits du verger de la Planquette, un « compte tirelire » sera prochainement mis en place sur le principe suivant : on place une somme d'argent sur un compte nominatif (par ex : 100€), puis on déduit du compte chaque fois que l'on prend des fruits.

Le montant minimum à mettre sur le compte pour la saison équivaldra à 1kg de poires par semaine.

Bénédicte est d'accord avec cette proposition, qui permet en outre au producteur d'avoir de la trésorerie. Il faudra néanmoins la prévenir au préalable si l'on souhaite faire une commande importante.

Emilie ROUILLARD sera référente pour les fruits du Verger de la Planquette.

- **Bilan financier** (effectué par Manuel DESPLANCHES, trésorier de l'AMAP) :

L'année dernière nous avons terminé l'exercice au 31 décembre 2022 avec un solde créditeur de **820,15€**.

- Pour les recettes de l'exercice en cours :

Les recettes sont la somme perçue des cotisations des adhérents, soit **504€** (comme l'année dernière) depuis le 1er janvier 2023.

Les dépenses sont divisées en 3 postes :

=> Le premier poste de dépenses concerne les frais fixes et annuels :

- l'adhésion au réseau AMAP HDF (135€)
- l'adhésion à la MAAM (25 €)
- frais de tenue de compte (banque) (56,44 €)
- espace d'hébergement du site internet (92,13€)

Soit une dépense de **308,57 €**.

=> Le deuxième poste concerne le fonctionnement de l'AMAP :

- frais de photocopie. (45,00 €)
- cotisation FUAJ (0,00 €)
- boisson pour l'AG (19,70 €)
- Cadeau à l'auberge de jeunesse (34,80(2022) + 29,00)

Soit un total de **128,5 €**.

=> Le troisième poste de dépenses concerne les biens durables acquis par l'AMAP.

- Rien en 2022

Soit un total de dépenses de : **437,07 €**.

Du 17 octobre 2020 au 31 décembre 2022, nous avons un bilan bénéficiaire de :

66,93 € (504 - 437,07)

Au final nous clôturons l'exercice au 18 janvier 2024 avec un solde créditeur de :

887,08 € (820,15 + 66,93)

Vote du budget : **POUR** à l'unanimité

• **Bilan moral :**

Le constat des diminutions d'adhésion en AMAP est général : ce type de consommation représente un coût et c'est aussi pour cela que cette baisse est observée.

A l'inverse, s'engager dans une AMAP reste un moyen très concret de soutenir les paysans, d'autant plus que la période actuelle est difficile pour la filière bio locale.

Cela représente un pouvoir du consommateur pour bien se nourrir et résister au modèle conventionnel dominant.

Des remerciements sont adressés à tous les référents et à la Présidente.

