

**Compte rendu de l'Assemblée Générale du vendredi 12 avril 2019 à 19h,
Salle 003, Maison des Associations, Quai de Verdun à Vaison-la-Romaine**

Membres du Collectif présents : Chantal Arzac, Dominique Barbera, Martine Basset, Alain et Claudette Bonnefoy, Christine Christiansen, Yann Christiansen, Maxime Varinard, Guillaume Vaux

Membres du Collectif excusés : Marie-Claude Parent, Isabelle Souty-Rouxel

Producteurs présents : Cédric Bommenel, Claude Jouve, Denis Mabile, Nicolas Mabile

Producteurs excusés : Perrine et Raphaël Micol

Une dizaine d'amapien-ne-s sont présents.

L'assemblée générale débute à 19h15

Dominique a deux pouvoirs pour Jeanine et Daniel Henriot

Lecture du Rapport Moral et d'Activités 2018 par Maxime, Dominique et Martine dont :

- Rappel des valeurs de l'association
L'AMAP est un soutien à une agriculture locale, durable et de saison
Une rencontre à l'échelle humaine autour d'un panier hebdomadaire et un engagement réciproque entre paysans et Amapiens
- L'Amap a 10 ans cette année. Nous prévoyons un pot pour fêter l'événement. La date n'est pas encore fixée.
En 2018, le nombre de contrats a bien augmenté.
Pour la saison d'été, nous avons retrouvé avec plaisir trois familles de Buis qui avaient fait une pause d'un an ou deux et qui sont revenus vers nous.
- Le contrat d'essai d'un mois que nous avons mis en place pour les légumes, fruits et œufs permet aux nouveaux de voir si le fonctionnement leur convient
- Comme en 2016 et 2017, Claude conserve deux semaines flottantes sur le contrat légumes qui comporte donc 24 semaines au lieu de 26 pour les fruits, oeufs et volailles.
- L'ensemble des producteurs est satisfait de la saison 2018 malgré une météo capricieuse, canicule et pluies (voir rapport des paysans)
- Un site internet a été créé en 2015 <http://amapdupaysvoconces.com>
Il regroupe toutes les infos concernant l'AMAP : contrats, recettes, etc.
Dominique y inscrit le contenu des paniers de légumes et de fruits chaque semaine pour les visiteurs.
Si besoin, Maxime et Yann apportent leur aide technique.
- Fin Juin, nous avons visité la ferme de Claude avec les Amapiens de Saint-Paul. Le pique-nique sorti du sac nous a tous réunis sous les chênes près de la ferme. Un grand merci à Claude et sa famille qui nous ont très bien accueillis comme toujours.
- Raphaël avait proposé une journée sur sa ferme à l'automne malheureusement il n'y a pas eu de suite.
Nous essaierons de faire mieux cette année.
- Nous avons participé au Forum des Associations en septembre.
Cette année encore quelques personnes ont souscrit un contrat.
- En décembre 2018, l'AMAP n'a pas tenu de stand au Marché de Noël de Pain & Liberté « Donnez un autre sens à vos cadeaux ». Faute de bénévoles disponibles et les personnes qui viennent au Marché de Noël ne sont pas intéressées par l'AMAP
- Betty et Annie nous ont régalés et réchauffés avec leur vin chaud pour la dernière livraison de l'année qu'elles nous ont gracieusement offert. Nous les en remercions très chaleureusement
- Les membres du Collectif communiquent régulièrement entre eux lors des livraisons ou par internet pour régler les différents problèmes qui se présentent.
Le Collectif s'est réuni deux fois cette année pour assurer la bonne marche de l'AMAP.
Elle communique également avec les producteurs et partagent les informations avec les Amapiens
- Nous avons soutenu l'ADEC pour sa création. (Association pour le Développement d'une Economie Circulaire)
Cette association a créé une ressourcerie qui nous propose de participer à des événements autour de thématiques communes.

- En novembre 2018, la Maison des Associations nous a permis de venir nous installer le vendredi soir sur le parking en contrebas et de bénéficier d'une lumière. Nous avons également un auvent pour nous abriter et un accès, si besoin, à une salle pour faire signer les contrats.
- Dominique est allée présenter l'AMAP lors d'une rencontre intitulée « Consommer de manière durable, solidaire et sociale ? » organisée par la MGEN à Vacqueyras.
- Tout au long de l'année, une ou deux personnes participent aux réunions de l'Antenne locale du Vaucluse qui rassemble les AMAP du département avec des Amapiens, des producteurs et des membres du C.A des « Amap de Provence – Réseau Régional du MIRAMAP »
- L'AMAP continue autant que possible de soutenir les Restos du Cœur de Vaison-la-Romaine en offrant des paniers de légumes. Entre juin 2018 et janvier 2019, nous avons fait don d'un contrat grâce aux cotisations perçues. Claude a ainsi livré 26 paniers de légumes plus 3 paniers offerts par une Amapienne qui a déménagé.

Cotisation : Sur les 22€ d'adhésion payés par un adhérent, la moitié est reversée aux « Amap de Provence » pour son travail de soutien, de promotion mais aussi d'assurance des AMAP.
Martine a veillé à faire entrer les cotisations.

Toutes les activités sont reconduites pour l'année 2019

Le Rapport Moral et d'Activités 2018 (inclus) est voté à l'unanimité.

Présentation des Comptes d'Exploitation 2018 par Christine - trésorière :

Les **recettes** de l'AMAP sont :

- Les cotisations qui ont bien augmenté par rapport à 2017 (858€ contre 572€)
- Nous avons également des dons des Amapiens

Pour les **dépenses** :

- Nous avons donc pu financer un don de paniers pour les Restos du Cœur
- La moitié des cotisations + celle de l'Amap sont reversées à « Les Amap de Provence »
- Cette année et à titre exceptionnel nous avons acheté des sacs pour pouvoir faire les paniers (51€)
- Les frais bancaires ont diminué

Budget prévisionnel 2019

- . Cotisations budgétisées comme celles perçues en 2018
- . Dons
- . Cotisations versées pour moitié aux « Amap de Provence »
- + cotisation de l'Amap
- . Paniers pour Restos du Coeur
- . Frais bancaires
- . Dépenses imprévues

Certification des comptes par le commissaire aux comptes :

Daniel Henriot, notre commissaire aux comptes, est absent et excusé.

Christine fait la lecture du rapport de la commission d'apurement des comptes pour l'année 2018

Ce rapport valide la comptabilité 2018 de l'Amap

La Comptabilité 2018 (incluse) est adoptée à l'unanimité.

Lecture et adoption du Budget 2019 (inclus).

Le Collectif est élu pour une année par l'Assemblée Générale.

Le renouvellement du Collectif a lieu chaque année, les membres sortants sont rééligibles.

Onze membres ont été élus en avril 2018.

De nouveaux bénévoles peuvent venir rejoindre le Collectif pour participer aux diverses tâches de l'association.

Renouvellement des membres du Collectif

Tous les membres du Collectif démissionnent.
Marie-Claude Parent et Martine Basset ne souhaitent pas se représenter.
Les autres membres sortants sollicitent leur renouvellement pour l'année 2019/2020.
Une nouvelle candidature est proposée, Olivier Léon.

Tous les membres du nouveau Collectif sont réélus à l'unanimité.

Le Collectif se compose donc de 10 membres :
Chantal Arzac, Dominique Barbera, Alain Bonnefoy, Claudette Bonnefoy, Christine Christiansen, Yann Christiansen, Olivier Léon, Maxime Varinard, Isabelle Souty-Rouxel et Guillaume Vaux

Discussion avec les paysans présents

Nicolas Mabile, notre éleveur d'agneau sur **Arpavon**, prend la parole.
Il est satisfait de sa saison.
Le troupeau vit dans les collines autour de la ferme en hiver.
De début juin à courant octobre, toute la famille de Bérénice emmène le troupeau en alpage en Savoie.
Leur abattoir est à Sisteron.
En plus des colis de viande, les merguez et les saucisses de brebis rencontrent un franc succès auprès des Amapiens.
Bérénice et Nicolas proposent également des huiles essentielles de lavande fine et de lavandin lirette.
Les plantes poussent autour de la ferme et sont distillées par leur soin.

Denis Mabile, producteur du petit épeautre de Haute Provence et de légumineuses sur le plateau de **Mévouillon avec son père Etienne**, est très satisfait de sa production. Les semis de pois chiches et lentilles ont pu être semés avant les orages.
Mais le froid est revenu et il attend à présent la chaleur nécessaire pour les pois cassés et le Petit Epeautre de Haute Provence. Il cultive aussi des plantes aromatiques et souhaite nous proposer des eaux florales.

Dominique nous parle de l'élevage de Tarines de **Raphaël Micol à Montauban-sur-Ouvèze**. L'année 2018 s'est bien passée, quelques inquiétudes pour les pâturages en 2019, pas assez de pluies ces derniers mois.
Depuis que sa viande est découpée à Gap, les colis sont plus petits et tout le monde semble satisfait.

En 2018, **Cédric Bommenel**, notre éleveur de cochons à **St-Ferréol-Trente-Pas** nous avait adressé un courrier pour nous faire part de ses soucis sur l'avenir de son activité. En effet Marie et Cédric ont jusqu'en septembre 2019 pour trouver un terrain (maison avec 20 hectares) pour s'établir avec leur famille et leurs cochons.
C'est toujours en cours de négociation, mais pour l'instant Cédric poursuit son activité.
Suite à la disparition de son vérat en hiver 2017, Cédric refait petit à petit son troupeau et il arrive en pleine production.
Depuis 1 an, il élève des cochons de race 100% gasconne (plus de croisement comme auparavant). Ce cochon est bien adapté à la vie de plein air mais il pousse bien plus lentement que les autres races, il est moins gros et produit une quantité de gras plus importante. Cédric doit nourrir ses cochons 1,5 an au lieu d'1 an.
Il nous explique qu'il a 3 truies et que chacune peut faire jusqu'à 8 porcelets par portée.

Claude Jouve, maraîcher, à **Grillon** prend la parole. La saison 2018 a été dans l'ensemble une bonne saison, malgré le trop de pluie en novembre et décembre. Les semis de petits pois ont pourri. Il les a ressemés une deuxième fois. Ils sont en fleur et poussent bien.
Il a aussi planté des griffes d'asperges. Les récoltes de printemps qui viendront garnir nos paniers sont artichauts, fèves, asperges, fraises (garriguettes) entre autres...
Sur son exploitation, il a décidé de créer un atelier de pépinières. Il sème ses propres graines.
De ce fait, nous avons moins de variétés de légumes dans nos paniers, mais ils privilégient les légumes essentiels.
Claude essaye de nouveaux légumes pour l'automne, des patates douces, des poires de terre ou Yacon.
Nous aurons aussi plus de kiwaïs (petits kiwis)

Cette année, nous avons eu de beaux poulets entre 1,6 et 2 kgs. L'été il y a d'excellentes pintades ainsi que des canards et des chapons pour les fêtes.

Compte tenu d'une étude sur l'impact environnemental demandé uniquement en Vaucluse, Claude a été obligé de revoir son projet à 2 serres au lieu de 5 initialement prévu. Soit deux fois 800m² équipées de panneaux photovoltaïques.
Le dossier a été redéposé il y a 3 semaines. La société qui installe les panneaux a mandaté un avocat pour soutenir le projet. Cela fait 10 ans que la Chambre d'Agriculture du Vaucluse porte les projets et ils sont refusés sans motif

En 2017, l'Amap de Saint-Paul, nous avait mis en relation avec un castanéiculteur bio, en Ardèche mais suite à beaucoup de pertes et un peu déçus, nous n'avons pas souhaité reconduire le contrat.
En juin 2018, une ferme d'Ardèche Bio **Les Champs d'Aubignas à Chrirols** qui proposait des confitures de châtaignes Bio nous a contactés. Suite à une dégustation, le Collectif a souhaité établir un contrat ponctuel.
Les confitures livrées ont été très appréciées. Des farines et des jus de pomme sont également proposés.

Un nouveau contrat sera proposé pour la saison d'été avec les olives, la pâte d'olives et les jus d'abricots de la Famille Brouillet à la ferme La Maffaite de Mérindol-les-Oliviers

Pour les permanences du vendredi soir, le Collectif a décidé de mettre un affichage sur le camion de Claude pour permettre aux adhérents de s'inscrire pour tenir comme il est prévu une permanence par saison ou plus.

La séance est levée à 20h50.

Ensuite tous les participants se retrouvent autour d'un verre de l'amitié accompagné de quelques « petites choses » à grignoter.

Dominique (secrétaire)
Christine (secrétaire adjointe)