



Compte-rendu de l'Assemblée Générale Ordinaire

Du mardi 4 septembre 2018

Association LA MAP de Saint Julien les Rosiers

Compte-rendu : Audrey QUETAT

Durée de la réunion : de 20h10 à 22h17

Présents : 30 personnes

Adhérents : Benoit, Bergougnou, Cardi, Corbin (2 personnes), Cordou-Lalauze, Coudray, Cviklinski, Faucher, Flouret (2p), Laforet, Pieri, Quetat, Roussel, Solignac, Suarez (2p), Van Lierde (2p).

Producteurs :

Anne-Sophie RYCKEBUSCH et Simon, maraîchers

David SAUTET et Cyrille BERESNIKOFF pour le maraîchage diversifié d'été

Christine RIVIERE pour les oeufs

Flavie MILLET pour le pain

Sophie FORNARESO pour les produits de la chèvre

Julien TOS pour les pâtes

Invités :

Serge Bord, maire de la commune

Janick et Christel PEYRON, anciens éleveurs de poules pondeuses

Excusés : 5 adhérents, 5 producteurs et 1 invitée

Adhérents : Aguilera, Burillo, Claise, Faucher S, Pellard.

Producteurs : Gauthier Marie-Eve, Herman Raphaël, Sautet David, Violette Isabelle, Marchon Nicolas

Invités : Angélique Peiretti, adjointe aux associations

Ordre du jour :

- Bilan moral et bilan financier
- Election du bureau
- Préparation de la saison d'hiver
- Questions diverses

En premier lieu nous remercions la mairie pour la mise à disposition des locaux.

Monsieur le maire nous honore de sa présence et d'un discours très lucide. Il évoque la vision des fondateurs de la MAP, notamment Nathalie, pertinente et toujours d'actualité. L'engagement militant des adhérents qui ont fait le choix du manger sain, à une époque où l'on réalise que l'alimentation peut tuer. La difficulté que rencontrent les exploitations agricoles à l'heure actuelle, sur fond d'aléas climatiques, qui se retrouvent aussi à Djilcoune au Sénégal, ville jumelle de Saint Julien.

Bilan moral

L'année 2017-2018 a été marquée par plusieurs évènements :

L'arrivée de nouveaux membres du bureau (moi-même et Cécile Corbin), qui avons souhaité favoriser la participation des adhérents aux festivités et décisions et réduire nos déchets pour préserver l'environnement.

Dans ce sens, nous avons proposé notamment un apéritif Zéro déchets avec l'achat de verres réutilisables « Ecocup » et la confection de bouchées apéritives faites maison par les adhérents. Celui-ci a remporté un franc succès et nous espérons reconduire l'évènement.

La traditionnelle galette des rois en janvier, à l'occasion de laquelle nous avons pu apprécier des recettes variées venant de différentes régions de France, amenées par les adhérents.

La visite des jardins de David et Cyrille, au cours de laquelle nous étions peu nombreux, ce qui nous a permis de découvrir l'art et la technique du maraîchage diversifié paysan puis de partager un pique-nique au bord de la rivière.

David et Cyrille n'ont pas proposé de chantiers cette saison. Cyrille explique qu'il y a toujours à faire au jardin et qu'il est difficile de prévoir et prévenir à l'avance. Nous sommes donc tous les bienvenus pour donner un coup de pouce à n'importe quel moment, selon nos disponibilités et quelles que soient nos capacités.

L'assiette paysanne, moment convivial de l'année où chacun amène un plat à partager ainsi que ses couverts et assiettes. Nous étions quelques-uns à nous régaler ! Certains adhérents ont soulevé le fait qu'il peut y avoir de la gêne à venir lorsqu'on connaît peu ou pas de personnes de l'association, tandis que les apéritifs au cours des distributions permettent aux plus « timides » de participer et créer du lien.

L'arrêt de l'activité de Janick et Christel et la reprise de leur exploitation par Christine

Nous étions 45 adhérents cette année et pour la saison d'été 27 paniers de légumes et 21 contrats pour les œufs ont été pris.

Bilan financier

Sylvain, notre trésorier, dresse un bilan financier légèrement déficitaire mais un bon équilibre. En effet, l'adhésion demeure à 10€ et l'association a perdu 12 adhérents par rapport à l'année dernière (46 contre 58). Les frais bancaires et d'assurance restent fixes. Les investissements matériels ont été plus importants avec

l'achat des Ecocup qui vont durer plusieurs années. L'abonnement au magazine Nature et Progrès se poursuit, un nouvel abonnement annuel de 25€ au centre social Le Kiosque nous a été demandé pour la première fois cette année pour l'accès à une boîte aux lettres et des impressions.

Les festivités ont coûté beaucoup moins cher cette année (81€ contre 320€ l'année dernière) grâce à la participation de tous, ce qui permet d'autres investissements. Notamment une action de solidarité envers Julien qui a eu un accident qui l'a empêché d'exercer son activité pendant un temps. Julien intervient pour remercier les amapiens car le geste de solidarité l'a aidé à passer ce cap difficile et l'a beaucoup ému.

Cette année, l'adhésion à Terre de Liens n'a pas été renouvelée, sûrement par oubli. Nous reconduirons donc cette adhésion dans les semaines à venir.

Nous souhaitons faire une demande de subvention à la mairie afin de financer d'autres actions de solidarité, car les années précédentes cette demande n'a pas toujours été faite. Josiane se propose de préparer un dossier pour en faire la demande pour 2019.

Bilan : dépenses 537€, entrées 460€ => résultat -77,41€ et solde de 470€ pour l'année à venir

Election du bureau

Comme chaque année, l'ensemble du bureau est démissionnaire et tout adhérent peut présenter sa candidature. Marie-Renée Suarez et Camille Roussel, ne se représentent pas. Nous avons tenu à les remercier pour leur engagement et l'énergie investie dans la vie de l'association ces dernières années.

Un nouveau bureau est élu à l'unanimité, composé de 4 co-présidents conformément aux statuts : Cécile Corbin, Sylvain Coudray, Josiane Pieri et Audrey Quetat.

Josiane rappelle qu'il est important que le bureau se renouvelle régulièrement. Ainsi, les adhérents de l'association qui souhaiteraient se présenter pour devenir membre du bureau, dans un avenir proche, peuvent le faire savoir afin de faciliter la transition avec le bureau déjà en place. Nous avons aussi besoin de membres actifs qui peuvent aider ponctuellement à mener des actions comme par exemple le démarchage de nouveaux producteurs pour les marchés mensuels, l'organisation d'ateliers, etc. Les bonnes volontés et vos idées sont les bienvenues !

Bilan des producteurs et préparation de la saison d'hiver

Pour la saison d'hiver, Anne-Sophie et Simon annoncent leur décision de mettre un terme à leur activité de maraîchage diversifié suite à des difficultés familiales et de santé et ainsi se recentrer sur la reprise de l'exploitation vinicole et viticole. Certains adhérents déplorent le fait qu'Anne-Sophie ait continué à fournir l'AMAP de St Jean du Pin cet été sans nous en informer au préalable et que la décision soit soudaine. Simon et Anne-Sophie nous expliquent que l'AMAP de St Jean du Pin représentait moins de panier et donc un petit complément de revenus, qu'ils ont beaucoup réfléchi avant de prendre leur décision et ont dû faire ce choix dans l'intérêt de leur vie de famille. D'autres adhérents remercient Anne-Sophie et lui souhaitent une bonne route.

Simon et d'autres producteurs abordent les difficultés rencontrées par les paysans et notamment dans les exploitations maraîchères dont la durée de vie irait de 5 à 10 ans. Ils expliquent l'intérêt de la mise en place d'une collaboration entre maraîchers pour se partager les cultures et diminuer les contraintes liées à la culture diversifiée qui exige une organisation stricte et beaucoup de travail pour désherber, récolter, semer, se protéger des parasites, etc. avec des exigences différentes pour chaque type de culture. Ainsi qu'une planification à l'année qui laisse peu de place aux vacances et au repos.

Sylvain nous parle d'un organisme qui pourrait mettre en lien les différents producteurs et les aider à planifier les distributions à plusieurs.

Cyrille est très content d'avoir pu travailler avec la MAP malgré les difficultés rencontrées (hiver long et pluvieux, grêle au printemps et été très court). Il souhaite reconduire l'expérience pour la saison d'été prochaine. Et il se propose de fournir des légumes pour l'hiver de manière aléatoire en fonction de sa production car il n'a pas pu prévoir pour nous fournir tout au long de la saison d'hiver.

M. le maire nous donne le nom d'un maraîcher de Cendras labellisé Bio qui pourrait peut-être assurer la saison d'hiver.

Julien continuera à fournir des pâtes à la MAP.

Flavie a subi sur son exploitation les aléas climatiques avec une petite récolte. Elle explique que le pain livré dernièrement avait un petit goût de pain d'épice car le blé n'avait pas suffisamment séché. Ce goût a pu plaire à certains et déplaire à d'autres. Elle a donc décidé de conserver cette farine de blé bis pour le pain complet et d'acheter de la farine labellisée Bio pour les autres pains le temps que le blé sèche plus, pendant environ 1 ou 2 mois. Cette expérience lui permet d'évoluer dans sa pratique. Elle termine en disant que son exploitation est ouverte à tous ceux qui souhaiteraient s'y rendre. Elle a par ailleurs un gros projet d'agroforesterie (1500 arbres en 3 ans) et aura besoin de bras pour les chantiers à venir. Nous vous tiendrons informés (feuille de chou, mail)

Sylvain parle au nom de Nicolas, qui continuera à régaler la MAP avec son chocolat.

Sophie raconte que les travaux à la ferme sont en passe d'être terminés mais qu'il reste encore du travail. Les chèvres attendent la venue des boucs pour la reproduction...Une inauguration pourrait même avoir lieu bientôt ! Concernant le financement de son exploitation, elle a appris par hasard hier que sa commune faisait partie des 6 communes du Gard à sortir de la zone défavorisée, ce qui se solde par la perte de 10 000€ de PAC sur 12 000. Cet argent leur avait notamment permis de construire une chèvrerie autonome en énergie. Avec cette perte, ils ne feront pas la cave d'affinage prévue pour les tommes. Nous sommes bien loin de l'homogénéisation des territoires avancée par le gouvernement. Pour certains éleveurs, cette décision se solde par la perte de leurs revenus...Quant aux primes d'aide à la conversion (à l'agriculture biologique), de nombreux paysans ne sont pas payés depuis 2015...

Christine est accompagnée par Janick jusqu'à la fin de l'année pour la reprise de l'exploitation. Elle a connu des soucis avec le renard qui a mangé quelques poules. Ne souhaitant pas mettre de piège à renard, elle envisage de mettre en place des clôtures fixes. Pour les travaux, elle souhaite faire appel aux bonnes volontés. Elle fera une annonce prochainement. Surveillez vos boîtes mail ! Christine a par ailleurs démarré son expérimentation avec les oies pour produire du foie gras sans gavage. Mais elle reste concentrée sur l'élevage des poules qui lui prend beaucoup de temps et lui permet de vivre.

Janick exprime son enthousiasme d'être présent avec Christel pour cette AG. Il est globalement très content de la reprise de Christine, qui recevra prochainement son premier nouveau lot de poules, période très sensible dans l'élevage. Janick et Christel se sont installés dans une vieille maison qu'ils rénovent avec un terrain très pentu couvert de ronces sur lequel ils souhaitent cultiver de l'oignon. Il semble optimiste ! Il a aussi terminé sa formation en géobiologie et commence ses premières expertises. Il a d'ailleurs remarqué que sur les 4 poulaillers de Christine, un poulailler a connu de nombreux soucis. Ce fait serait lié à l'emplacement du poulailler...Il propose d'organiser une démonstration de ce qu'est la géobiologie un mardi après la distribution. Il souhaite aussi se lancer dans l'apiculture ! Nous aurons donc des oignons doux et du miel dans les prochaines années !

Pour résumer, pour la saison d'hiver, nous sommes à la recherche d'un ou plusieurs maraîchers avec ou sans contrat. Si nous ne trouvons pas d'ici début novembre, nous maintiendrons l'activité de la MAP autour des marchés mensuels. Nous faisons appel à tous pour nous épauler dans cette recherche : n'hésitez pas à nous envoyer par mail vos contacts !

Questions diverses

Nous faisons appel aux adhérents pour participer activement à la vie de l'association : demande de subventions, recherche et contact auprès de nouveaux producteurs notamment pour la viande, les fruits, etc., relance régulière des producteurs qui viennent 1 ou 2 fois par an,

Si vous êtes intéressé, faites-nous le savoir.

Sophie connaît un producteur de St Julien de Cassagnas qui fait lentilles, petit épeautre, lin, caneline, tournesol, huiles essentielles (sarriette, helichryse...).

Anne-Sophie et Simon, qui ne pourront pas fournir de vin car ils vendent directement au domaine et sont régulièrement en rupture de stock, connaissent un viticulteur, amoureux de son métier, qui pourrait nous livrer du vin bio (Domaine Fortuné).

A 22h17 l'ordre du jour étant épuisé, la séance est close.