

30 personnes présentes ou représentées, le quorum est atteint, l'AG peut débiter

Début de séance à 19h15

I - Election du président de séance et du secrétaire :

Président de séance : Sandrine Petit

Secrétaire : Bérengère Abadie

II - Rapport d'activités :

1- AMAP en chiffre

En 2014, l'AMAP c'est :

- 49 familles adhérentes, entrantes ou sortantes, soit 43-44 familles permanentes sur l'année et 14 personnes membres du bureau qui font vivre l'association et recherchent de nouveaux producteurs.
- 5 producteurs qui fournissent des paniers de légumes, fruits, laitages et viandes, farines, vins et jus de fruits, et qui ont distribué à lors des livraisons :
 - ✓ 30 paniers de légumes
 - ✓ 24 paniers de fruits
 - ✓ 22 paniers de laitages
 - ✓ 21 paniers de viande
 - ✓ 17 paniers de farine

Et 11 familles ont commandé ponctuellement du vin et des jus de fruits, pas de paniers mis en place pour l'instant.

2- Légumes avec Xavier Moget

Le prix du panier est fixé à 13 € (le poids du panier varie un peu en fonction de sa composition, le poids minimum est toujours dépassé d'environ 10 %).

Il n'est pas proposé de pommes de terre dans les paniers afin d'en garder la diversité, il est possible d'en commander par sac de 5 kg ou 10 kg, voir avec Xavier.

De même il est possible de commander des aromatiques le mercredi soir par mail.

En 2014, les livraisons comportaient 7 demi-paniers, 17 paniers et 6 paniers avec suppléments.

Le montant total des contrats a été de 15 791,50 €.

Pour 2015, il est prévu 12 demi-paniers, 18 paniers et 6 paniers avec suppléments, soit une commande totale de 17 817 €. A la mi-janvier, tous les paniers étaient octroyés.

Quand cela est possible, un panier d'échange est proposé lors des livraisons.

Parfois les paniers sont différents, la production ne permet pas toujours de fournir suffisamment de légumes pour tous les paniers, l'adhérent a alors le choix.

3- Fruits avec les Jourdanet

Pour la 3ème année, les fruits sont à 2,50 € le kg.

Les livraisons se font de septembre à février, 11 livraisons cette année pour 24 paniers soit 82 kg de pommes et poires par livraison pour une recette totale de 2 255 €.

Cette année, les poires ont été moins nombreuses, des noix ont aussi été proposées à 2,5 € le kg.

Il y a eu 6 livraisons exceptionnelles (sur commande) de fruits d'été à 5€/kg, de confitures à 5€/pot et de Jus à 3,5€/bouteille pour une recette totale de 1 071 €.

Penser à manipuler les fruits avec douceur sans les choquer pour une meilleure conservation.

4- Laitages avec les Scudeler

Pour 2014, 22 paniers de 2,5 € à 11 € étaient livrés toutes les semaines pour une recette totale de 3 432 €.

Plusieurs formules sont proposées : faisselles, fromages frais à secs (la moitié faisselles).

Au total, il y a eu 34 livraisons s'effectuant sur 8 mois à raison d'une livraison par semaine dont une décalée et supplémentaire pour faire face à la rareté des livraisons de mai (3 jeudis fériés)

Les dernières faisselles ont été remplacées par des parts de tomme de chèvre à cause de problèmes de consistance et de goût.

Il est proposé de varier les commandes en alternance une semaine sur deux.

Si un problème de goût apparaît, ne pas hésiter à le dire aux référents lors d'une permanence qui fera remonter l'information au producteur.

Bienvenue à Come, le fils de Rachel, une boîte est à disposition, un cadeau lui sera offert lors d'une permanence à venir.

5- Farines

9 livraisons d'octobre 2013 à juin 2014, 13 familles pour 115 € en moyenne par livraison pour une recette totale de 1035 € (idem 2012/2013) pour 154 paniers

En détail :

- 35 paniers de graines
- 55 paniers de farine de 2kg (T65 + T80)
- 22 paniers de farine blanche (T65)
- 12 paniers de farines spéciales (farine sarrasin + farine multicéréales + farine lentille + farine épeautre)
- 30 paniers de 6kg de farines (3kg t65 + 1kg t80 + 1kg multicéréales + 1kg multi graines)

Avec une nouveauté cette année, 1 panier de 1kg de graines au choix (lentilles vertes ou petits épeautres ou pois chiches).

6- Viandes avec les Scudeler

Mme Arribert a proposé des livraisons ponctuelles de veau, mais elle a vendu son exploitation en 2014. Il sera possible d'avoir du veau avec les Scudeler.

En 2014, il y a eu 6 livraisons au choix : Porc, bœuf, bœuf grillades de 12 à 13,5€/kg, soit 435 kg de viande pour une recette de 6 248 €, la viande est de très bonne qualité. Il est possible de prendre un contrat en cours d'année, voir sur le site. Certains ont trouvé

les rouelles en quantité trop importantes dans leur colis.

Le bœuf et le veau sont emballés sous vide, préparé par le boucher après l'abattage, le porc est conditionné par le producteur afin de permettre la maturation de la viande (différente du bœuf).

En 2015, il est prévu 7 livraisons au choix avec une nouveauté : possibilité d'acheter du veau au prix de 12 à 14 €/kg avec un prévisionnel de 494 kg pour un montant de 6 486 €. Possibilité d'acheter des lots de porc avec boudin.

7- Vins avec A DACQUIN aux MARCHES

Anne a visité l'exploitation avec l'AMAP de Fontaine et celle de la Villeneuve.

Le producteur dépose les commandes chez Anne quand il se déplace sur Grenoble. Cette année, 2 livraisons ont été réalisées, une en avril et une en décembre.

Il propose du jus de raisin, du vin blanc Apremont, Apremont cuvée Brissaié, Chardonnay et du pétillant « Fi-né Bullà »

11 familles ont effectué une commande pour un montant total de 955 €.

Comme l'AMAP ne doit pas faire de vente en direct, il sera donc fait un contrat.

L'aide aux vendanges devrait être proposée en 2015.

8- Manifestations

En 2014, nous avons organisé :

- Une sortie à la ferme Lespinasse à Montaud
- Une participation à la fête de la nature et au forum des associations, RDV traditionnels pour se faire connaître
- Divers moments festifs lors des livraisons (galette, vin chaud...) et des participations aux manifestations organisées par Xavier sur son exploitation afin de créer des liens entre les adhérents

9- Site internet

En 2014, la famille Arroyo (surtout le fils) a créé notre site Internet, très convivial et facile d'utilisation, en remerciement une enveloppe a été remise au jeune créateur.

Le site est encore peu consulté alors qu'il contient toutes les informations. Merci de moins fonctionner par mail et de plus utiliser le site.

Vous pouvez transmettre vos recettes ou idées par mail, elles seront mises sur le site.

On avait une adresse pour les petites annonces, le système ne fonctionnait pas bien, l'adresse est donc supprimée.

III - Bilan financier :

En 2014, les cotisations ont baissé car l'Amap avait un fond de roulement et pas besoin d'avoir plus d'argent pour fonctionner. Les cotisations étaient donc de 10 € reversés à Alliance.

En 2015, les cotisations seront de 15 €, 11 € seront reversés à Alliance et 4 € financent le fonctionnement de l'Amap pour l'organisation des diverses activités.

Le bilan financier 2014 est adopté à l'unanimité.

IV - Actions futures :

1 - Différentes animations seront proposées en 2015

- Une sortie à la ferme du Serpolet (famille SCUDELER)
- Une participation au marché de la Marquise au Château de Sassenage en mai
- Une participation au forum des associations en septembre, (la tenue d'un créneau de 2h remplace une permanence du jeudi)
- Divers moments festifs lors des livraisons
- Aide ponctuelle aux producteurs (vendanges, ramassage) à leurs demandes

L'ENS ne devrait plus organiser la fête de la nature, il n'est pas sûr que la mairie reprenne l'organisation de l'évènement, à surveiller pour notre participation.

Et bien sûr, nous sommes ouverts à toutes vos propositions !!!

2 - Proposition d'un nouveau producteur de viande d'agneau: le GAEC de la Touche à Chichilianne

Il propose différentes formules :

- ✓ Colis de 5kg d'agneau traditionnel : 12,50 € le kilo, agneau de 5 à 6 mois
- ✓ Colis de 5kg d'agneau de lait : 16 € le kilo, agneau de 2 mois
- ✓ Cuisses de demoiselles : 14 € le kilo
- ✓ Diots par lot de 6 ou 15 : 14 € le kilo
- ✓ Saucisses du berger par lot de 6 ou 15 : 14 € le kilo
- ✓ Merguez par lot de 6 ou 15 : 14 € le kilo viande 100 % brebis

Le producteur viendra nous faire une vente au détail en février/mars, mais il ne pourra s'agir que des produits transformés et non des colis d'agneau, il proposera une dégustation de ses produits transformés. 11 personnes sont intéressées, Anne va donc donner suite auprès du producteur.

Nous sommes toujours à la recherche d'un boulanger...

V - Questions diverses :

Pas de questions, les questions ont été posées au fur et à mesure de l'AG.

VI - Renouvellement du bureau :

Bureau actuel :

Présidente : Anne Bourdais-Gautier démissionnaire

Vice-Président : vacant

Secrétaire : Bérengère Abadie-Turlier

Secrétaire adjointe : Christine Pécaut

Trésorière : Gaëlle Pesavento démissionnaire

Trésorière adjointe : Béatrice Isaac démissionnaire

Planning : Sophie Doutreleau

Légumes : Bruno Urbain démissionnaire / Béatrice Isaac

Fruits : Réjane Carrel / Sandrine Petit-Cuttat démissionnaire

Laitages : Isabelle Defay / Annie Schueller

Viandes : Christine Pécaut / Sandrine Petit-Cuttat démissionnaire

Farines : Christophe Gérardin

Vins : Anne Bourdais-Gautier

Correspondant Alliance : Anne Bourdais-Gautier démissionnaire

Nouveau bureau élu à l'unanimité :

Président : Bruno Urbain

Vice-Président : *vacant*

Secrétaire : Bérengère Abadie-Turlier

Secrétaire adjointe : Christine Pécaut

Trésorière : Anne Bourdais-Gautier

Trésorière adjointe : Bérengère Abadie-Turlier

Planning : Sophie Doutreleau

Légumes : Sandrine Petit-Cuttat / Béatrice Isaac

Fruits : Réjane Carrel / Sandy Vanderme

Laitages : Isabelle Defay / Annie Schueller

Viandes : Christine Pécaut / Véronique Benhafed

Agneau : Claire Haxaire / Anne Bourdais-Gautier

Farines : Christophe Gérardin

Vins : Anne Bourdais-Gautier / Christine Ferrandon

Correspondant Alliance : Bertrand Lagrange-Magnin

Fin de séance à 20h20

Remerciements chaleureux à Anne notre présidente sortante pour son investissement et son travail.

Le pot de l'amitié est servi autour de nombreuses crêpes préparées par le bureau.

La Présidente de séance
Sandrine Petit-Cuttat



La Secrétaire de séance
Bérengère Abadie-Turlier

