



PROCES VERBAL DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU 21/11/2019

Ouverture de l'Assemblée générale à 19h45

23 familles sur les 44 sont présentes

Nous accueillons 3 familles invitées et les producteurs Marlène Serano, Charles Labrouche et Philippe Sournac.

Accueil

Un petit jeu est proposé pour briser la glace et se connaître un peu mieux : des groupes sont constitués rapidement par quartier, tranche d'âge... et cherchent à présenter à l'assemblée leurs goûts et points communs en matière de consommation en toute convivialité.

1. RAPPORT D'ACTIVITES présenté par Juliette

Rappel des valeurs de l'AMAP

- Soutenir la production locale
- Soutenir les efforts des producteurs s'orientant vers le bio
- Faire fonctionner l'économie locale
- S'alimenter en circuit court et direct, en fonction des saisons
- Garantir au producteur un revenu pour l'année et soutenir leurs efforts lors des périodes difficiles

C'est aussi :

- Les AMAPS permettent la rencontre de personnes différentes, liées par des valeurs communes dans leur manière de consommer
- Et pour nous, manger des bons produits, qualitatifs et goûteux malgré quelques petites contraintes...

La parole est donnée à nos producteurs

- **Marlène éleveuse de chèvres et productrice de fromages, yaourts et fromage blanc**

Le nombre de paniers est un peu faible mais avec les livraisons groupées (2 autres Amap, 2 magasins de producteurs), les déplacements sont optimisés.

L'AMAP de St Médard représente environ 1% du CA annuel.

Baisse de productivité importante cet été avec la sécheresse.

De bons retours des consommateurs.

Les prix restent stables en 2019.

Le fromage frais sera livré dans un pot en verre de 400g (ancien volume 250g).

Proposition d'une visite à la ferme en 2020 : En mars

Marlène nous explique « le virage » pris dans la manière de gérer son exploitation : plus près du rythme de l'animal ; moins de contraintes, moins de chiffre d'affaires mais moins de dépenses !

Charles notre nouveau producteur de poulets

Contrat mis en place en juillet

22 familles concernées : entre 22 poulets et 29 poulets par distribution.

Tarifs de 14 à 18 €

Possibilité d'en livrer plus en 2020.

Retours +++ sur la qualité des produits

Proposition pour les fêtes de fin d'année de chapons et pintades

• **Philippe, notre maraicher**

Pas de gel en hiver, des températures estivales en mars et avril, ...

Tous les légumes d'été sont en conversion bio C2

Tous les légumes de plein champs sont en bio cette année : pomme de terre, betteraves, blettes, courgettes, oignons, choux, patates douces

Aurore s'est faite opérée du dos en octobre et est en cours de rétablissement...

Denis-Pierre Mellin coordinateur passe la main , c'est Emmanuel Davoust qui prend le relais.

Mireille, notre boulangère paysanne

Pain : Retours sondage : Grande satisfaction sur le pain, moins grande sur la ponctualité

En 2020 : début des contrats en février.

Oeufs Bio : Famille Eyquard

Des investissements importants pour la salle d'emballage sont faits en 2019.

Dominique prévoit son départ à une retraite bien méritée fin 2020

Poisson, Olivier Argelas, pêcheur au Cap Ferret

Cette année : 9 colis de 3 kg (dont 5 partagés 1 mois sur 2) + 6 colis de 1,5 kg.

Une livraison groupée avec l'Amap de St Aubin permet le maintien de cette distribution

La vente des poissons se répartit pour 2/3 en vente directe (Amap et Cabane) et 1/3 à la criée, restaurant et poissonniers

L'année 2019 a été correcte (bon en février, moins en octobre)

Le projet d'avoir un 2ème bateau a pris du retard mais reste toujours d'actualité.

Agneau Bio : Alice Musso Guinot à Saint Laurent de Médoc.

Une seule livraison possible cette année.

Sondage sur 16 réponses : ceux qui ont pris de l'agneau (8/8) sont satisfaits pour la qualité, le conditionnement

Livraison l'année prochaine : un 1^{er} sondage : 6 souhaitent en prendre

Juin possible mais difficile de connaître une date, voire automne... en fonction des commandes : 5 agneaux commandés minimum.

Miel : Philippe Barret

Production 2019 en forte baisse

Brigitte Gay coordinatrice passe la main , c'est Bruno Antoine qui prend le relais.

Boeuf & Veau Bio : Laurent Labegurie à Blanquefort

Mai 2019 : 7 colis dont 2 x 1/2 colis

Novembre 2019 : 3 colis dont 4 x 1/2 colis

Joëlle Garrigue- Carpentier la coordinatrice, demande l'aide d'un suppléant afin d'être très réactif face aux délais courts entre commandes et distributions

Les pommes bio & les kiwis bios :

Les Coteaux de Boutau (Lucas) et La Ferme des 2 Rivières

Année 2019 en chiffres

Contrat	Nombre de familles	Nombre de livraisons	Montant des
contrats			
Pain Bio	21	41	5 000 €
OEufs Bio	34	24	4 600 €
Légumes	35	42	15 000 €
Poulets (6 mois)	22	6	2 400 €
Poisson	20	10	4 000 €
Chèvre	10	16	2 200 €
Miel	18	1 + 1 prévue en décembre	350 €
Agneau Bio	8	1	1 000 €
Boeuf & Veau Bio	7 à 10	2	1 600 €

[Le site internet par Clémentine](#)

Accès : <http://amap-des-jalles.16mb.com>

Tous les contrats sont en ligne

Le calendrier et le planning des distributions sont également accessibles sur le site.

Important à consulter « **Qui distribue Quand ?** » pour préparer l'arrivée des producteurs et accueillir les amapiens en binôme, plus facile et plus sympa à faire à deux !

Petits rappels :

- Surveiller le planning de distribution via le site internet
- En cas d'absence, à chacun de trouver son remplaçant. Tous les produits non collectés après 20h seront partagés entre les chargés de distribution !

Et maintenant l'amap est sur Facebook

- Retrouvez y les évènements
- A vous de jouer pour faire vivre le groupe
- Groupe amap des Jalles <https://www.facebook.com/groups/amapdesjalles/>

Evènements 2019

- 17 janvier , la galette des Rois
- Le 7 mars , atelier de fabrication de shampoing proposée par Delphine
- Fête de l'Amap et auberge espagnole le 20 juin à Ball'en jalles
- Le 7 septembre participation au Forum des Associations de la ville

Et 2020 ?

- De nouveaux contrats à envisager
- Des journées découverte et chantiers d'entraide chez nos producteurs
- De nouveaux ateliers
- Notre implication et présence dans des événements de la Ville et en lien avec d'autres associations

Et toujours nos marronniers : galette et fête de fin d'année.

... tout cela se fera grâce à l'implication et aux idées de tous.

VOTE POUR L'APPROBATION DU RAPPORT D'ACTIVITES :

- 23 voix pour
- 0 contre



- 0 abstention

2. RAPPORT FINANCIER par Caroline

Charges	Produits	Recettes	Produits
Galettes de janvier	94 €	Solde 1er janvier 2018	49,19 €
Assurance MAIF	109,74 €	Cotisations 2019	352 €
Cotisation Miramap	44 €		
Dépenses fête de l'AMAP	259,02 €	Fête de l'Amap	348,25 €
TOTAL CHARGES	506,76 €	TOTAL RECETTES	749,44 €
		Résultat Bénéfice au 4/11/2019	242,68 €

Bilan :

La trésorerie disponible sur le compte de l'AMAP au 4/11/2019 est de 242,68 €*
(*viande de la fête de juin non payée, estimation de 170 €)

VOTE POUR L'APPROBATION DU RAPPORT FINANCIER

- 23 voix pour
- 0 contre
- 0 abstention

VOTE POUR LE MAINTIEN DU MONTANT DE L'ADHESION A 8€ en 2020

- 23 voix pour
- 0 contre
- 0 abstention

3. RENOUELEMENT DU CONSEIL COLLÉGIAL

1/3 sortant :

- Caroline Vogel
- Emmanuel Davoust
- Cyril Giraud
- Noëlle Lauilhe

Emmanuel Davoust ne se représente pas

4 candidats se présentent:

- Bruno Antoine
- Caroline Vogel
- Cyril Giraud
- Noëlle Lauilhe

VOTE POUR LES REPRESENTANTS AU CONSEIL COLLÉGIAL

- 23 voix pour
- 0 contre
- 0 abstention

Le conseil collégial est donc composé :

Emmanuel CHERNET, Nicole LIOT Lilian VALETTE, Juliette PEREZ, Clémentine BRUN, Delphine LEONARD, Guylène OUISSE, Cyril GIRAUD, Caroline VOGEL, Bruno ANTOINE, Noëlle LAUILHE, Denis-Pierre MELLIN.

4.

NOMINATION DU BUREAU:

Présidente : Juliette PEREZ

Trésorier : Caroline VOGEL

Secrétaire : Guylène OUISSE

Secrétaire adjoint : Denis-Pierre MELLIN

Fin de la réunion : 21h30.

Grand merci à toutes les personnes impliquées dans l'organisation de l'AMAP et de la soirée :

Coordinateurs, conseil collégial, webmaster, cocktail et nettoyage de la salle !

Le président
Juliette PEREZ

Le secrétaire
Guylène OUISSE