



COMPTE-RENDU
DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
DE L'AMAP LES PANIERS MOUILLÉS
Le 06/10/2018, à Saint-Saturnin-du-Bois

Nombre de Personnes présentes : 14 (dont 10 adhérents)

- ◆ Présidente : Rachel
- ◆ Trésorière : Frédérique
- ◆ Secrétaire : Nathalie P.
- ◆ Référente Pain : Nathalie C.
- ◆ Référente fromage, pommes et poulet : Renée,
- ◆ Référente légumes : Isabelle
- ◆ Référent informatique : Florent
- ◆ Autres adhérents présents : Alain, Pascale JDB, Pascale F., Luc, Andrée
- ◆ Paysans meuniers boulangers de la ferme du Bois du Treuil : Julien et Antoine

Lieu de la réunion : La ferme du Bois du Treuil à Saint-Saturnin-du-Bois.

Un grand merci à Antoine et Julien de nous avoir accueilli dans leur ferme pour cette assemblée générale.

Ordre du jour :

- Bilan moral
- Bilan financier
- Renouvellement collège solidaire
- Contrats et adhésions
- Actions à venir
- Informations générales
- Visite de la ferme et partage d'un goûter

1) Bilan moral présenté par la présidente Rachel Earnshaw

Rachel remercie les personnes pour leur présence à cette assemblée et ainsi que pour leur investissement dans l'AMAP et remercie aussi les producteurs, grâce à qui nous pouvons consommer de bons produits locaux. L'AMAP remercie Élodie de « La Petite Épicerie » du Vanneau pour sa collaboration : lieu de distribution, entrepôt du matériel, transmissions d'informations quand c'est nécessaire.

Lors de l'assemblée générale de 2017 nous avons prévu un ensemble d'actions :

- Participer au marché de Noël de Arçais : l'Amap était présente sur le marché de Noël de Arçais les samedi 9 et 16 décembre 2017. Une dizaine de bénévoles s'est mobilisée pour confectionner une soupe et/ou être présent sur les stands pour la vente. Quelques flyers ont pu être distribués lors de cet évènement.
- Rééditer le premier livret de recettes et en créer un deuxième : ces deux actions ont été réalisées et permettent maintenant de proposer la vente de deux livrets à chaque participation pour un évènement local.
- Mettre à jour nos flyers en y intégrant le logo et distribuer ces nouveaux flyers : objectif réalisé
- Vendre des t-shirts avec le logo de l'AMAP : 25 tee-shirts ont été confectionnés et 23 ont été vendus.

Le bilan moral est très positif, d'autant que l'AMAP a aussi mené d'autres actions en parallèle :

- ◆ Participation au Marché sur l'eau du Vanneau le 28 juillet 2017
- ◆ Participation à la manifestation Waterstock à la Garette le 3 juin 2018, mobilisation citoyenne organisée par le collectif « Bassines non merci ».
- ◆ Soutien auprès de l'AMAP de Coulon : en mai 2018, la secrétaire et la trésorière de la nouvelle AMAP sont venues nous rencontrer afin d'échanger sur le parcours de création. L'Amap de Coulon a démarré en juin 2018.
- ◆ Réunion d'information Cigale afin de faire connaître les actions de ce club d'investisseurs et donner envie à d'autres de créer une « Cigale ».

2) Bilan financier présenté par Frédérique, la trésorière :

Le bilan porte sur la période de octobre 2017 à septembre 2018.

Nous comptons actuellement 29 adhésions contre 34 lors de l'assemblée générale de 2017.

Les adhésions et les diverses actions effectuées ont permis de réaliser un bénéfice de 300 euros qui s'ajoute à celui de l'année passée pour totaliser la somme de 839,70 euros (banque et espèces).

Nous pouvons encore remercier le CIVAM pour la donation faite à l'AMAP en octobre 2017, pour la somme de 80 euros.

Les dépenses à venir, notamment en frais de fonctionnement :

- Assurance Maif : 110€ / an
- Frais bancaires : 70€ /an

Les comptes sont consultables sur demande.

3) Renouvellement du collège solidaire

Les adhérents ont été sollicités par mail ainsi qu'au cours de cette présente assemblée pour proposer leur candidature à l'un des postes du collège solidaire.

- ◆ Aucune proposition de candidature aux postes de président, trésorier et secrétaire, ni aucune opposition n'ont été émises. Les personnes en poste sont donc reconduites jusqu'à la prochaine assemblée en 2019.
- ◆ Le référent informatique est reconduit.
- ◆ Les référents contrats : légumes, pommes poulet sont reconduits.
- ◆ Deux nouvelles référentes pour les contrats fromages et pain :
 - ◆ Contrat pain : Nathalie C. cède la référence à Claire
 - ◆ Contrat fromages : Renée cède la référence à Pascale JDB

4) Contrats et adhésions

- ◆ Le montant des cotisations est maintenu à 10€.
- ◆ Le contrat miel ne sera pas reconduit. Les adhérents qui souhaitent acheter le miel de Guillaume Arjauré peuvent se le procurer à la Petite Épicerie du Vanneau ou bien chez Guillaume : 7 Rue du Rimonboeuf, 79210 Saint-Georges-de-Rex.
- ◆ Maraîchers : en raison de difficultés rencontrées par deux des maraîchers, Grégory sera seul à pouvoir produire des paniers légumes pour la saison allant de octobre 2018 à avril 2019. Grégory pourra fournir 15 paniers par semaine. Nous proposons de rencontrer les maraîchers lors de notre prochaine réunion de novembre.
- ◆ Les nouveaux contrats seront prochainement sur le site de l'AMAP, ils seront à remplir le plus rapidement possible afin que les producteurs et référents contrats puissent s'organiser. L'information sera envoyée par mail à chaque adhérent.

5) Activités à venir :

- ◆ Marché de Noël à Arçais: les 8 et 15 décembre 2018 sous condition qu'il y ait suffisamment de bénévoles
- ◆ Achat d'un stand type Tivoli, afin de se protéger des intempéries lors des distributions ou pour les différents évènements auxquels participe l'AMAP.
- ◆ Conférence de presse en avril 2019
- ◆ Marché sur l'eau du Vanneau en juillet 2019
- ◆ Création d'un évènement convivial producteurs/adhérents de l'AMAP, la date du 8 février 2019 a été proposée mais sera confirmée ultérieurement.
- ◆ Rééditer des livrets recettes d'autant qu'un groupe propose d'en acheter une cinquantaine pour un salon végétarien qui aura lieu en novembre à Niort.

6) Informations générales et questions diverses

- ◆ Participation aux événements organisés par le collectif « Bassines non merci », une date à retenir : le 11 novembre pour une manifestation à Niort.
- ◆ Une première manifestation anti pesticides a eu lieu le vendredi 5 octobre à Niort
- ◆ Les personnes qui n'adhèrent plus à l'AMAP seront retirées des listes de messagerie un an après la fin de leur adhésion sauf si elle nous font savoir qu'elles souhaitent être retirées dès la première année qui suit la fin de leur adhésion.
- ◆ La liste des adhérents passera dans quelques temps par un autre média : Framalist qui promeut les libertés numériques, il s'agit donc d'un choix plus cohérent avec les valeurs de l'AMAP.

16h : la séance est levée

Visite de la Ferme du Bois du Treuil

Julien et Antoine sont paysans-meuniers-boulangers installés à la ferme Du Bois du Treuil à Saint-Saturnin du Bois, ferme céréalière en agriculture biologique depuis 1998. La ferme est en location : terres, bâtiment et une partie du matériel.

Julien est paysan, il travaille en respectant son sol, il réduit le travail de labourage, ne laboure qu'en surface, il utilise des couverts végétaux afin que la terre ne reste pas nue l'hiver, ce qui favorise sa fertilité.

La ferme compte 110 hectares de blés anciens, épeautre, engrain, sarrasin, seigle ainsi que de la luzerne, des pois chiches et des lentilles. Il n'y a plus d'irrigation depuis 2003, les espèces de pois chiches, notamment, sont résistantes à la sécheresse. La diversité des cultures permet une rotation limitant l'apparition de maladies.

Ces céréales ont été sélectionnées pour leurs valeurs boulangères, leurs capacités à résister à la sécheresse, leurs propriétés digestives.

Il s'agit le plus souvent de variétés anciennes non modifiées par l'homme.

Les céréales passent dans un trieur lors de la récolte afin de retirer les impuretés. Le blé, l'engrain, l'épeautre, le seigle et le sarrasin sont transformés sur place en farine. Les grains sont écrasés dans un moulin à meule de pierres, la farine est tamisée et conditionnée. Le son est vendu aux éleveurs, les farines sont soit vendues aux particuliers, soit utilisées à la conception du pain.

Dans son fournil, Antoine produit du pain bio. Il prépare la pâte le soir et laisse lever toute la nuit, doucement dans une chambre froide. Le levain utilisé pour tous les pains et brioche est réalisé sur place.

Faire lever doucement son pain lui a permis d'améliorer la qualité de celui-ci et facilite la cuisson dans le four à bois. Le pétrin est mécanique et le façonnage est fait à la main. Le pain est cuit dans un four à bois à « gueulard » construit en 2012 et qui permet de cuire 70kg de pain à la fois.

400 kg de pains sont confectionnés chaque semaine.

Les pains et les farines sont vendus aux Amap, magasins bio, sur les marchés, ou au magasin à la ferme.

Antoine et Julien cherchent actuellement un associé pour l'atelier de boulangerie.

Un grand merci à Antoine et Julien de nous avoir accueilli pour cette assemblée générale et un grand merci pour le temps consacré à la visite et aux explications sur les différentes étapes de confection : du champ à l'assiette !