

## **Compte rendu de l'AG de l'AMAP du Carouge du dimanche 25 septembre 2022**

Présents : 25 personnes

Excusés : 5 personnes (Katy, Jean Paul, Sylvie, Sébastien et Christine).

### **Intervention de Fred :**

Rappel historique : L'AMAP est créée en juin 2012 autour de Sylvain qui s'installe en même temps. Nous fêtons donc aujourd'hui deux anniversaires !

Rappel de l'objet de l'AMAP: « maintien d'une agriculture paysanne » et plus spécifiquement pour notre AMAP « dans une logique d'agriculture biologique et équitable ».

**Intervention de Sylvain** (maraichage) : 28 paniers réguliers et un « marché » du samedi qui s'est bien installé. « Sur ces dix ans il y a eu des hauts et des bas. Beaucoup de bas au début. Un gros bas en 2017 avec une mobilisation importante et aujourd'hui ça ne va pas si mal ». Ils sont trois personnes sur deux parcelles couvrant 5ha, avec l'esquisse d'une possible relève. Le choix d'une utilisation de l'eau en micro-aspersion et en goutte à goutte s'est révélé très judicieux au regard de l'été très chaud que nous avons eu et des consignes préfectorales qui en ont découlé...

**Intervention de Franck** (œufs) : 18 contrats. Franck élève 64 poules (!) en élevage traditionnel... c'est-à-dire dans leur parc où elles peuvent se mouvoir en liberté, nourries bien sûr en aliments bio, et en fin de cycle de production il veille à les placer dans des familles d'accueil... (modeste ce n'est pas lui qui a apporté ces précisions). Il produit essentiellement pour l'AMAP et est sensible à « l'investissement des Amapiens ». Il est entré à l'AMAP par le biais de sa production de viande charolaise, à la suite de Stéphane. Actuellement il ne travaille qu'en direct avec les gens intéressés. L'ancien bureau a évoqué la possibilité de repropose aux Amapiens des colis. Le nouveau bureau va travailler ce projet avec Franck.

**Intervention d'Isabelle** (Fromages de chèvres ? de brebis ? non de chèvres !) : Isabelle vient du Jura voisin. Elle a 12 contrats avec nous. Son cheptel est de quarante chèvres environ nourries au foin local (elles pâturent de mars à novembre). Cette année du fait de la sécheresse elle a promené ses chèvres le long des chemins pour leur permettre de se faire plaisir en mangeant... Elle traite à la main, les chevrettes sont élevées sous la mère et les chevreaux sont placés. Elle cherche l'équilibre entre production, bien être, qualité du fromage et une phrase m'a semblé la résumer : « Mon bonheur passe par le bonheur de mes chèvres ».

**Intervention de Sébastien** (Pain) : Sébastien absent (et excusé) c'est Christian qui nous parle de son « ancien élève ». C'est un « gars bien qui fait tout lui-même » : boulangerie, minoterie, culture, mécanique, construction. Il est au four et au moulin ! Il utilise une charrue déchaumeuse (respect du sol), des variétés anciennes de blé, il fait du binage... et son pain est bon !

**Intervention de Pierre** (Champignons) : Pierre lance son activité de producteur de pleurotes (gris l'hiver, jaune et rose au printemps et en été). Il fait tout lui aussi : il a aménagé sa

maison pour sa production, prépare son substrat, pasteurise à froid avec de la paille bio (si vous en avez il en recherche), accompagne la fructification, récolte et livre avec son vélo (électrique) et sa remorque adaptée... de fabrication maison ! (OK il aime le vélo, mais bon...). Il est venu nous présenter sa production au travers d'un velouté de champignons, de ses samoussas gris, roses et jaunes (car fourrés de pleurotes) et en duo avec Franck dans une omelette aux champignons... (Tout s'avèrera EXCELLENT). Le projet est de vous proposer 3 dates de livraisons de champignons (une fois par mois avant la fin de l'année) pour juger du produit et surtout de l'opportunité de mettre en place d'éventuels contrats. Nous vous informerons. Monique centralisera cette première étape. Il s'est dit « touché par l'accueil ».

A noter qu'il existe aussi des contrats vin (Véronique Antoine) et un partenariat pour du miel (Virginie Martin) et de la bière.

**Intervention de Maryse pour « des paniers pour l'Ukraine » :** Avec l'arrivée dans nos villages de réfugiés ukrainiens nous avons mis sur pied cette initiative qui visait à fournir à ces familles des paniers de leur composition (Œufs, pain, légumes, fromages). Grâce à la générosité de l'association, de ses adhérents et de producteurs nous leur avons fourni un panier gratuit pendant 28 semaines pour un montant total de 773 euros. Maryse, qui a centralisé les dons et qui a été le relais AMAP de cette opération, tient à remercier les maires de Courmangoux, Verjon et Coligny pour leur implication personnelle auprès de ces gens.

→ Le rapport moral est adopté à l'unanimité des présents.

**Rapport financier :** La trésorière nous fait part du bilan qui fait ressortir un solde de 951,61 euros à ce jour (pour un solde au 31/12/2021 de 965.33 euros) qui va nous permettre d'apurer les dettes en cours (frais des 10 ans) sans obérer l'année future.

→ Le rapport financier est adopté à l'unanimité des présents.

**Montant de la cotisation :** Il est proposé de maintenir à 10 euros le montant de la cotisation. Il est questionné la possibilité de le ramener à 5 euros pour les gens seuls (les « couples » payant 10 euros). La mise au vote du maintien à 10 euros quel que soit le statut familial fait ressortir 24 pour et une abstention. Le début de validité de la cotisation reste fixé au 1<sup>er</sup> janvier de l'année en cours.

**Renouvellement des membres du conseil collégial :**

Nathalie et Maryse se retirent pour s'investir dans d'autres projets. Il reste Fred, Monique et Guy. Frédérique souhaite garder la place qu'elle occupait sans s'impliquer au-delà dans les réunions du « bureau ». Un appel est lancé aux volontaires pour venir étoffer notre petite équipe. Contactez-nous.

**Le point sur les référents :**

Le départ de Nathalie (référente pain) est comblé par Romain.

Bernard laisse les œufs.

Mathilde laisse le vin.

Il faudra pallier ces départs dans les prochaines semaines.

### Questions diverses :

- Un rappel : vous pourrez télécharger les contrats sur le site
- Une remarque : AMAP ne signifie pas forcément produits Bio mais le choix à l'origine a été d'introduire dans les statuts de l'AMAP du Carouge ce critère supplémentaire. Aujourd'hui l'arrivée sur le territoire (La Balme d'Epy) de Pierre avec ses pleurotes, initialement tourné vers le label « Nature et Progrès » de préférence à celui de la charte européenne est venu questionner la définition de notre logique d'agriculture biologique. Après échange il a été convenu d'inclure un paragraphe dans le règlement intérieur spécifiant : « *Au-delà des labels européens et/ou AB, l'association reconnaît comme produits bio ceux disposant des labels : Nature et Progrès, Demeter ou Cohérence Bio. Il est confié au conseil collégial la tâche de valider un éventuel nouveau label* ». L'idée est de ne pas fermer l'accès à d'autres choix d'agriculture biologique tout en restant attentif au producteur et ses choix techniques.
- Un projet : Fred nous rappelle l'ancienneté d'une réflexion au sujet d'actions de l'AMAP à visée pédagogique. Cela a fait naître dans le conseil collégial l'idée d'un forum sur le thème « Manger sain, local, sans nuire à la nature ». Conscient de notre petite taille au regard d'un projet « forum » contact a été pris avec les AMAP du secteur pour mutualiser nos idées et nos projets, pour éventuellement associer nos forces... Il est ressorti de nos échanges la nécessité d'aller au-delà de la simple transmission de savoir en y adjoignant de la pratique.  
Le débat fait ressortir qu'il existe autour de nous des initiatives déjà structurées proposant des « ateliers » (exemple de MRJC à la Fabrique du Revermont avec des actions comme celles de Boc'à Récup). Plutôt que de dépenser de l'énergie pour mettre en place une action au résultat aléatoire, il pourrait être intelligent de s'appuyer sur l'existant. L'idée serait alors plutôt de rencontrer, faire connaître, éventuellement faire venir pour un atelier, un samedi... ces acteurs qui restent à recenser. Ce recensement et les rencontres pouvant être le fait d'Amapiens non engagés dans le conseil collégial. Si des gens souhaitent être « contact et rapporteur », ils sont les bienvenus.

L'AG se conclut par le pot des 10 ans dans une ambiance festive (Merci les « Red Chips »), nous dégustons les produits de nos producteurs (Pierre, Franck, Véronique et Sylvain, Isabelle, Sébastien et Christian) que des adhérents ont spontanément complétés par leur propres confections (merci à elles et à eux) avant de souffler les fameuses 10 bougies du début de l'aventure !

A 14h30 le groupe « Marche du temps profond » s'enfonce dans les profondeurs de l'univers avec Jean Mathieu pour revenir 3 heures plus tard avec des poussières d'étoiles sur leurs bottes...

Merci à toutes et à tous. Cette AG/anniversaire a été un super moment !

Le secrétaire de séance : Guy Cuminet