

Compte-rendu de

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'AMAP DES PANIERS DE NIZEREL

18 octobre 2019

60 participants dont 11 producteurs

1) Bilan moral et perspectives

L'AMAP des Paniers de Nizerel, née en 2006, a 13 ans d'existence; elle compte aujourd'hui, **222 adhérents** sur les deux sites, Nizerel et Tournus; depuis 2017, c'est plus de 200 familles qui ont rejoint le mouvement et les départs pour convenances personnelles sont compensés par de nouvelles adhésions.

Les Paniers de Nizerel, ce sont **10 producteurs**, la plupart présents depuis le début de l'AMAP; en cours d'année, Vincent Lopez, producteur d'herbes aromatiques, a quitté la région; fin janvier, Gérard Bonnard a dû interrompre son activité; c'est Marine et Benoît de la Ferme du Mont Rouge qui ont pris la relève au printemps 2019 pour fournir des oeufs sur le secteur de Tournus.

Jérémy Halm, pour la bière, a succédé à la brasserie l'Affoleuse.

Bientôt, sur les deux secteurs de Tournus et Nizerel, Anne Laure Bontemps, livrera des produits laitiers; elle présentera sa ferme un peu plus loin.

On note, comme par le passé, que les entrées se font par un contrat légumes; dans un deuxième temps, des contrats sont signés avec les autres producteurs; Nous encourageons les nouveaux amapiens à découvrir tous les autres produits, de grande qualité; malgré tout, le taux de contrats autres que les légumes ne représentent que 25 à 30 % des contrats "légumes".

Le volume d'échanges, plus communément appelé chiffres d'affaires, s'élève à 197 600 €; en léger recul de 3 % par rapport à 2018; cela est dû en partie à l'arrêt des ventes d'oeufs de Gérard Bonnard, à la mauvaise récolte des fruits qui ont conduit Jean Pierre Talmot à interrompre ses livraisons en janvier, et à une forte baisse des commandes des sorbets et glaces de Sylvie Guigue qui cherche actuellement une autre façon de proposer ses produits au sein de l'AMAP.

Dans ce volume d'échanges, environ 11000 € sont générés par des **commandes groupées**, par exemple, oranges, riz, abricots, etc ...; ce type de commandes sort du concept AMAP, du fait de la non-présence des producteurs pour la livraison, mais ce ne sont pas des productions locales !

En attendant de trouver une autre structure, des membres du bureau de l'AMAP se charge des contacts et organise les commandes.

L'AMAP, on a coutume de dire que "ce n'est pas qu'un panier !" En effet, le **soutien** à l'agriculture paysanne, et donc aux producteurs en constitue une dimension

essentielle.

Comment ? Par le contact direct et régulier avec les producteurs lors des livraisons, mais aussi pendant la visite de leur ferme à l'occasion de **portes ouvertes**, cette année, chez Eric Privat, Sylvie Guigue et récemment au GAEC de Nizerel. Ces visites n'ont pas mobilisé beaucoup de familles, c'est dommage car c'est le moyen de mieux connaître leur métier, leur démarche et les réponses qu'ils apportent aux difficultés de mise en oeuvre dans des conditions climatiques de plus en plus aléatoires. On aura sans doute à réfléchir ensemble à améliorer la participation des amapiens !

L'AMAP, c'est un **soutien** moral à un producteur en difficulté; rappelons brièvement le cas de Gérard Bonnard qui a été contraint d'abattre toutes ses poules pondeuses (saines), arrêter la vente des oeufs (non contaminés) et détruire ses poulaillers suite à la mise en évidence de salmonelle dans un de ses poulaillers. Nous avons pu, très vite, constituer une cagnotte. Il me charge de renouveler ses remerciements à tous les amapiens qui ont manifesté aussi leur soutien à travers leurs nombreux messages de sympathie.

L'AMAP, c'est un soutien financier au réseau régional des AMAP; en effet, par sa cotisation annuelle de 17 €, chaque adhérent verse 14 € au réseau qui aide à la création de nouvelles AMAP et qui fournit documents de travail et divers outils aux AMAPs. Le réseau Auvergne-Rhône Alpes compte actuellement 300 AMAP, 600 paysans et 11 000 foyers.

Le réseau inter-régional des AMAP, le MIRAMAP reçoit de chacun 1 €.

Informations complémentaires par Philippe Fournier

"Nous voulons des coquelicots"

Dans le cadre de l'appel à l'interdiction de tous les pesticides de synthèse proposé lors de la dernière AG, les actions se sont maintenues toute l'année et se poursuivent, à travers les rassemblements chaque premier vendredi du mois à Pont de Vaux. Signer la pétition en ligne est toujours possible.

"Notre avenir se joue dans nos assiettes"

La Maison de la nature organise la projection du film (Peut-on encore manger des animaux ?) à l'occasion du festival Alimentterre 2019.

Philippe rappelle aussi les rassemblements du comité Jérôme Laronze, tous les 20 du mois à Macon.

Jean Paul Pin informe du projet rassemblant les associations Solidarité Partage et Tournugeois Vivant, avec le soutien d'une équipe de chercheurs et de la municipalité : Comment parvenir à une alimentation saine pour tous ?

Dans ce cadre, il informe de la projection le 16 octobre dernier à Tournus du film "La part des autres" et du débat qui a suivi, animé par Solidarité Partage et Tournugeois Vivant sur la base des questions des élèves du lycée horticole,.

Il y aura un autre ciné-débat le 4 novembre à Tournus avec la projection du film "Au nom de la terre", débat animé par le maire avec le témoignage des paysans et agriculteurs : comment fait-on pour organiser le dialogue entre agriculteurs et population et aller vers un vrai soutien public pour l'accompagnement des agriculteurs à la nécessaire conversion agroécologique ?

2) Bilan financier

BILAN FINANCIER 2018-2019			
Dépenses		Recettes	
Adhésion Miramap et Réseau Aura	3150	Adhésions	3488
Divers (vin chaud)	40		
Frais de tenue de comptes	54		
Frais AG	37		
TOTAUX	3281		3488
Excédent 2018-2019	207		
TOTAL	3488		3488
SOLDE			0

Solde en banque au 15 /10/19	1630,71
Solde en caisse	80,3

Rappel solde 31/10/18 1423,71

Les adhésions étant les seules recettes, il faut régler sa cotisation rapidement !

L'Assemblée vote à l'unanimité le bilan moral et le bilan financier.

3) Renouvellement du CA

- Départ de Françoise Boisseau et Isabelle Bonna

- **Ont été élus ou réélus** : Maryvonne Berthoux - Thierry Colinet – Suzy Enault
 Brigitte Faur-Perdigou - Nicole Favier - Philippe Fournier
 Evelyne Hennique - Françoise Labaune - Eric Lecoffre
 Patrice Lemarchand - Isabelle Magdinier - Fred Mathy
 Christian Nicollet - Jean Paul Pin – Stéphanie Ruget
 Gauthier Savard - Danièle Sellenet - Jean Louis Touraine

4) La parole des producteurs

Sylvie Guigue, sorbets (excusée, parle par l'intermédiaire de Gauthier, référent)

Le système de contrat ne paraît pas adapté. Elle va organiser des commandes groupées ponctuelles. L'information sera donnée par mail.

Jean Pierre Talmot, fruits (excusé, référente Françoise Labaune)

Sa production a souffert du manque d'eau, mais cette année la récolte a été plutôt meilleure que l'an dernier. Il va acheter des porte-greffes plus résistants aux aléas climatiques, mais plus chers.

Il va lancer une commande de jus de pomme.

Commande groupée d'abricots (référent Christian Nicollet)

Changement de producteurs, mais les fruits viennent de la même région.

Il y a eu deux livraisons cet été. Les producteurs sont contents et prêts à recommencer l'été prochain.

Comme il y a eu beaucoup de fruits abimés, ils proposeront peut-être une commande de fruits transformés (compotes, confitures). Info par mail sous peu.

Sylvie Roux, volailles (à Nizerel)

Le nombre de contrat est stable, mais faible (28). Elle rappelle qu'elle ne vient qu'une fois par mois, que les contrats sont souples, on n'est pas obligé de commander chaque fois. Elle ne comprend pas bien pourquoi le nombre de contrat n'évolue pas. D'autre part, elle regrette qu'au moment de la régularisation, les réajustements traînent trop, cela lui complique beaucoup le travail.

Elle explique qu'elle ne participe pas aux livraisons de Tournus car elle vient tous les samedis matins au marché.

Ils cultivent aussi des céréales pour la nourriture des volailles, mais aussi pour la vente directe à la ferme.

Brigitte Goyet, fromages de chèvre

Brigitte rencontre des problèmes liés à la chaleur, résultat : la qualité des fromages (consistance) n'est pas très régulière.

Elle aussi, regrette la stabilité du nombre de contrats (50 sur les 2 sites).

Cette année elle proposait des surprises : fromages fumés, à l'ail des ours, en poudre. Elle va garder ces propositions l'an prochain.

La prochaine saison sera de mi-mars à novembre.

Antonin Masi, pain

Nombre et volume de contrats, stationnaires aussi. Il rappelle qu'il vient toutes les semaines mais qu'il n'y a pas d'obligation de commandes régulières pour les amapiens.

Il a aussi rencontré des difficultés dues à la chaleur.

Il se fournit en farine chez Julien Taton, et dans l'Allier.

Julien Taton, farine, huile, lentilles

Les lentilles sont une nouvelle culture pour lui. Il va continuer l'an prochain.

La chaleur a fait sauter les bouchons des bouteilles d'huile, il va changer le système de fermeture.

Il a quand même pu moissonner dans de bonnes conditions. Il va prendre un salarié 20 h par semaine et annonce que ce salarié se chargera des livraisons à Tournus.

Il demande que les contrats se fassent en direct et non par la poste, car cela lui a posé beaucoup de problèmes.

D'autre part, dans le cas où un amapien oublie de récupérer sa livraison, il gardera le produit à la ferme une semaine à disposition. Ensuite, comme indiqué dans le contrat, le panier est perdu !

Jérémy Halm, brasserie de La Pérouse

Arrivé dans l'AMAP en avril.

Il a une toute petite production, entièrement commercialisée localement. Bien que réticent au départ, il a été poussé par l'AMAP à se faire labéliser et a choisi le label Nature et Progrès.

Il a très peu de matériel, pas d'emprunts, et fonctionne plutôt dans l'esprit de la décroissance.

Il brasse 200 litres par mois en 4 brassins. Chaque mois il change une production sur les 4.

Il livre une fois par mois à Nizerel et à Tournus.

GAEC de Nizerel, légumes

Des changements importants cette année dans le GAEC : départ de Nadine Chavanel, qui va lancer une activité de transformation de fruits et légumes, et de Yannick Chavanel, salarié depuis deux ans, qui avait l'intention de rejoindre le GAEC mais a dû revoir ses projets.

Deux nouveaux arrivants : Elise Lepoutre, salariée depuis 2 ans qui s'est installée comme associée cette année, et Stéphane Mille, salarié depuis début mars, avec qui se profile une prochaine association au sein du GAEC.

Les incontournables : Jeanine et Lionel Chavanel et Julien Favier, salarié depuis le début du GAEC.

La sécheresse et la chaleur ont été sources de gros problèmes. Il a fait trop chaud sous les serres, ce qui a provoqué le développement de beaucoup d'insectes, en particulier des punaises qui piquent les fleurs et font tomber les fruits. La production a baissé, mais les AMAP, traitées en priorité n'en ont pas souffert. Ce sont les ventes en magasins qui ont baissé.

L'arrosage devient le gros travail de l'été. Cela pose question pour l'avenir : comment utiliser moins d'eau ?

La chaleur a par ailleurs favorisé quelques productions : melons et pastèques ont été excellents.

Les légumes d'hiver sont bien réussis, sauf les choux (ils ont eu trop chaud). Choux, radis et navets souffrent d'invasion des altises, qui s'attaquent aux crucifères.

Le changement climatique force à se poser des questions : faudra-t-il changer les

périodes de plantations ? Choisir des variétés plus résistantes ? Arrêter certaines productions ?

Par ailleurs, Lionel nous explique qu'il y a eu erreur dans la livraison des plants de patates douces. Les patates douces ne seront pas certifiées bio cette année. Cela ne remet pas en cause la certification du GAEC.

Présentation des nouveaux partenaires :

Stéphane travaillait à la chambre d'agriculture à Lyon. Il désirait à la fois se rapprocher de son domicile et opérer une reconversion professionnelle.

Il s'occupe des distributions de Sancé avec Jeanine, ce pourquoi nous ne le voyons pas à Nizerel et Tournus.

Il insiste sur la qualité du rapport avec les amapiens.

Elise vient de la chambre d'agriculture de Macon. Elle s'occupe des distributions de Nizerel et Tournus, avec Jeanine.

Lionel de son côté se charge des livraisons aux magasins.

Rappels pratiques :

- il faut deux amapiens par distribution, pour permettre aux producteurs d'être plus disponibles. Cela permet aussi aux amapiens de mieux connaître les producteurs .
- lorsque nous prévoyons une absence, il ne suffit pas de prévenir les maraîchers, il faut prévenir les producteurs avec lesquels nous avons un contrat !

Marine et Benoît, la Ferme du Mont Rouge, oeufs

Leur activité principale est l'élevage de bovins pour la viande; mais ils vont développer l'élevage de poules pondeuses avec la construction d'un poulailler qui accueillera une centaine de poules supplémentaires.

Le nombre de contrats avec l'AMAP à Tournus est limité pour prendre en compte les coûts de déplacement.

Présentation de la **Ferme des Muses** (à Boyer) par **Anne Laure Bontemps** : productrice de produits laitiers en fin d'année 2019.

A partir de la ferme familiale, Anne Laure a engagé des travaux pour accueillir 16 vaches laitières (jersiaises, qui seront nourries à l'herbe et au foin de la ferme) et pour installer les espaces de transformation : beurre, yaourts, faisselles, fromages affinés...

Après dégustation des produits, les contrats seront disponibles !

L'assemblée générale se termine par la signature des contrats et le verre de l'amitié.