

Amap de Monein – Compte-rendu de la réunion du 11 octobre 2013

1. Trésorerie 2013

Nous avons 815 euros en caisse fin septembre.

2. Mouvements des bénévoles :

Contrat Brebis : Départ de Laurence Graumer, arrivée de Françoise Garcia

Contrat Pain : Arrivée de Pierre Traucou - Contrat œufs : arrivée de Yasmina Ben abdallah

3. Cotisations

Cet argent est utilisé pour les dépenses administratives (papier, encre, enveloppes, timbre etc, ponctuellement cadeau (bébé de Claire et Pierre), événements festifs (vin chaud ou « fête » de l'Amap), achat de matériel informatique.

L'assemblée décide à l'unanimité de ne pas changer le montant de la cotisation

4. Contrats

Œufs

Deux producteurs se sont proposés :

Mme Cazaubon qui avait déjà eu un contrat avec l'AMAP. Pas de changement pour eux. Ils achètent l'aliment, n'étant pas paysans.

Mme Serra, présente à la réunion. Eux sont paysans et produisent leur maïs.

L'assemblée, à l'unanimité décide de démarrer un contrat avec la famille Serra

Porc

Sylvain produit ses aliments. La récolte a été moyenne cette année.

Il reconduit ses contrats avec en plus une caisse de jambon blanc (1 kg dans 3 poches. Date limite de conservation de 21 jours. Peut se congeler. Prix : 14 euros.

Le prix des autres caissettes est inchangé.

Pain

Présentation de Sylvie Sanchez qui était partie 5 ans en Bretagne où elle était boulangère – paysanne. Ce ne sera pas le cas ici. Il faudra qu'elle se cherche de la farine bio. Elle est maintenant dans une Scoop. Elle a amené son four de Bretagne. Elle est installée à Arudy et pense faire du covoiturage avec Claire, donc elle ne viendrait que tous les 15 jours. Mais elle n'est pas très fixée et attend de connaître nos attentes, notamment sur les variétés de pain. Nous lui précisons que la périodicité de 15 jours ne nous semble pas très bonne. Monique Basty ajoute que lors du précédent contrat la proposition de faire plusieurs variétés de pain avait eu du succès. Il est décidé qu'elle viendra faire une dégustation de ses pains début novembre, avant la signature des prochains contrats. Elle va acheter de la farine bio pour faire le pain.

Brebis

Résultat très négatif du sondage sur le brebis. Claire et Pierre avertis à l'avance ont préparé un courrier explicatif et leur proposition de dédommager ceux qui le souhaiteraient. Ce courrier doit être envoyé aux amapiens qui pourront venir la trouver et recevoir du fromage en remplacement.

Truites

Marie Agnès a proposé il y a 2 ans un contrat truites. Le producteur démarrait sa production. Il lui fallait deux ans pour que ses poissons puissent se reproduire. Il fournit l'AMAP de Mourenx.

Nous décidons de lancer un sondage pour voir si nous démarrons un sondage

Il faudrait aussi un bénévole pour s'occuper de ce contrat. Voir courrier du producteur en annexe

Légumes

Année difficile avec ce printemps pourri.

Pour compenser le retard de livraison, Philippe propose de poursuivre la distribution sur 2 semaines en janvier 2014. Il faudra trouver une solution pour les 16 familles qui s'étaient engagées sur les 9 mois. Remise de 2 semaines sur le prochain contrat de juillet 2014 ou remboursement. A voir encore avec Philippe Cousin pour retenir une solution simple.

Haricots maïs

Année catastrophique. Les haricots seront livrés à partir du 18 octobre.

Farine

Le contrat farine sera honoré et renouvelé. Récolte pas terrible.

Vin rouge

Pas de vin rouge cette année encore. Il y aura juste de quoi déguster !

Raisin et jus

Année catastrophique aussi. Jérémy a perdu 60% de sa récolte de raisin de table. Il a réservé sa production aux Amaps dont il apprécie le fonctionnement.

Il va rattraper les deux semaines de retard et remercie les amapiens pour leur soutien.

Pommes. Kiwis. Jus

Année chaotique. 15 jours de retard. Petit calibre pour pas mal de variétés. La fécondation des kiwis a été catastrophique. Il y a 50% de perte pour une variété.

M. Coustille cherchait un repreneur depuis 3 ans. Il a un repreneur en location qui a une expérience en culture bio. (Il y aura des oies, des canards et des moutons sur le site) Une augmentation de la production en bio est prévue.

Le départ à la retraite de M. Coustille est prévu fin décembre

Fromage de chèvre

Le printemps a été très dur pour les bêtes. Il y a eu quelques soucis de manque d'herbe.

Didier qui avait pour projet de retourner un jour dans sa région (Rocamadour) nous annonce qu'il a trouvé des repreneurs. Il nous présente Didier et Olga. Didier a une formation en élevage et a déjà été chevrier. Olga a deux diplômes pour la fabrication de fromages.

Le parrainage a démarré depuis une semaine et va se dérouler sur 4 à 6 mois ; Les prochains contrats de novembre se feront donc encore au nom de Didier Roche.

Mêmes dates (mars), mêmes prix . Au printemps, les premières tomes seront uniquement en pur chèvre. 2 mois plus tard ce sera le mélange que nous connaissons .

Pêches

Monique a eu seulement ¼ de sa production. Elle n'avait pas fait de contrat cette année.

Poulet

Christelle est assez contente du démarrage. Elle travaille sur la taille des poulets : Elle va couper les aliments avec du blé ,et procèdera à un abattage plus précoce.La 4eme cabane est arrivée pour faire un vide sanitaire à chaque fois.Les poulets sont élevés pendant 3mois et demi.

Un problème avec les buses lorsque les poulets sont encore petits.

Bœuf, veau , moutonné, agneau de lait.

Maritxu s'excuse de ne pouvoir être présente comme elle l'avait prévu, Joëlle parle pour elle.

L'année n'a pas été bonne pour les pâturages. Pas de foin et peu de regain , pas de maïs en grains mais de l'ensilage pour 2014 et 50% de moins de méteil.Pour le 1^{er} sem. Maritxu fera un colis printanier avec du steak haché. Il y aura de l'agneau de lait.Elle est très contente de sa collaboration avec l'ama de Monein, donc elle ne souhaite pas changer quoi que ce soit

Primeurs et petits fruits

J.P Sigail a eu des problèmes de santé mais les prochains contrats se feront.

Lait et laitages

Mauvaise année. Il manquera des céréales et peut-être du foin.

Jean andré Biscar annonce les augmentations suivantes :

Lait/ de 1,05 à 1,07 - Yaourts de 0,42 à 0,43 - Fromage blanc de 1,05 à 1,07.

5 . Signatures des contrats Premier semestre 2014

Dates : vendredi 22 et 29 novembre 2013 de 19h30 à 20H 30

Lieu : **Salle d'ACCUEIL DU PONT LAT**

Remise des infos contrats le 25 octobre 2013 à renvoyer par les responsables de contrat par mail à Marie Agnès et Jean Michel. Un coupon « accueil » sera remis à chaque amapien. Il ne pourra signer ses contrats sans ce coupon. Chaque responsable de contrat devra renvoyer à la table d'accueil toute personne qui n'a pas son coupon.

Second semestre 2014

Dates : vendredi 16 et 23 mai **Lieu :** sous les Halles sous la mairie.

6 . Assemblée générale.

Compte tenu que peu de personnes s'y rendent hormis les bénévoles et les producteurs, nous décidons de ne pas en faire. Tout le monde est informé et invité à chacune de nos réunions générales.

De plus l'ama n'a pas obligation de faire une AG puisque c'est une association de fait.

Nous pensons qu'il est plus important d'organiser une fête pour rassembler les gens. A organiser l'an prochain

La réunion se termine par une auberge espagnole.

ANNEXE :

Courrier du producteur de truites de 2011 :

Mon objectif est de visé l'impact 0 sur l'environnement, de donner une image nouvelle de la pisciculture, et de prouver que l'on peut travailler par respect du milieu environnant "nous héritons de la terre de nos ancêtres et nous l'empruntons à nos enfants" en vue de cet objectif et au vu de la réglementation actuelle très stricte je compte mettre en œuvre tout les éléments en vue de garantir un élevage sain.

L'alimentation :

J'ai fait le choix d'acheter mon aliment chez Biomar (voir site internet) , l'aliment ne contiendra ni farine de poisson (farines animales) , ni sang de porc, ni antibiotiques, ni astaxantine, ni exhausteur, ni ogm

Il est clair que la question de l'alimentation en pisciculture est primordiale et malgré les idées reçus c'est plus la qualité de l'eau que l'aliment qui conditionne la qualité de la chair du poisson.

En revanche il n'est pas question pour moi de demander le label bio. Je travaille actuellement par respect du cahier des charges "Aquaculture Biologique" et sur l'établissement de mon propre cahier des charges (densités plus réduite que le cahier AB, pas de poissons stériles ect)

La chair d'un animal grandi trop vite n'aura jamais la fermeté ni le goût de celui qui croît au simple rythme de la nature respectée

Ici les truites ne subiront aucuns traitements préventifs ou curatifs que de moins bonnes conditions de vie rendent obligatoires dans les élevages conventionnels : eau traitée au formol, au sulfate de cuivre, au permanganate de potassium, à la chloramine T... Antibiotiques, vaccinations, administration de compléments alimentaires... Sans parler d'une nourriture issue d'OGM, souvent trop contaminée par la dioxine, les métaux lourds, les pesticides...