



AMAP En Seine brin d'Orge

Assemblée Générale Ordinaire

4 juillet 2020

Cette assemblée générale s'est tenue le 4 juillet 2020 à partir de 16h30, en extérieur au 45 rue de Juvisy (Athis-Mons). Tous les adhérents ont reçu préalablement une convocation personnalisée par messagerie électronique.

14 adhérents étaient présents, auxquels s'ajoutent 19 pouvoirs, ce qui fait un total de **33 votants**, soit plus que le quorum requis (1/3 des 95 adhérents).

1. Accueil des participants

Présentation du contexte et des membres du CA présents :

- Pierre Guibal
- Stéphane Nicole
- Christian Pessidou (trésorier)
- Françoise Pessidou
- Catherine Ranavolo
- Jacques Tartarin
- Virginie Watine

2. Bilan de la saison 2019-2020

Rapport moral

Le rapport moral (en annexe) est lu par Fabienne Ishiomin.

Le rapport moral est voté à l'unanimité.

Rapport financier

Le rapport financier (en annexe) est présenté par Christian Pessidou, trésorier.

Le rapport financier est voté à l'unanimité.

Bilan hivernal

Nous avons effectué un sondage sur l'opinion qu'ont les adhérents du panier de légumes d'hiver et sur le fonctionnement de l'AMAP. Les réponses à ce sondage sont en annexe.

Stéphane Nicole en présente les grandes lignes.

Site Internet

Jacques Tartarin présente les principales évolutions du site. Cf. document en annexe.

Futures évolutions envisagées :

- Renforcement des articles d'intérêt général (ex. lettres d'information de l'interAMAP).
- Réorganisation et renforcement des pages dédiées aux producteurs.
- Une lettre d'informations hebdomadaire et personnalisée.



3. Présentation des producteurs

La liste des contrats de la saison est synthétisé dans un document en annexe.

En raison de l'épidémie de Covid-19, aucun producteur n'a pu se joindre à l'AG. Toutefois, certains ont fait parvenir un petit papier descriptif (en annexes).

Jérôme Bonament (légumes)

Présenté par Virginie Watine.

Régis Carrère Arrouget (fromages de brebis)

Présenté par Françoise Pessidou.

Rodolphe Chambreau & Louissette Daubignard (La Ferme du Champ d'eau - volailles et légumes secs)

Présenté par Christian Pessidou.

Maison Gaillard (pommes et poires)

Présenté par Jacques Tartarin.

Camille Sergent (Miellerie du Gâtinais)

Présenté par Christian Pessidou.

Pour les autres producteurs les membres du CA référents dressent, en séance, un petit état des lieux :

La ferme de Gabveau

(Virginie Watine)

- Pas de changement notable depuis l'an dernier même si la période de confinement a été particulièrement difficile pour les éleveurs (moins de revenu mais charges identiques).
- A l'automne des chèvres ont été malades à cause de l'humidité (assez classique pour les caprins).
- Ont gardé 20 jeunes pour renouveler le cheptel de 80 bêtes (certaines chèvres ont plus de 12 ans – à comparer au 4 ou 5 ans maximum dans les élevages classiques).
- Ont acheté 3 femelles et 1 mâle en Belgique pour augmenter la diversité génétique
- Souhaitent continuer l'an prochain selon les mêmes modalités.

Les œufs de St Michel (Nicolas Renard)

(Virginie Watine)

- Les œufs sont bons mais
- Difficultés récurrentes à atteindre le minimum d'œufs pour que le producteur veuille nous livrer.
- Recherche d'un autre producteur plus local et plus accommodant.



La Gauloise dorée (David Audiguet)

(Stéphane Nicole)

- A déménagé l'an passé pour un local dont il est propriétaire.
- Le labo est quasiment fini. Il est un peu plus petit que prévu, mais mieux agencé donc finalement plus commode.
- Va profiter de la pause estivale pour terminer les travaux.
- Fait pousser lui-même une grande partie des grains qui servent à nourrir les canards.
- Nous allons mettre en place un contrat annuel.

La ferme Ste Colombe (fromages de Brie et saucissons)

(François Pessidou)

- N'a pas fait de retour.

Le pain de Pierre

(Catherine Ranavolo)

- Philippe est un homme très occupé car non seulement il fait pousser beaucoup de variétés de céréales mais aussi il les moud, à l'ancienne, supervise la fabrication des pains, gère la boulangerie de Lardy et... est maire de son petit village !
- De la variété des cultures et activités découle une grande réactivité en cas d'imprévu.

La ferme de l'Oudrache

(Catherine Ranavolo)

- En réaction à la baisse constatée de consommation de viande rouge, ont diminué leur cheptel et diversifié leur activité (lait de jument et savons).
- Ont maintenant un cheptel bien dimensionné. 80 % des débouchés sont locaux.
- Note une désaffection des consommateurs envers les produits bruts et un report vers les produits transformés (steaks hachés, saucisses, sauce bolognaise...).

La ferme des Blancs

(Catherine Ranavolo)

- Peu de contacts avec ce producteur (uniquement via la ferme de l'Oudrache)
- Peu d'adhérents concernés.

Domaine Theulet-Marsalet (vins)

(Christian Pessidou)

- Livraison traditionnellement organisée en marge du salon Marjolaine (à l'automne), ce qui permet d'optimiser le transport.
- On devrait tenter la même chose à l'époque du salon des producteurs indépendants (au printemps)

4. Montant de la cotisation 2020-2021

20€ comme l'année dernière (sachant que près de la moitié va à l'inter-amap IDF)

Ce montant est accepté à l'unanimité des votants.



5. Futures distributions

Nous ne savons pas encore dans quel lieu nous pourrions distribuer à la rentrée (plusieurs propositions sont à l'étude à la mairie).

Du fait du départ de Dalila, qui s'occupait de toutes les distributions, nous allons mieux nous organiser pour partager la charge de travail entre tous les membres du CA et faire plus appel aux amapiens.

6. Questions diverses

Problème récurrent des chèques

Beaucoup se plaignent du nombre de chèques à faire en début de saison.

- Il n'y a pas de solution alternative idéale.
- On pourrait systématiquement dans les contrats proposer de grouper des chèques (dans ce cas le chèque groupé sera donné en début de période pour ne pas léser le producteur).
- Il faudrait avertir les amapiens de ne pas hésiter à s'approvisionner en chéquiers à la rentrée ;-)

Visites aux producteurs

Il faudrait mieux les anticiper pour prévenir largement à l'avance.

Le site va être renforcé sur ce point.

7. Composition du CA

Se proposent en séance :

- Pierre Guibal
- Stéphane Nicole
- Christian Pessidou
- Françoise Pessidou
- Catherine Ranavolo
- Jacques Tartarin
- Virginie Watine

La composition du CA est acceptée à l'unanimité des votants.

Le CA pouvant coopter en cours de mandat de nouveaux membres, toute autre candidature est bienvenue.

Le CA se réunira rapidement pour élire les membres du bureau.

Fin de l'assemblée générale



ANNEXES

1. Rapport moral
2. Rapport financier
3. Bilan du sondage hivernal
4. Évolutions du site Internet
5. Liste des contrats
6. Présentation de Jérôme Bonament
7. Présentation de Régis Carrère Arrouget (fromages de brebis)
8. Présentation de Rodolphe Chambreau & Louissette Daubignard (La Ferme du Champ d'eau - volailles et légumes secs)
9. Présentation de Maison Gaillard (pommes et poires)
10. Présentation de Camille Sergent (Miellerie du Gâtinais)

Quelques mots, ne pouvant être présent à cette AG, un peu exceptionnelle dans sa forme. Remercions d'abord Claire et Aurélien pour leur accueil.

Nous avons travaillé en 2019 à faire coïncider la fête des associations en septembre et le renouvellement de tous les contrats. Cela a nécessité des « avenants » de prolongation et quelques chèques à fournir pour certains contrats. Tout sera pleinement effectif à la rentrée prochaine, de façon à ce que la grande majorité des contrats soit conclue de septembre 2020 à septembre 2021. Notez sur vos agendas le dimanche 6 septembre au parc des grottes, comme chaque année nous y tiendrons un stand.

Nous avons réussi à maintenir les distributions pendant cette crise sanitaire. Ce ne fut pas sans mal, et on ne peut pas dire que nous avons été très soutenu par les pouvoirs publics, à quelque niveau que ce soit. Il n'y a pas eu de distribution la première semaine de confinement, car il subsistait un doute sérieux sur l'autorisation à continuer nos activités. Ce doute a été levé la semaine suivante grâce à l'inter-AMAP qui a sollicité les préfetures, pour confirmer que les livraisons des producteurs n'étaient pas interdites. Néanmoins, et malgré la soumission d'un protocole qui nous semblait répondre pleinement aux respect des gestes barrières (et qui allait même par certains aspects au-delà des pratiques observées les premiers jours du confinement dans les commerces alimentaires restés ouverts), la mairie nous a systématiquement refusé l'utilisation des Travées.

Encore aujourd'hui, et malgré des modalités de distributions des paniers visant à respecter au maximum la distanciation physique, je n'ai pas la certitude que l'AMAP retrouvera les Travées après le 10 juillet. Par conséquent, remercions tous très chaleureusement Antoine qui nous a permis de continuer à distribuer les paniers en nous prêtant son local commercial vacant situé en centre-ville.

Pour la saison prochaine, toujours en ce qui concerne les distributions, la mairie a l'intention de nous « reléguer » dans un local beaucoup plus petit situé en face de la Poste (des travaux que la municipalité doit effectuer sont indispensables avant qu'il nous soit accessible, dans un délai encore inconnu). Il nous faudra nous réorganiser pour continuer à assurer la convivialité des distributions dans un espace plus réduit. Je ne doute pas que nous y parviendrons.

Ludovic ISHIOMIN

Président AMAP En Seine, brin d'Orge

Association « AMAP En Seine, Brin d'Orge ! »

Rapport financier Exercice 2019/2020

I - Structure des recettes :

Uniquement les cotisations des adhérents, leur participation sur un événement et leurs versements éventuels à titre de soutien.

Recettes 2019/2020

date	tiers	nature		montant	
				banque	espèces
	report exercice 2018	compte bancaire	caisse	1 295,65	3,40
04/04/2019	cotisations adhérents				80,00
08/04/2019	cotisations adhérents			870,00	
24/04/2019	cotisations adhérents				20,00
17/05/2019	cotisations adhérents			345,00	
22/06/2019	cotisations adhérents				20,00
12/09/2019	cotisations adhérents				80,00
13/09/2019	cotisations adhérents				20,00
13/09/2019	cotisations adhérents			160,00	
19/09/2019	cotisations adhérents				20,00
17/10/2019	cotisations adhérents			200,00	
29/10/2019	cotisations adhérents				5,00
09/11/2019	cotisations adhérents				5,00
10/01/2020	cotisations adhérents				5,00
16/01/2020	cotisations adhérents			60,00	
06/02/2020	cotisations adhérents				5,00
28/04/2020	cotisations adhérents				5,00
22/06/2020	cotisations adhérents			25,00	
TOTAL				2 955,65	268,40
Total recettes				3 224,05	

Dépenses 2019/2020

Date	tiers	nature	montant	
			banque	espèces
18/03/2019	Amap IdF	avance sur cotisation 2019	400,00	
21/03/2019	AUCHAN Juvisy	pot du 21/03/2019	72,49	
21/03/2019	Pain de Pierre	pot du 21/03/2019	20,88	
02/04/2019	La Banque Postale	frais financiers	15,00	
18/05/2019	8 à Huit	papier imprimante		13,22
12/07/2019	La Banque Postale	frais financiers	17,50	
08/07/2019	8 à Huit	CA du 8/07		14,55
22/08/2019	Territoires en liens	adhésion	30,00	
18/09/2019	Auchan Juvisy	pot du 19/09/2019		54,75
18/09/2019	L'Ecologiste (BIO HUMBOLDT)	L'Invention de la Nature	29,00	
02/10/2019	Naturéo	Pot des 10 ans 3/10/2019	174,37	
02/10/2019	Picard	Pot des 10 ans 3/10/2019		70,65
02/10/2019	La Banque Postale	frais financiers	15,00	
02/10/2019	AUCHAN Juvisy	10 ans de l'Amap		27,17
03/10/2019	Le Pain de Pierre	pain pot des 19/09&3/10	38,52	

06/11/2019	Amap IdF	complément 2019	100,00	
06/11/2019	Terre de Liens	adhésion et soutien 2019	300,00	
07/11/2019	Nouvelle Galerie Juvisy	toile cirée, balai		40,42
07/11/2019	AUCHAN Juvisy	dégustation Bergerac		22,05
28/11/2019	Remboursement Jacques	hébergement OVH site Web	79,16	
19/12/2019	Miellerie du Gâtinais	pain d'épices (vin chaud)	32,00	
19/12/2019	Huit à Huit & Auchan	fournitures (vin chaud)	57,24	
19/12/2019	Auchan	gâteaux secs (vin chaud)	16,65	
28/12/2019	COSSupplies	encre imprimante	46,46	
10/01/2020	La Banque Postale	frais financiers	22,50	
16/01/2020	Divers créanciers	balance + papier		8,60
16/01/2020	remboursement Nicolas	1er abonnement OVH	86,26	
20/01/2020	Amap IdF	Adhésion 2020 (avance)	300,00	
23/01/2020	AUCHAN Juvisy	galettes + cidre pot du 23/01	75,36	
01/04/2020	La Banque Postale	frais financiers	25,00	
23/03/2020	remboursement Dalila	matériel confinement	108,51	
06/04/2020	La Banque Postale	frais financiers	7,50	
05/05/2020	remboursement Dalila	sacs papier confinement	88,24	
31/01/2020	La Poste	frais postaux		14,99
16/06/2020	Terre de Liens IdF	adhésion et soutien 2020	200,00	
16/06/2020	M2RFilms	souscription film	100,00	
TOTAL			2 457,64	266,40
Total dépenses			2 724,04	

II - Structure des dépenses :

a) Frais de fonctionnement :

Fournitures de bureau, affranchissements, matériels divers, frais bancaires, hébergement du site, frais de réception, ...

b) Participations :

Adhésion et soutien au réseau Inter-Amap Ile de France et à l'association Terre de Liens.. Participation à la souscription pour la réalisation d'un documentaire sur les pandémies et la biodiversité.

Le fonctionnement de l'association dépend uniquement du bénévolat, il est donc fait appel à la bonne volonté de chacun des membres.

Ne percevant aucune subvention, hormis la mise à disposition gracieuse des locaux par la commune (passation d'une convention), l'association jouit d'une indépendance financière qui lui laisse le libre choix de ses orientations.

Le montant et le nombre des cotisations :

95 membres pour un montant global de 1 925 € au titre de 2019/2020

III - Evolution :

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2016	2017	2018	2019	2020
cotisants	137	126	147	114	109	104	126	132	129	93	95
report		1 425	2 077	1 879	1 208	503	355	245	615	881	1 299
recettes	2 010	2 521	2 240	2 104	2 475	1 905	2 492	2 965	2 702	2 546	3 224
dépenses	585	1 869	2 638	2 775	3 180	2 052	2 602	2 350	2 436	1 247	2 724
solde	1 425	2 077	1 679	1 208	503	356	245	615	881	1 299	500

Le résultat sera reporté sur la prochaine campagne 2020/2021.

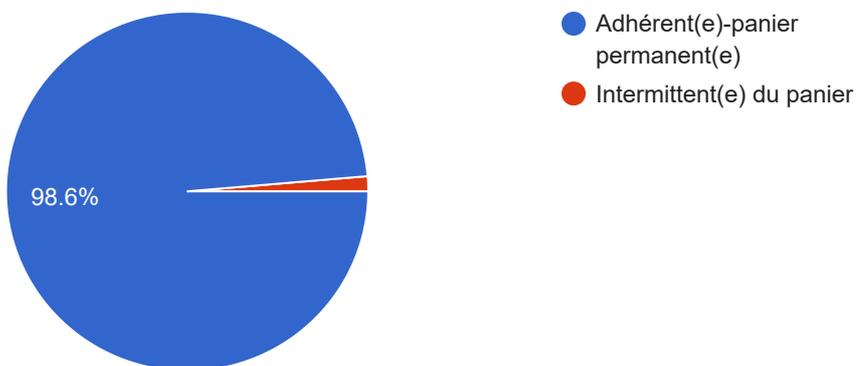
Le trésorier
Christian Pessidou

Bilan Hivernal 2019-2020

74 responses

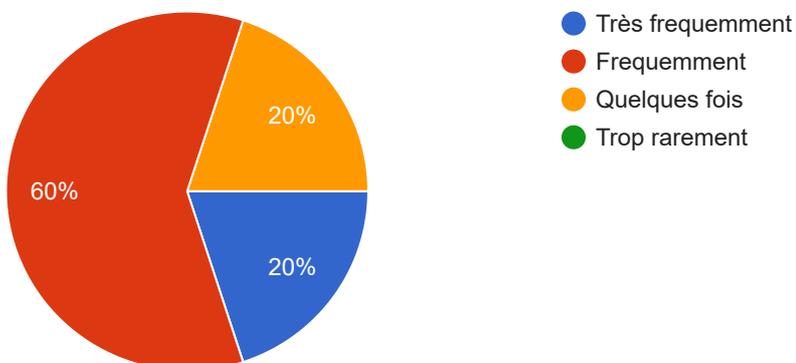
Durant la période hivernale 2019-2020 , vous étiez :

74 responses



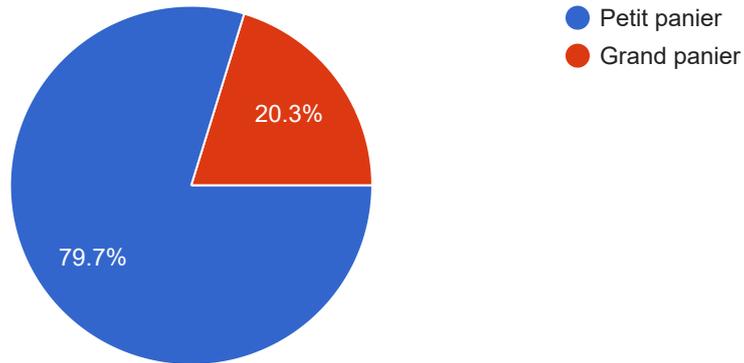
Si vous avez été intermittent(e), vous avez obtenu des paniers :

5 responses

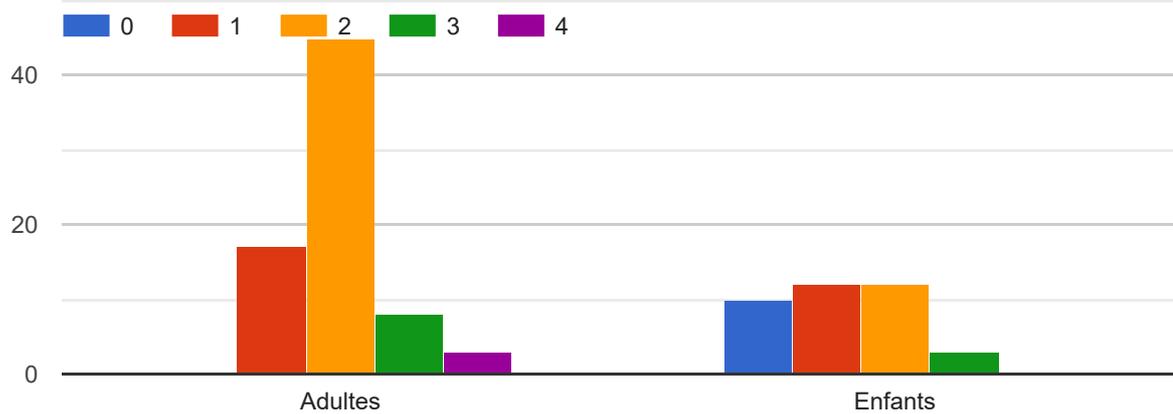


Votre panier permanent fourni était :

74 responses



Combien de personnes se nourrissent-elles avec votre panier ?



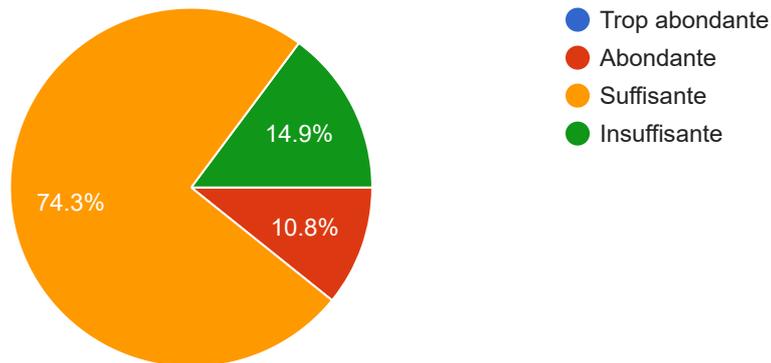
De manière générale, les légumes représentent dans votre alimentation :

72 responses



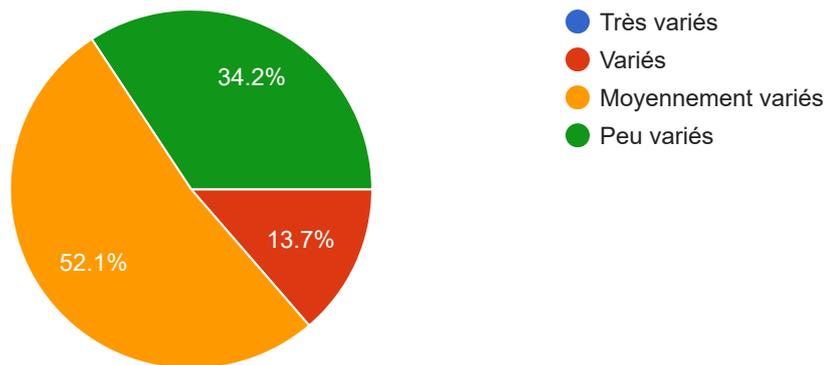
Vous jugez la quantité de légumes des paniers d'hiver 2019-2020

74 responses



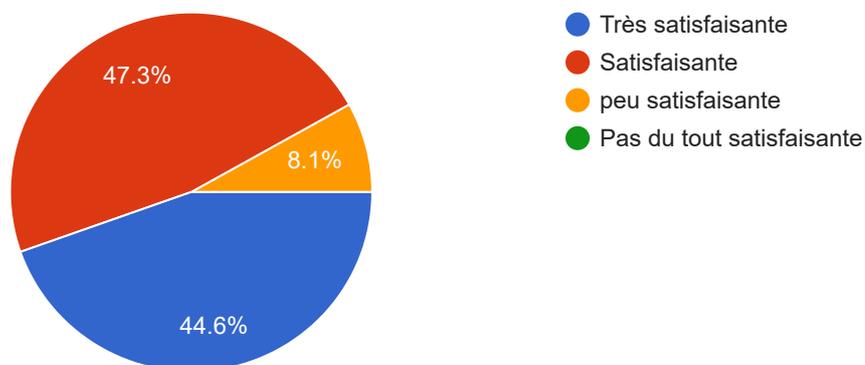
Sur la période hivernale 2019-2020, les paniers vous ont semblés :

73 responses



La fraîcheur des légumes vous a semblée :

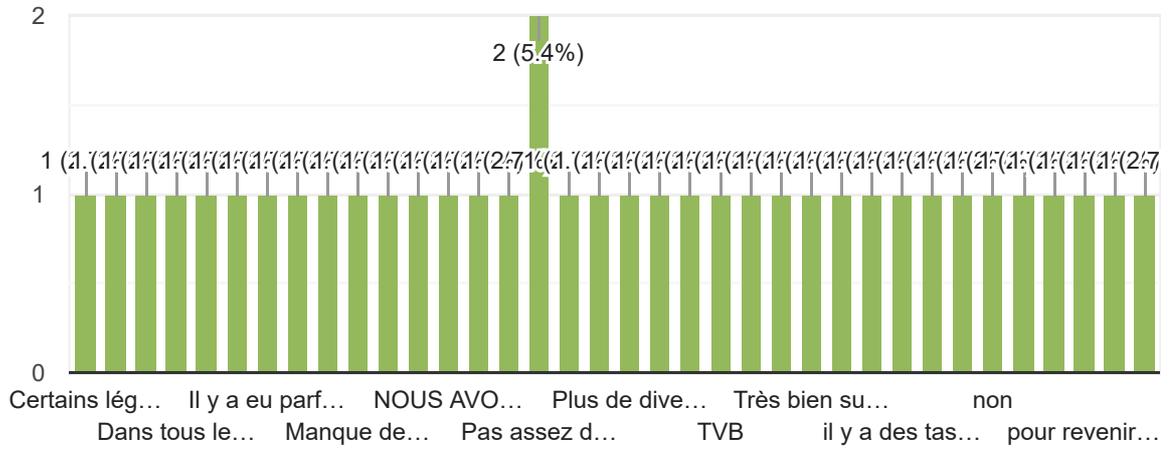
74 responses



Avez-vous des remarques spécifiques sur la quantité, la variété ou la qualité des légumes pour les paniers hivernaux 2019-2020?

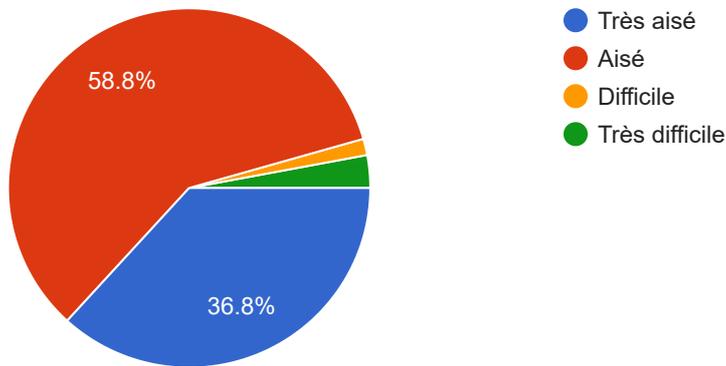
37 réponses

[Voir l'ensemble des réponses page suivante](#)



Le dialogue avec nos maraîchers vous a-t-il semblé :

68 réponses



Prochaine saison



Avez-vous des remarques spécifiques sur la quantité, la variété ou la qualité des légumes pour les paniers hivernaux 2019-2020?

37 réponses

Dans tous les paniers je pouvais y trouver au moins la moitié qui était des pommes de terre : ce ne sont pas des légumes mais des féculents ! Je suis très déçue car je ne mange pas de pdt. Très peu de variétés et toujours la même chose (carottes, poireaux, courge). Je ne le conseillerai pas et je ne me réabonnerai pas.

Les légumes sont très classiques mais de très bon goût.

On aurait aimé des légumes plus variés d'une semaine à l'autre

Manque de verdure mais qq efforts faits dans ce sens : mâche, chicorée

Manque de diversité dans les produits proposés. Serait il possible de proposer d'autres légumes d'hiver ou plusieurs types de carottes de courges des panais.

Pommes de terre et carottes chaque semaine, cela finit pas devenir lassant! manque d'oignons et de verdure.

Plus de diversité serait la bienvenue!

j'aimerais 6 à 7 variétés, un volume + grand, certains légumes racines sont parfois moisis. (carottes, betteraves) . manque de salade et autres légumes, ainsi que d'épices (échalotes, persil, oignons)

Certains oignons sentaient le moisi.

pommes de terre, carottes...toutes les semaines!

Certaines carottes pas très fraîches, une des dernières betteraves complètement pourries dedans. Génial d'avoir des poireaux assez régulièrement! Ça manque de quelques choux (pommés, fleurs) qui sont les seules autres légumes verts de l'hiver. Nous prenons le panier pour 2 adultes et 2 enfants de moins de 4ans mais nous complétons avec d'autres légumes du commerce ou du jardin, cela permet d'ajouter de la diversité.

Certains légumes germent trop vite. Nous manquons d'autres légumes que pdt, carottes

Peu de courges, peu de mâche. Pas d'endive, panais, chou fleur ou chou. Dommage la variété manque effectivement toujours un peu, même si nous voyons bien que les paniers ne sont pas les mêmes d'une année sur l'autre et que le maraîcher teste des choses.

Il faudrait si possible varier les légumes si possible. Je sais que c'est difficile pour Jérôme, mais certains peuvent sans doute être facilement introduits (comme les panais par exemple), mais je ne m'y connais pas en agriculture. Ce qui est certain, c'est que je suis de plus en plus déçue par les paniers, et que je ne pense pas continuer en septembre prochain. Étant végétarienne presque stricte, et devant me nourrir midi et soir à partir d'un panier, j'ai envie (et besoin) de davantage de variété. J'en suis désolée, mais je trouve que la qualité s'est beaucoup dégradée depuis presque 5 ans que je suis dans l'AMAP.

Rien à redire, légumes de saisons et frais :)

trop peu de carottes et de mâche!!

Pas assez variée

il y a des tas de légumes à faire autre que des carottes et des patates. De plus, les légumes conservés l'était mal (betteraves déjà toutes molles, patates également sans compter les carottes)

TVB

Très bien sur la qualité, pas de problème particulier sur la variété, c'est bon de savoir que l'on consomme au rythme des saisons

La variété manque vraiment, la qualité aussi parfois (je suis assez peu contente du panier de ce soir, où pommes de terre et betteraves étaient plus que molles donc immangeables)

Trop peu variés

Délicieux légumes mais vraiment dommage d'avoir TOUJOURS la même chose

Une plus grande variété dans les catégories : souvent une seule sorte de chou de carottes de betteraves de betterave de légumes à feuilles pourquoi ne pas avoir de panais de carottes jaunes de fenouil etc cette absence de variété est préjudiciable.

Pour revenir sur la question de la variété du panier, c'est vraiment son point faible, comparativement aux autres amap le panier est moins cher mais pauvre en diversité. Je sais que c'est un choix de Jérôme, mais pourrait-il réfléchir à une amélioration de ce côté là ? mais les légumes délicieux.

Bcp trop peu de carottes et bien trop de blettes !!

Mauvaise conservation des betteraves, patates ou carottes qui étaient parfois complètement flétris parfois

Trop peu de variété, trop d'oignons et de pommes de terre, pas assez de légumes, manque des herbes aromatiques, de la variété d'un panier à l'autre

Merci beaucoup pour ce sondage ! Nous trouvons les légumes de Jérôme vraiment trop peu variés, un légume revient toutes les semaines pendant 2 mois. Il faudrait au moins alterner une semaine sur deux avec un autre ce qui apporterait de la diversité. Ce qu'on aimerait y trouver idéalement : artichauts, choux de Bruxelles, brocoli, endives, pois, moins de légumes racines globalement. C'est arrivé au point où nous nous demandons si nous n'allons pas changé d'Amap.

NOUS AVONS TOUJOURS LES MÊMES LÉGUMES PATATES CAROTTES BLETTES.....

Si cela est possible, peut-être varier un peu plus

Non

Parfois légumes assez répétitifs

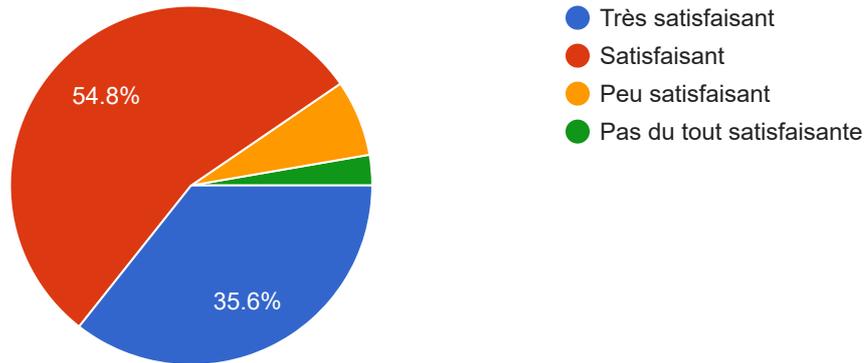
Il y a eu parfois du moisi.

Pas assez de variétés (beaucoup de carotte oignons et pomme de terre)

Nous aimerions plus de diversité

La communication au sein de l'AMAP vous a-t-elle semblé :

73 responses



Quel serait selon vous le mode de communication à privilégier :

70 responses



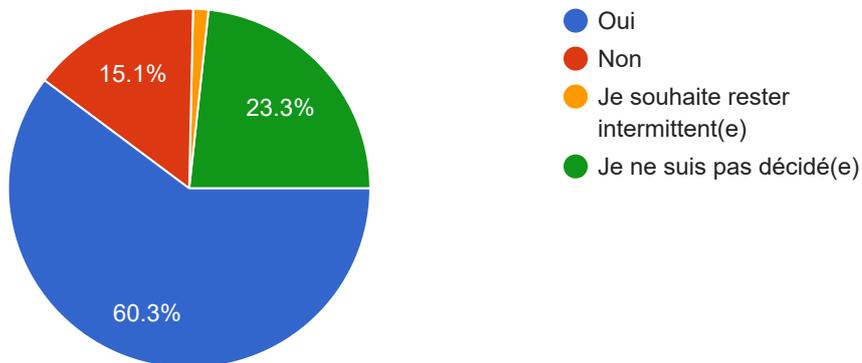
This content is neither created nor endorsed by Google. [Report Abuse](#) - [Terms of Service](#)

Google Forms



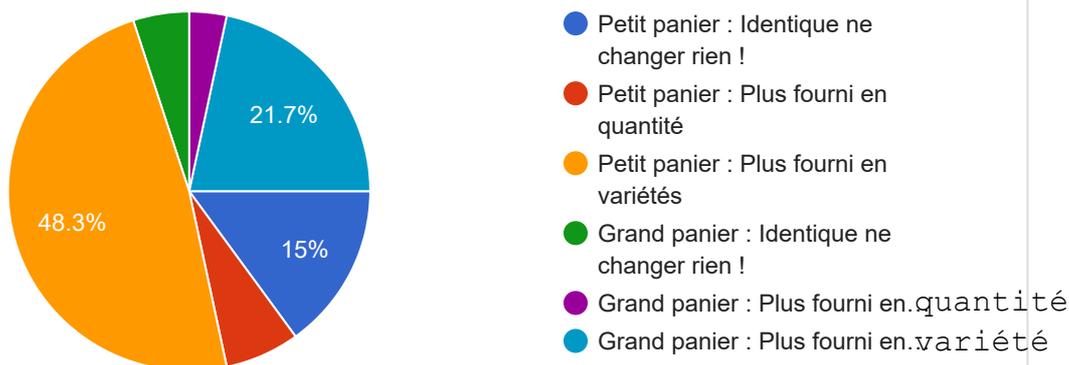
Souhaitez-vous vous engager pour un contrat annuel « panier de légumes » à l'AMAP de Juvisy-sur-Orge en 2020-2021 ?

73 responses



Si oui, quel panier vous conviendrait-il ?

60 responses



Si non, pourquoi ?

14 responses

[Voir l'ensemble des réponses page suivante](#)

Déménagement

Pour les raisons cités en p. 1 + le mauvais accueil de l'équipe (sauf une exception) et les personnes désagréables.

Peu fourni et peu varié pour le prix

comme je vois que malgré les remarques chaque année, l'agriculteur nous prend un peu pour des jambons, je suis perplexe quand à reprendre un panier. D'autres amap ont des agriculteurs depuis moins longtemps et ceux ci proposent vraiment de bons produits, comme quoi c'est faisable

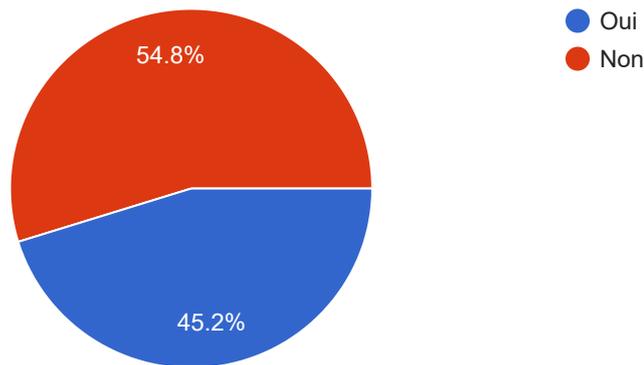
Déménagement

Manque de dynamisme dans cette amap, composition du panier.

nouvelle situation professionnelle à définir, et planning pro compatible avec l'amap, re- engagement...a définir

Seriez vous prêt à payer plus cher votre panier légumes ?

73 responses



Si non, pourquoi ?

14 réponses

Déménagement (4 fois)

Pour les raisons cités en p. 1 + le mauvais accueil de l'équipe (sauf une exception) et les personnes désagréables.

Peu fourni et peu varié pour le prix

Manque de dynamisme dans cette amap, composition du panier.

La variété manque, c'est difficile quand on est presque végétarien !!

Comme je vois que malgré les remarques chaque année, l'agriculteur nous prend un peu pour des jambons, je suis perplexe quand à reprendre un panier. D'autres amap ont des agriculteurs depuis moins longtemps et ceux ci proposent vraiment de bons produits, comme quoi c'est faisable

Le manque de variété est trop importante, et la qualité de moins en moins au rendez-vous

Variétés

J'ai pu tester ces derniers mois plusieurs paniers proposés par les maraîchers de proximité qui me conviennent mieux en variété avec des quantités identiques même s'ils sont un peu plus cher. Exemple la ferme de la pouletterie

Nouvelle situation professionnelle à définir, et planning pro compatible avec l'amaap, re-engagement...à définir

Pour toutes les raisons données en page 1 + ambiance désagréable à l'AMAP de Juvisy + pas d'intégration des nouveaux arrivants mis en place et donc pas de partage entre les adhérents + déménagement

Si oui, qu'attendriez vous de plus dans votre panier

47 réponses (libellés complets - cf. page suivante)

■ Plus de quantités

■ Plus de légumes différents (+de 6 contre 4-5 en moyenne)

■ Varier les légumes

■ Éventuellement des fruits? Ou plus de variétés oui

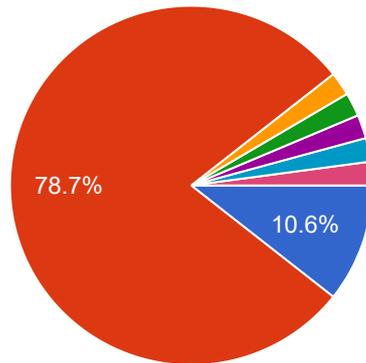
■ Garder le petit panier tel quel, ça peut suffire à une personne seule ou en couple. Pour les grands paniers: plus de quantités avec plus de diversité. Les grands paniers actuels sont souvent juste des plus grandes quantités des mêmes légumes et ce n'est pas adapté car on ne peut pas cuisiner trop de la même chose. Rester sur les quantités actuelles du petit panier pour chaque légumes et ajouter 2 autres légumes différents par exemple.

■ Pour + cher, je veux: + de choix ET + de quantité

■ Plus de légumes différents une semaine sur l'autre

Si oui, qu'attendriez vous de plus dans votre panier

47 réponses

[Voir libellés complets page précédente](#)


- Plus de quantités
- Plus de légumes différents (+ de 6 contre 4-5 en moyenne)
- Varier les légumes
- éventuellement des fruits? ou plus de variétés oui
- Garder le petit panier tel quel, ça peut suffire à une personn...
- pour + cher, je veux: + de cho...
- Plus de légumes différents un...

Avez-vous des attentes spécifiques concernant la relation avec les producteurs

15 réponses

[Voir l'ensemble des réponses page suivante](#)

Non

Je retournerais bien avec les enfants chez les producteurs mais il faut nous prévenir longtemps à l'avance svp. Minimum un mois.

Non pas d'attente particulière

J'attends qu'on soit moins de gentils petits canards et que la relation soit un peu plus équilibré car j'ai senti qu'on ne pouvait pas faire de critique sous peine de passer pour trop exigeant

Plus de journées de visite/ aide au maraîcher. C'est devenu rare ou non communiqué, c'est dommage. Ou juste organiser une visite ou un pic-nic chez le maraîcher une fois /an sans aide prévue si c'est pas adapté.

Trouver via le site de l'amap des renseignements sur la vie des producteurs (semis, récoltes, travaux divers ...)

Communication de l'AMAP



Avez-vous des attentes spécifiques concernant la relation avec les producteurs

15 réponses

Non (4 fois)

Je retournerais bien avec les enfants chez les producteurs mais il faut nous prévenir longtemps à l'avance svp. Minimum un mois.

Non pas d'attente particulière

J'aimerais une à deux fois dans l'année participer , aider aux champs.Mais Jérôme m'avait dit que les amapiens ne tenaient pas physiquement! à réessayer.

Ils sont dispo et tjrs de bon conseil....c'est très bien!!!

Trouver via le site de l'AMAP des renseignements sur la vie des producteurs (semis, récoltes, travaux divers ...)

Plus de journées de visite/ aide au maraîcher. C'est devenu rare ou non communiqué, c'est dommage. Ou juste organiser une visite ou un pic-nic chez le maraîcher une fois / an sans aide prévue si c'est pas adapté.

Les adhérents ne sont pas assez au questionnement ou à l'intérêt concernant nos producteurs. Ils viennent chercher les paniers sans discuter, découvrir, comprendre le monde agricole

Une meilleure communication sur les journées portes ouvertes ou récoltes de légumes !

J'attends qu'on soit moins de gentils petits canards et que la relation soit un peu plus équilibré car j'ai senti qu'on ne pouvait pas faire de critique sous peine de passer pour trop exigeant

Que Jérôme accepte un peu plus la critique et des conseils avisés car il semble ne pas avoir besoin d'aide et refuse les conseils

Une présentation déjà pour savoir qui ils sont et ce qu'ils font, à quoi ils ressemblent ?

Evolutions du site Internet (saison 2019-2020)

Petit rappel historique

Le site a été développé en 2011 par Antoine Stabile en s'appuyant sur une base en provenance de l'Amap de Viry Chatillon.

Les évolutions sont maintenant prise en charge par Jacques et Virginie. C'est un développement propriétaire et seul l'hébergement (chez OVH) est payant.

Il est développé en PHP, MySQL et HTML5 et il est "responsive design" (il s'adapte à la taille de l'écran : smartphone, tablette, ordinateur).

Évolutions 2019-2020

Elles ont concerné l'apparence du site (icônes...) et l'ajout de services aux adhérents.

Pour que le site puisse afficher des informations à jour et utiles (livraisons, paniers...), des efforts particuliers ont porté sur la systématisation des informations ainsi que sur la réduction de la charge de travail pour les mettre à jour (il faut aussi penser aux bénévoles !)

Les principales évolutions ont porté sur :

- **La gestion des paniers**, avec deux objectifs :
 - Présenter le contenu des paniers distribués de façon agréable et en minimisant la charge de travail des responsables.
 - Systématiser la description des paniers, de façon à pouvoir faire des statistiques détaillées lorsque suffisamment de données auront été recueillies.
- **La gestion des contrats**, avec les objectifs suivants :
 - Présenter aux amapiens le contenu des distributions à venir ainsi que les divers contrats auxquels ils ont souscrit ainsi que leur contenu détaillé pour chaque distribution,
 - Permettre aux référents de mettre à jour le site directement à partir des feuilles Excel qui servent à la gestion (éviter des doubles saisies).
 - Partager plus facilement l'information au sein du CA.
- **L'automatisation du planning de distributions**, afin de :
 - Pouvoir s'enregistrer à tout moment sur le site (et supprimer les feuilles de papier, certes sympathiques mais si souvent illisibles et difficiles à exploiter),
 - Rendre l'information accessible à tous les adhérents,
 - Rendre des services dédiés (relances en cas de manque de distributeurs, communications diverses....),
- **La communication par courriel**, pour pouvoir effectuer des communications ciblées (par contrat...)
- **Le fil d'actualité** dont l'accès est plus commode,
- **L'espace privé** a été entièrement revu pour fournir le maximum d'informations à chaque amapien sur ses contrats en cours et ses distributions. **Tous les courriels envoyés aux amapiens contiennent une référence à cet espace.**

Il y a eu également quelques corrections d'anomalies (et parfois la génération de nouvelles !) et des améliorations purement techniques.

Enfin, le site est accessible par *enseinebrindorge.ovh* sous forme 'sécurisé' (via https) et par *enseinebrindorge.fr* sous forme standard (via http) et ce pour des raisons historiques.

AMAP En Seine Brin d'Orge ! - Contrats de la saison 2019-2020

Produit	Producteur	Nature du contrat	Nombre de livraisons	Nombre d'adhérents
Légumes	Jérôme Bonament 45340 Beaune La Rolande	Livraisons hebdomadaires de paniers de légumes de saison (grand ou petit)	50 / an	68 (actuellement 62)
Pains	Le pain de Pierre (Philippe) 91510 Lardy- Bourg	Livraisons bimensuelles de pains de diverses sortes (25 au choix – peuvent être choisis différemment pour chaque livraison)	22 / an	25
Fromages de chèvre	Les chèvres de Gabveau (Philippe Boscardin & Bernadette Vignot) 54340 Saint Michel	Livraisons mensuelles de fromages de chèvre (par lots de 2). Choix de la maturité lors de la livraison (de faisselle à très sec) 1 ^{er} jeudi du mois.	12 / an	38 (actuellement 35)
Cailles & oeufs	Les chèvres de Gabveau (Philippe Boscardin & Bernadette Vignot) 54340 Saint Michel	Livraisons mensuelles de cailles (par lots de 2) et d'oeufs de caille (par plateaux de 18) 1 ^{er} jeudi du mois.	12 / an	10
Oeufs de poule	Les œufs de Saint Michel (Nicolas Renard) 45340 Saint Michel	Livraisons mensuelles d'oeufs de poule (par lots de 6) 2 nd jeudi du mois.	12 / an	51 (actuellement 38)
Fromages de Brie	Ferme de Sainte Colombe (Camille & Nicolas Grymonprez) 77320 Saint Mars Vieux Maisons	Livraisons toutes les quatre semaines de fromages de brie et autres produits laitiers (palets frais, fromage blanc, crème fraîche, lait cru...) Toutes les 4 semaines, sauf en août.	12 / an	23

Produit	Producteur	Nature du contrat	Nombre de livraisons	Nombre d'adhérents
Saucissons	Ferme de Sainte Colombe (Camille & Nicolas Grymonprez) 77320 Saint Mars Vieux Maisons	Livraisons toutes les quatre semaines de saucisses et saucissons secs. Filière entièrement francilienne (élevage, abattage, transformation Toutes les 4 semaines, sauf en août.	12 / an	14
Fromages de brebis	Régis Carrère Arrouget Laruns, vallée d'Ossau en Béarn	Livraisons mensuelles de parts de tomme de brebis (1 part = 1/8 de tomme). Engagement minimal de 4 parts à répartir dans la saison.	12 / an	20
Volailles et légumes secs	Ferme du Champ d'Eau (Rodolphe & Louizette) 45480 Greneville-en- Beauce	Livraisons quasi-mensuelles de volailles (polets, pintades, chapons*, poulardes*, dindes* - *seulement en fin d'année), légumes secs (lentilles et quinoa), petit-épeautre et huile de cameline.	11 / an	44 (actuellement 35)
Canards	La Gauloise Dorée, (David Audiguet) 37160 Descartes	Livraisons bimestrielles de canards et de produits dérivés.	7 / an	20
Pommes-poires	Maison Gaillard (Dominique Gaillard) 78580 Les Alluets-le-Roi	Quelques livraisons mensuelles en saison de pommes et de poires (nombre selon la production)	5 en 2019- 2020	25
Miel	Miellerie du Gâtinais (Camille Sergent) 91820 Boutigny sur Essonne	Livraisons ponctuelles de miels et produits dérivés	3 / an	20
Viande (bœuf et agneau)	La Ferme de L'Oudrache (M. Bourgeon) 71600 S' Léger lès Paray	Livraisons ponctuelles de colis de bœuf et d'agneau, ainsi que de savons au lait de jument.	3 / an	19

Produit	Producteur	Nature du contrat	Nombre de livraisons	Nombre d'adhérents
Viande (porc)	La Ferme des Blancs (M. Malatier) 71800 Colombier-En- Brionnais	Livraisons ponctuelles de viandes de porc et/ou charcuteries	1 / an	6
Vins de Bergerac	Domaine Theulet-Marsalet (Fanny Monbouché) 24240 Monbazillac	Livraisons ponctuelles de vins du domaine (Monbazillac, Côtes de Bergerac – rouge et moëlleux -, Bergerac – rouge, rosé et blanc sec)	2 / an	14

Bilan GAEC LE CARROUGE (Jérôme Bonament)

Année 2019

1. Été chaud : les cultures et les organismes ont souffert
 - Baisse de la production et l'automne pluvieux n'a pas rattrapé les pertes de production.
 - Fatigue des maraîchers.
 - Heureusement grâce à la chaleur estivale nous avons eu de bons melons car chaleur = sucre.

2. Les altises
 - La production des choux d'automne, des navets et des radis d'hiver détruite par les altises. Ils étaient présent dès les semis et la plantation et ont attaqué les jeunes plants.
 - L'installation de voile de protection n'a rien changé.

3. Les problèmes de conservation :
 - L'automne plu vieux a engendré des problèmes de conservation des légumes d'hiver (dont plus de 500kg de carottes perdues).

4. Économiquement parlant
 - Je ne suis plus JA (Jeunes Agriculteur). Il n'y a donc plus d'allègements fiscaux.
 - Nos charges continuent à augmenter comme chaque année: assurances, plants, semences...
 - Cela a provoqué une baisse importante de nos revenus.

5. Investissements :
 - La chambre froide a été un investissement imprévu mais nécessaire.

6. Dégâts sur les serres :
 - Les intempéries de la météo de l'automne ont infligé des dégâts sur 3 serres.
 - Cela a engendré des coûts et du temps de réparation cet hiver.

7. Essai cultural :
 - Les épinards plantés sous-serres ont été une réussite que nous renouvelerons.
 - Cela nous rajoute du temps de travail (plantation et récolte), mais nous savons que c'est un légume apprécié des amapiens.
 - La production d'endives prévue en 2020 sera reportée car nous avons pris du retard sur les travaux du local prévu pour la production à cause de l'artisan.

8. Adhésions Amapiens :
 - L'adhésion des amapiens est en hausse en 2019.

9. GAEC LE CARROUGE
 - Depuis le 1er octobre, notre entreprise est devenue un GAEC où mon épouse et moi-même sommes associés à 50%.

Année 2020 : les 6 premiers mois

1. Printemps doux et humides :
 - Bon démarrage des cultures sous serre.
 - Les pluies printanières ont entraîné du retard pour préparer le terrain en plein champs.
2. Saints de glace :
 - A la mi-mai, il y a eu un rafraîchissement qui a créé un ralentissement des cultures sous serre (concombres, melons, tomates, courgettes) : Environ 15 jours de retard sur les premières récoltes prévues.
3. Pucerons :
 - Beaucoup de pression sur les cultures sous serres.
 - Nous avons changé de stratégie cette année car celle de l'année dernière (lâcher de chrysopes) n'a pas donné de bons résultats. Nous avons donc décidé d'appliquer du savon noir sur les cultures attaquées (melon, concombre, aubergine et poivron).
 - Cette stratégie implique plus de travail car nous devons faire des pulvérisations tous les 2 jours.
4. Plantations de choux :
 - Pour éviter la destruction des choux pour l'automne par les altises, nous avons changé de stratégie cette année : Nous avons implanté plus tôt des choux à cycle plus long (Protégé par un double voile), pour l'automne.
 - Cette stratégie semble fonctionner.
5. Semi des radis primeurs :
 - Le fournisseur n'avait pas notre variété habituelle. Il nous a conseillé la variété que nous avons semé cette année.
 - Mais la levée a été difficile avec des radis piquants et des montées à graine précoce..
 - Le printemps doux est peut-être lié mais je pense que la variété n'était pas la bonne.
 - C'est une perte sèche pour nous.
6. Le confinement :
 - Ayant 3 enfants à la maison il a fallu faire le « professeur » en parallèle du travail.
 - Il y a eu néanmoins une baisse des charges liés au carburant et une meilleure circulation pour les livraisons.
 - Nous avons dû adapter notre planning du travail par rapport aux modifications des livraisons.
 - Mais à l'inverse de beaucoup d'entreprises, nous avons pu continuer à travailler durant toute la période.
7. Plantation des poireaux :
 - C'est le dernier gros chantier du printemps que nous allons effectuer dimanche prochain.
8. Désherbage :
 - La météo actuelle alternant pluie et période ensoleillée génère beaucoup de mauvaises herbes qui nous obligent à désherber plus que d'habitude.

Les cultures d'été commencent à donner : tomates, concombres, courgettes et bientôt les melons je l'espère.

MERCI A TOUS POUR VOTRE SOUTIEN.



Régis Carrère Arrouget

Bonjour à tous,

Très heureux de faire partie des producteurs de votre AMAP, je vous fais parvenir tant bien que mal dans ces périodes délicates le bon fromage de la Vallée d'Ossau confectionné par mes soins et grâce surtout au bon lait de mes 130 brebis laitières aujourd'hui en estive au pied du pic du midi d'Ossau.

J'espère que la saveur de mes fromages vous donnera aussi envie de venir me rencontrer à Laruns dans mon gîte « La maison vieille » au cœur de la ferme.

Enfin, je vous remercie tous de la confiance que vous m'accordez et de l'engagement que vous prenez chaque saison pour assurer la viabilité de ma petite ferme de montagne.

Prenez soin de vous et peut-être à bientôt dans les Pyrénées.



La Ferme du Champ d'eau

La Ferme du Champ d'eau a été créée en février 2011 suite à l'installation de Rodolphe Chambreau qui initia un atelier d'élevage de volailles BIO sur la ferme familiale que Louissette Daubignard avait repris en 2000. Elle commença en agriculture conventionnelle puis en passant par l'agriculture raisonnée vint naturellement et petit à petit depuis 2009 à l'agriculture biologique. La ferme est donc **100% en Agriculture biologique** depuis 2014.

Louissette et Rodolphe avec l'aide de Patrick, Nathalie et Marie produisent avec amour et passion de la luzerne, du **petit épeautre**, du blé, du triticale, des pois, des **lentilles** de la **cameline**, du **lin doré**, des **pommes de terre**, des plantes aromatiques, du **quinoa**, du millet, des haricots verts et tous les ans de nouvelles cultures sont testées!

Et bien sûr pour la partie élevage nous vous proposons des **poulets** et des **pintades** pratiquement toute l'année ; les **dindes**, **poulardes** et **poulets façon chapon** pour Noël.

Louissette et Rodolphe

Contrat 'Pommes-poires' : Maison Gaillard

Concernant la récolte 2019, la procédure calamités agricoles a abouti puisque nous avons perçu 4875,43 € correspondant à 30% du montant total de l'indemnité, le reste devrait suivre dans les prochains mois.

La récolte 2020 est prometteuse, il va simplement falloir qu'il pleuve !

Pour la boutique, comme tous les points de vente à la ferme, nous avons dû faire face à une augmentation importante de la fréquentation.

Nous avons embauché 2 personnes à temps partiel pour nous aider à passer le cap.

Pour la production, le confinement n'a pas eu d'incidence car nous n'avions plus de fruits à vendre.

Nous avons planifié la plantation de 2 hectares de poiriers en mars et nous avons été confronté à un problème de main d'œuvre.

Aucun des 3 salariés qui devaient participer à la plantation n'était disponible :

- Sebastian a dû être bloqué chez lui « en quinzaine », sa femme ayant les symptômes du coronavirus,
- Andrzej était arrêté suite un accident du travail,
- Son fils Dominik, venant de Pologne, n'a pas pu franchir la frontière et s'est retrouvé bloqué en Allemagne.

Nous avons envoyé un mail aux AMAP partenaires et nous avons pu constituer une jeune équipe de 7 personnes pour réaliser la plantation.

Nous avons eu un peu la pression, il y avait près de 3000 arbres en jauge en attente d'être plantés

Photo prise par Jean-Marc le 2 avril, date de la fin de la plantation des 2900 poiriers. Trois jours auront été nécessaires, ça restera un merveilleux souvenir pour tous.



De gauche à droite Mathilde qui signe le V de la victoire, Emir sur la roue avant droite du tracteur, Silouane aux commandes du tracteur, Mayeul méconnaissable avec sa capuche et ses lunettes, Pierre (assis), Jacques (derrière Pierre), Emilio avec son bonnet qui atteste de la vigueur du vent d'est et Alassane qui travaille avec nous depuis le début du mois de mars.

Je vous souhaite une belle AG 2020.

Jean-Marc & Dominique



<http://www.miellerie dugatinais.fr>



La Miellerie du Gâtinais est une ferme agricole de production de miel dans le Parc Naturel Du Gâtinais Français depuis 1999. Pour nos miels nous avons plusieurs appellations : PNR Gâtinais, Produits Ile de France, Visite à la ferme, Produits du Terroir.

Nos produits sont 100% naturels, sans OGM, sans transformation, et régionaux.

La Miellerie du Gâtinais est une entreprise apicole gérée par Thierry et Camille SERGENT, respectivement apiculteur professionnel et apicultrice passionnée de plantes et d'insectes. Installée à Boutigny sur Essonne, au sein du Parc Naturel du Gâtinais Français, elle a ouvert ses portes au public en mars 1999.

La Miellerie travaille autour de 3 objectifs :

Gérer un cheptel de plusieurs centaines de ruches et produire du miel de qualité, du pollen frais, de la propolis et de la gelée royale.

Initier les groupes à partir de 3 ans et jusqu'aux professionnels au monde des plantes, des insectes et de l'apiculture, à l'aide d'un programme pédagogique structuré. Possibilité de passer le diplôme du "Petit Naturaliste".

Sur l'île de Socotra, au Yemen du sud, au Mali... œuvrer pour la protection de l'environnement à travers l'apprentissage de l'apiculture rationnelle, et participer à des actions de reboisement dans des zones désertifiées.

