Cette assemblée générale s'est tenue le 8 décembre à partir de 20h, salle Pidoux de la Maduère (64 Grande Rue - 91260 Juvisy sur Orge). Tous les adhérents ont reçu préalablement une convocation personnalisée par messagerie électronique.
12 adhérents étaient présents, auxquels s'ajoutent 15 pouvoirs, ce qui fait un total de 27 votants, soit plus que le quorum requis (1/3 des 69 adhérents).

1. Accueil des participants

Après la vérification des signatures, présentation du contexte et des membres du CA présents :

- Emmanuel Blanc
- Fabienne Ishiomin (secrétaire)
- Stéphane Nicole
- Christian Pessidous (trésorier)
- Catherine Ranavolo
- Jacques Tartarin
- Virginie Watine (présidente)

Françoise Pessidous, excusée, fait également partie du CA.

2. Bilan de la saison 2022-2023

Rapport moral

Le rapport moral (en annexe) est présenté par Virginie Watine, présidente.

Le rapport moral est accepté à l'unanimité des votants.

Rapport financier

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

Le rapport financier est accepté à l'unanimité des votants.

Montant de la cotisation 2024-2025

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

Ce montant est accepté à l'unanimité des votants.

3. Présentation des producteurs

La synthèse des contrats de la saison 2022-2023 ainsi que la liste des lègumes qui ont été livrés sont en annexe.

Seuls Jérôme Bonament et Sterenn Galliou ont pu se joindre à l'AG. Pour les autres, chaque référent fait un petit point.

Jérôme Bonament (légumes)

Installé depuis 11 ans à Beaune la Rolande, une vingtaine d'hectares dont 18 à façon (exploitée par un éleveur de bovins en cours de conversion en bio, qui y a mis du trèfle violet) et le maraîchage sur les 2 ha restants.

L'année est mitigée : le climat humide au printemps, (giboulées de mars jusqu'à fin mai) et les températures douces favorisent le développement des altyses, pucerons et acariens. Cela nécessite de voiler les cultures et de traiter au savon noir.

Il y a eu beaucoup de mulots les années précédentes, quelques chats ont élu domicile alentour et limitent les attaques de rongeurs.
Des serres ont été abîmées à cause des coups de vent de septembre-octobre, elles seront réparées cet hiver.

Avec le printemps humide , la terre n'a pas séché, d'où pas de radis-bottes ; les melons ont eu une petite production, c'est possiblement lié à la proximité de la courgette. Les haricots verts ont été plantés sur un seul rang probablement trop dense, ce qui a empêché les pollinisateurs d'accéder aux fleurs. L'an prochain, densification moindre prévue.
Belle production de tomates, de navets boule d'or, d'endives (les prochaines arriveront fin janvier).
Le traitement au savon noir (pulvérisateur de 12 kg, en fin de journée pour ne pas gêner les pollinisateurs) se révèle fatigant mais efficace.
Avec le climat plutôt doux cet automne, il a été plus pratique de finir les récoltes, tout est en chambre froide.
Sur les 4 AMAPs, les adhésions sont assez stables.

Question : pas de radis blanc ou noir ?
Réponse : à planter en été. Le désherbage est indispensable, sinon il ne pousse pas bien. Le voilage est aussi impératif. Les graines sont toutefois prévues l'été prochain.

Le navet ne pose pas ce problème car Jérôme le travaille en plant et non en semis. La carotte est en semis, mais semée plus tôt, les problèmes du radis blanc ou noir n'apparaissent pas.
Les épinards donnent bien au printemps, mais en automne les limaces se servent et les jours raccourcissant, ils poussent moins vite.

Le basilic a été fort apprécié. Jérôme en fait chaque année, le souci est de constituer les bottes. L'an prochain, il sera distribué en vrac à peser, ainsi que le persil.

Sterenn Galliou (fromages de chèvre et cailles)

Petite-fille de Bernadette et Philippe, Sterenn reprend l'exploitation et l'EARL Gabveau étant dissoute, la nouvelle exploitation s'appelle l'Etoile caprine. La recette des fromages sera la même.
Sterenn a lancé un financement participatif pour le cheptel (4 boucs, 60 chèvres, 6 chevrettes).

Les demandes en faisselle étant toujours d'actualité, Virginie demandera la semaine d'avant qui en veut pour essayer de fournir les besoins.
Les mises bas sont prévues pour février, il y en a toujours en avance.
S'il n'y a pas assez de fromages à la distribution de janvier, il y aura rattrapage en février.

Question : que deviennent les chevreaux ?
Réponses : en général les mâles sont vendus à des élevages qui demandent la race anglo-nubienne.

Cette année, il y a eu beaucoup de chevreaux mous (manque de tonus, dû à un déficit en magnésium chez la chèvre gestante). On peut soit donner du sel complémenté à la mère, soit des compléments aux chevreaux en début de croissance. C'est cette dernière solution qui a été utilisée, avec succès.

Les cailles et œufs de caille restent travaillés par Philippe.

Il y aura des visites à la demande des AMAPs.

Sergio Antonio Espinosa de Haro

Présenté par Virginie Watine

Nous avons été contactés par ce producteur d'agrumes dont l'exploitation se situe dans la région de Malaga en Espagne. Il est en train de reprendre l'exploitation de son père qui cultive des oliviers et des agrumes en bio depuis plusieurs dizaines d'années (les oliviers permettent d'équilibrer quand la terre est sèche). Il s'est associé avec un voisin qui produit principalement des avocats pour proposer leurs produits à des amaps françaises afin de pérenniser leurs exploitations artisanales face aux grands du secteur. Il fait un tour une fois par mois en région parisienne et en région lyonnaise.

Nous avons passé un contrat en mars 2023 et allons continuer cette année avec quelques livraisons (la première en décembre : environ 240 kg sont prévus).

Question : comment sont irrigués les avocats proposés ?

La ferme de Feuillelune (œufs)

Présenté par Fabienne Ishiomin.

Pas de nouvelles. Vincent arrête nos livraisons. Nous contactons La Ferme du Pignon Blanc pour essayer de trouver un successeur (à Corbreuse en Essonne). C'est un producteur beaucoup plus gros (5000 volailles) qui livre notamment l'Amap de Brétigny le jeudi et envisage de pousser plus au nord pour venir jusqu'à Juvisy.

La Ferme du Champ d'eau (volailles et légumes secs)

Présenté par Christian Pessidous.

Rodolphe se restructure et ne peut plus assurer les livraisons le jeudi.
L'option de prendre un réfrigérateur pour des livraisons le mercredi et une conservation 24h dans le local n'est pas possible.

Jérôme se propose pour livrer les légumes secs. Dans ce cas nous pourrions proposer des contrats ponctuels. Merci Jérôme.

Miellerie du Gâtinais

Présenté par Christian Pessidous.

La miellerie, au coeur du Parc, est un lieu pédagogique ouvert au public. Elle se porte bien.
En revanche, les frelons asiatiques ont décimé le rucher en Ardèche que tenait le fils de Camille. Il n'y aura donc plus de miel venant de cette région.

Domaine Theulet-Marsalet (vins)

Présenté par Christian Pessidous.

Fanny a repris l'exploitation de son père. Elle représente le bio sur la Dordogne. Les cuvées René perdurent, celle de 2020 est particulièrement bonne. Ce sont des vins de garde.

La Gauloise dorée (canards et poulet au détail)

Présenté par Stéphane Nicole.

L'exploitation est classée à risque pour la grippe aviaire, il va falloir vacciner les canards (2 doses à 10 jours d'intervalles) puis tester 60 canards (quelle que soit la taille de l'exploitation).
Il y a un aide pour les plats préparés, il va arriver un deuxième pour les céréales que David produit et qui lui permettent de nourrir les bêtes.
Un collègue va l'aider pour la mise en couveuse des canetons.

Les poulets pour le détail n'étaient pas assez gros pour la dernière distribution : au premier trimestre 2024, il n'y aura pas de livraison, seulement les rattrapages de 2023.
Diversification en prévision et investissement dans un nouveau bâtiment de 40 m².
David nous remercie pour notre soutien pendant la période de crise, les poulets au détail lui ont permis de garder la tête hors de l'eau pendant que les canards étaient absents.

Le pain de Pierre

Présenté par Emmanuel Blanc

Il y a eu plus de contrats et de volumes que l'an dernier. Il y a eu beaucoup de questions en début de saison pour savoir s'il était possible de goûter les différents pains. La grande diversité proposée rend le choix difficile. On verra pour avoir des pains différents à la journée des associations, faire également des pots.
Pour ceux qui veulent avoir une idée ponctuelle, ils peuvent aussi aller à Un Grain dans la Ville qui va chercher des pains de Pierre les mardi et vendredi.

La ferme de l'Oudrache et la ferme des Blancs

Présenté par Emmanuel Blanc

Suite à une tempête de grêle, les toitures des bâtiments des bêtes avaient été détruites. Les réparations ont pu être faites , la production a repris. Laurent et Laurence nous remercient d'avoir repris les contrats.
Pas d'agneau car le prix est trop fluctuant.

Pas de nouvelles de la Ferme des Blancs.

La ferme du Champ de la Vallée (cidres)

Présenté par Emmanuel Blanc.

Le système de consigne est difficile à mettre en place (rappel : uniquement les grandes bouteilles). C'est plus facile avec les dates de livraison fixées. La récupération qui aura lieu à la prochaine livraison le 6 mars, se transformera en bons à valoir sur le contrat suivant.

Maison Gaillard (Pommes et poires)

Présenté par Jacques Tartarin.

Après une année 2021 marquée par un gel historique qui a beaucoup impacté la production, l'année 2022 a été très abondante mais en fruits de petit calibre à cause d'une longue sécheresse (pour rappel, les très petites pommes ont été transformées en jus qui nous a été proposé).
Cette combinaison grosse récolte + longue sécheresse a causé le phénomène « d'alternance » rencontré en 2023 en particulier dans leur plus grand verger (Les Bergeries) qui n'était pas irrigué. Les arbres, épuisés par leur grosse production et le manque d'eau de 2022 n'ont en effet pas eu de ressources suffisantes pour fabriquer les bourgeons à fruits pour l'année suivante. De ce fait, la production de pommes de 2023 s'est élevée à à peine 8 tonnes au lieu des 80 à 90 attendues. Des travaux d'irrigation ont été réalisés afin d'éviter à l'avenir ce phénomène.

Sans être aussi catastrophique, la production de poires s'est avérée également décevante (une vingtaine de tonnes vs les 35 à 40 attendues). A cela, deux raisons :

- Avant la nouaison – étape à l'issue de laquelle les fruits accrochent définitivement – il y a eu une chute importante de Conférence sans doute provoquée par l'épisode froid de la première quinzaine de mai.
- Malgré la pluie de la fin du mois de juillet, le calibre des poires est plutôt petit.

Pour sauver l'exploitation, il nous a été proposé, en toute transparence, d'exceptionnellement compléter le faible volume de fruits produit par des pommes achetées auprès de producteurs bio locaux (via la copérative bio d'Ile de France dont la Maison Gaillard fait également partie) afin de pouvoir proposer un volume de paniers suffisant. Nous l'avons accepté, c'est pour cela que toutes les pommes de cette année ne proviennent pas de la production Gaillard. L'ensemble des amaps partenaires ayant répondu positivement, la Maison Gaillard devrait surmonter cette année difficile.

Régis Carrère Arrouget (fromages de brebis)

Présenté par Christian Pessidous.

Régis est très content de travailler avec nous, continue à fabriquer ses tomes avec soin.

Pruneaux Ferme de Lacaÿ

Présenté par Christian Pessidous.

Une structure a été mise en place, à laquelle il faut adhérer, qui a racheté la quasi totalité des producteurs. L'appellation contrôlée Pruneau d'Agen est envahie par des pruneaux venant d'Asie. Notre producteur a monté une autre structure pour contrecarrer ce quasi-monopole.

Noix

Présenté par Christian Pessidous.
Pas de nouvelles

Bières

Présenté par Chistian Pessidous.
Pas de nouvelles.

A noter, une micro-brasserie vient de s'installer à Juvisy.

4. Fonctionnement de l'AMAP

Site Internet

Jacques Tartarin présente le mode « adhérent ». **Merci aux adhérents de l'utiliser autant que faire se peut**, cela diminue la charge de travail des membres du CA.

Il existe à présent la **Boîte à docs** qui répertorie les livres et DVD à disposition et gère les prêts et les retours (2 semaines pour les DVD et 3 semaines pour les livres).

Rappel des **moyens de contacter** les intermittents, les membres du CA, le responsable d'une distribution et les autres adhérents.

Démonstration de l'**accès à l'espace privé**, via le site ou via les mails reçus, et de ce qu'on peut y faire.

Amélioration des distributions

Pour rappel, on a besoin de monde entre 19h et 19h30 pour la pesée et mise en sac. Ensuite on peut être moins.

Autres actions ?

Prévoir un panneau d'affichage pour faire passer des annonces diverses. Nous verrons ensuite où et comment l'installer.

Visites aux producteurs

Les visites aux producteurs s'étaient arrêtées avec le Covid-19.
Les présents étant intéressés, nous allons les organiser au retour des beaux jours.

5. Composition du CA

Se sont proposés :

- Emmanuel Blanc
- Fabienne Ishiomin
- Stéphane Nicole
- Christian Pessidous
- Françoise Pessidous
- 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. Liste des contrats de la saison 2022-2023
3. Rapport financier
4. Liste des légumes de la saison 2022-2023

AMAP En Seine brin d'Orge

A.G.O. – Rapport moral

8 décembre 2023

La saison 2022-2023 : Nous nous n'avons pas encore retrouvé notre rythme de croisière d'avant, même si la nouvelle saison s'annonce sous de meilleures auspices

La pandémie de covid a durablement modifié la société. Même derrière nous, son impact reste très visible. Il est même renforcé par l'inflation des coûts de transport et la morosité ambiante :

1. Implication des amapiens moindre (il faut toujours relancer pour avoir des distributeurs et c'est toujours un peu les mêmes).
2. Relations avec les producteurs distendues (ils sont moins, voire pas du tout, présents et il n'y a pas eu de visite cette année).
3. Faible nombre d'adhérents (64 → 63 l'an passé). A noter que toutes les amaps rencontrent le même problème, alors que, paradoxalement, la demande pour des produits locaux a augmenté – Rigidité du modèle ? Offres alternatives plus souples ?

Notre salle :

1. Elle est bien placée (centrale et l'accès pour les producteurs est aisé).
2. Elle nous est quasiment réservée.
3. Elle est assez exiguë, on ne pourra jamais distribuer « comme avant » à l'intérieur (on sera toujours obligés de confectionner tout ou partie des sacs à l'avance).
4. La Mairie nous autorise (voire même nous incite) à nous déployer sur le trottoir pendant les distributions (mais on n'est pas protégés de la pluie et c'est assez mal éclairé).

Quelques dispositions permettent de contrebalancer ces effets négatifs :

1. « Les sacs Amap restent à l'Amap »: le transfert de sac remet un peu de convivialité lors de la distribution (outre l'économie notable en sacs que cela représente).
2. Pesée des tomates au dernier moment : prolonge l'effet précédent (outre que cela évite de les esquinter lors du transfert de sac).
3. Le parasol forain assez grand pour protéger deux tables, mais suffisamment léger pour être installé rapidement et le projecteur nous permettent d'utiliser l'espace extérieur en toutes saisons rendant les transferts de sacs et la distribution des produits annexes plus confortables.
4. Organisation de quelques pots et dégustations (cidres, vin).
5. Amélioration du site web, en particulier pour la proposition des paniers aux intermittents qui est maintenant bien utilisée.

Points positifs à souligner :

1. Plus d'adhérents pour la nouvelle saison : 69. 20 nouveaux adhérents qui ont compensé les 14 départs (pour lesquels déménagements et difficultés à venir le jeudi soir ont été les deux raisons invoquées majoritairement).
2. Notre Amap est particulièrement riche en contrats divers. Tous ont été renouvelés. Nous avons retrouvé un producteur d'œufs et initié un contrat « Agrumes et avocats » Merci aux membres du CA qui s'en occupent bénévolement.
3. Malgré le nombre important de livraisons lors de certains jeudis chargés et l'exiguïté du local, globalement, les distributions se sont bien passées.
4. Nos comptes sont toujours équilibrés. Merci au trésorier qui les gère avec rigueur.
5. Le site web commence à être bien utilisé. Merci à Jacques qui y consacre beaucoup de temps et d'énergie.
6. Le CA est dynamique et ses réunions sympathiques (si vous voulez le rejoindre, n'hésitez pas à vous faire connaître).

Cette nouvelle saison doit être la poursuite du renouveau commencé.

Quelques pistes :

1. Amplifier l'usage de la « Boîte à docs » (un support via le site est dès à présent opérationnel).
2. Inciter les adhérents à se contacter directement pour par ex. prendre le panier en cas d'absence lors de la distribution (le site permet de trouver aisément ceux qui sont le plus proche de chez vous).
3. Organiser plus régulièrement des pots ou autres événements festifs.
4. Relancer les visites aux producteurs.

Toute autre idée bienvenue...

Nous avons besoin de tous, de vos idées et de votre implication.

La présidente
Virginie WATINE

AMAP ESBO – Contrats de la saison 2022-2023

Nom	*Producteur*	*Nature du contrat*	*Nombre de livraisons Par an*	*Nombre d' adhérents concernés*
Légumes	**GAEC « Le Carrouge »** (Jérôme Bonament) 45340 Beaune La Rolande	Livraisons hebdomadaires de paniers de légumes (petits ou grands).	**50**	**48**
Pains	**Le pain de Pierre** (Océane) 91510 Lardy- Bourg	Livraisons toutes les deux semaines de pains de différentes sortes.	**21**	**14**
Fromages de chèvre	**EARL « Les chèvres de Gabveau »** (Philippe Boscardin & Bernadette Vignot) 45340 Saint Michel	Livraisons mensuelles de fromages de chèvres (par lots de 2).	**12**	**28**
Fromage de brebis	**Régis Carrère Arrouget** vallée d'Ossau en Béarn 64460 Laruns	Livraisons mensuelles de parts (1/8) de tomme de brebis. Chaque tomme fait de 4 à 5 kg. Engagement minimal d'une demi-tomme, à répartir sur l'ensemble du contrat.	**12**	**19**
Cailles et oeufs de caille	**EARL « Les chèvres de Gabveau »** (Philippe Boscardin & Bernadette Vignot) 45340 Saint Michel	Livraisons mensuelles de cailles (par lots de 2) et d'œufs de caille (par plateaux de 18).	**12**	**7**
Volailles et légumes secs	**EARL « Ferme du Champ d'Eau »** (Rodolphe & Louisette) 45480 Greneville-en-Beauce	Livraisons quasi-mensuelles de volailles (poulets, pintades, chapons*, poulardes*, dindes* - *seulement en fin d'année), légumes secs (lentilles et quinoa), petit-épeautre et huile de cameline.	**11**	**27**
Oeufs de poule	**La ferme de Feuillelune** (Vincent Bourdeaux) 15 rue de Feuillelune 45410 Trinay	Livraisons mensuelles d'œufs de poule (par lots de 6). Pas de livraison en août.	9 (a commencé en décembre)	**23**
Pommes et poires	**Maison Gaillard** (Dominique Gaillard) 78580 Les Alluets-le-Roi	Quelques livraisons mensuelles en saison de pommes et de poires (nombre selon la production).	**7**	**20**

Nom	*Producteur*	*Nature du contrat*	*Nombre de livraisons Par an*	*Nombre d' adhérents concernés*
Spécial poulet (morceaux)	**EARL « La Gauloise Dorée »** (David Audiguet) 37160 Descartes	Contrat ponctuel spécial poulet (en attendant que le producteur ait de nouveaux canetons à élever).	**6**	**17**
Cidre	**La ferme du Champ de la Vallée** (Adrien Sallard) 61600 La Ferté-Macé	Livraisons ponctuelles de cidres, poiré, jus de pomme et vinaigre de cidre.	**2**	**7**
Miel et produits de la ruche	**Miellerie du Gâtinais** (Camille Sergent) 91820 Boutigny sur Essonne	Livraisons ponctuelles de miels et autres produits à base de miel (pains d'épices, biscuits, bonbons, bières, savons...)	**2**	**7**
Agrumes et avocats	**Sergio Antonio Espinosa de Haro** Cortijo Milanes 1 29569 Zalea [Málaga] Espagne	Livraison ponctuelle d'agrumes et d'avocats bio, en provenance de Malaga (Espagne)	**1**	**13**
Viandes (boeuf, agneau)	**GAEC « La Ferme de L'Oudrache »** (M. Bourgeon) 71600 St Léger lès Paray	Livraisons ponctuelle sde viande de bœuf et d'agneau ainsi que de savons au lait de jument.	**1**	**11**
Noix et Huile de noix	**Le verger de Chautard** (Marc Dalesme) 24600 Saint-Pardoux-de-Drône	Livraison ponctuelle de noix entières, cerneaux, huile.	**1**	**10**
Vanille	**Marius Hilaire Tsaikilahy** ANTSIRABE Nord II 209 VOHEMAR MADAGASCAR	Livraison ponctuelle de gousses de vanille, en provenance de Madagascar.	**1**	**10**
Jus de pomme	**Maison Gaillard** (Dominique Gaillard) 78580 Les Alluets-le-Roi	Livraison unique de jus de pomme par la maison Gaillard qui valorise ainsi ses pommes hors calibre.	**1**	**9**
Vin de Bergerac et Monbazillac	**Domaine Theulet-Marsalet** (Fanny Monbouché) 24240 Monbazillac	Livraisons ponctuelles de vin rouge, blanc et rosé de Bergerac, Monbazillac moelleux.	**1**	**8**
Pruneaux	**La Ferme du LACAŸ** 47140 Penne d'Agenais	Livraisons ponctuelles de pruneaux et produits dérivés.	**1**	**7**

Association « AMAP En Seine, Brin d'Orge !»
Rapport financier Exercice 2022/2023

I - Structure des recettes :

Recettes 2022/2023

Date	Tiers	Nature		Montant	
				Banque	Espèces
	Report exercice 2021 2022	Compte bancaire		436,00	
			Caisse		76,00
02/09/2022	**Adhésions**			280,00	40,00
18/09/2022	**Adhésions**				20,00
18/09/2022	**Adhésions**			525,00	
18/09/2022	**SCI Gabveau**	Rachat de parts		300,00	
02/10/2022	**Adhésions**			220,00	20,00
05/01/2023	**Adhésions**			100,00	
17/01/2023	**Adhésions**			20,00	
TOTAL				**1 881,00**	**156,00**
		Total recettes		**2 037,00**	

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

A noter cette année le rachat par la SCI Gabveau des trois parts, souscrites par l'amap, pour un montant global de 300€ (valeur non réactualisée).

Le montant et le nombre des cotisations :
61 membres pour un montant global de **1 225 €** au titre de 2022/2023

Dépenses 2022/2023

Date	Tiers	Nature	Montant	
			Banque	Espèces
28/09/2022	**OVH Cloud**	Nom domaine	86,26	
02/10/2022	**CRF Express**	Ramettes papier		25,00
13/10/2022	**Nelle Galerie Juvisy**	Toiles cirées - rallonge élec		38,55
03/10/2022	**La Banque Postale**	Frais financiers	29,65	
16/11/2022	**Super U**	Pot AG et dégustation	67,18	
16/11/2022	**Auchan**	Pot AG et dégustation		22,46
30/11/2022	**La Poste**	Frais d'envoi	8,12	
15/12/2022	**Super U**	Vin chaud de Noël	42,43	
15/12/2022	**Amazon.fr**	Pichet distributeur inox	57,99	
15/12/2022	**Super U**	Vin chaud de Noël		21,65
05/01/2023	**Huit à Huit**	Vin chaud du 5 janvier 23	29,40	
03/01/2023	**La Banque Postale**	Frais financiers	29,65	
30/01/2023	**Terre de Liens**	Adhésion 2023	350,00	
30/01/2023	**Amap IdF**	Adhésion 2023	350,00	

22/02/2023	**La Poste**	Frais d'envoi		4,50
03/04/2023	**La Banque Postale**	Frais financiers	34,65	
23/04/2023	**M2R**	Souscription "les microbes"	40,00	
12/05/2023	**La Poste**	Frais d'envoi		2,82
06/04/2023	**Librairie Adverbum**	"Légumes des terroirs"		12,00
29/06/2023	**Super U**	Cocktail distribution		21,51
29/06/2023	**OVH Cloud**	Abonnement	6,99	
03/07/2023	**La Banque Postale**	Frais financiers	29,65	
TOTAL			**1 161,97**	**148,49**
		Total dépenses	**1 310,46**	

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 ».

Souscription pour la réalisation du film de Marie Monique ROBIN « Les microbes ».

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.

III - Evolution :

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Cotisants	137	126	147	114	109	104	126	132	129	93	95	75	65	61
Report		1 425	2 077	1 879	1 208	503	355	245	615	881	1 299	381	592	513
Recettes	2 010	2 521	2 240	2 104	2 475	1 905	2 492	2 720	2 702	1 665	1 925	1 410	1455	1 524
Dépenses	585	1 869	2 638	2 775	3 180	2 052	2 602	2 350	2 436	1 247	2 843	1 199	1534	1 310
Solde	1 425	2 077	1 679	1 208	503	356	245	615	881	1 299	381	592	513	727

Le résultat sera reporté sur l'exercice 2023/2024

Le trésorier
Christian PESSIDOUS

Légumes 2022-2023 classés par nom

Petit panier

ail	1 fois
aubergine	2 fois
basilic	1 fois
betterave	11 fois
blette	8 fois
céleri rave	8 fois
carotte	35 fois
chou pointu	2 fois
chou rave	4 fois
chou-fleur	1 fois
concombre	8 fois
courge butternut	3 fois
courgette	13 fois
endive	10 fois
epinard	2 fois
fenouil	5 fois
haricot vert	1 fois
mâche	1 fois
melon	1 fois
navet	5 fois
oignon	12 fois
pdt chair ferme	21 fois
pdt chair tendre	15 fois
persil	1 fois
poireau	16 fois

Grand panier

ail	1 fois
aubergine	2 fois
basilic	1 fois
betterave	13 fois
blette	8 fois
céleri rave	8 fois
carotte	34 fois
chou pointu	3 fois
chou rave	5 fois
chou-fleur	1 fois
concombre	9 fois
courge butternut	3 fois
courge carat	1 fois
courgette	13 fois
endive	10 fois
epinard	2 fois
fenouil	4 fois
haricot vert	1 fois
mâche	1 fois
melon	1 fois
navet	4 fois
oignon	13 fois
patidou	1 fois
pdt chair ferme	21 fois
pdt chair tendre	15 fois

Légumes 2022-2023 classés par fréquence

Petit panier

carotte	36 fois
pdt chair ferme	22 fois
tomate	19 fois
poireau	16 fois
pdt chair tendre	15 fois
courgette	13 fois
salade verte	12 fois
oignon	12 fois
betterave	11 fois
endive	10 fois
blette	8 fois
céleri rave	8 fois
concombre	8 fois
navet	5 fois
fenouil	5 fois
poivron	4 fois
chou rave	4 fois
aubergine	3 fois
courge butternut	3 fois
potimarron	2 fois
epinard	2 fois
chou pointu	2 fois
melon	1 fois
haricot vert	1 fois
persil	1 fois

Grand panier

carotte	35 fois
pdt chair ferme	22 fois
tomate	20 fois
poireau	16 fois
pdt chair tendre	15 fois
courgette	13 fois
betterave	13 fois
oignon	13 fois
salade verte	12 fois
endive	10 fois
concombre	9 fois
blette	8 fois
céleri rave	8 fois
potimarron	7 fois
chou rave	5 fois
navet	4 fois
fenouil	4 fois
poivron	4 fois
aubergine	3 fois
chou pointu	3 fois
courge butternut	3 fois
persil	2 fois
salade rouge	2 fois
epinard	2 fois
radis	2 fois