



PROCÈS-VERBAL

DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DU SAMEDI 23 MARS 2024

Le samedi 23 mars 2024, les membres de l'Association Pommes d'Amis se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire dans le petit salon de l'Hôtel de Ville de Bondy.

49 adhérents ont participé aux votes : 30 adhérents présents et 19 adhérents représentés, soient 58 % des adhérents. Le quorum étant atteint, cette assemblée a pu valablement délibérer.

Deux producteurs ont également participé aux échanges.

La séance a débuté à 15h.

1. ACCUEIL ET DÉSIGNATION D'UN.E PRÉSIDENT.E, D'UN.E SECRÉTAIRE ET D'UN.E SECRÉTAIRE ADJOINT.E DE SÉANCE

Présidente de séance : Renée Dufant

Secrétaires de séance : Martine Carn et Sandrine Carcone

Modératrice : Lise Vernier

2. PRÉAMBULE ET PRÉSENTATION DU DÉROULEMENT DE L'ASSEMBLÉE

Renée Dufant, Présidente de l'Association, remercie l'ensemble des participants et signale que « cette assemblée a été préparée grâce aux IPA : Intelligences Personnelles Adaptées ».

Elle rappelle que la tenue d'une Assemblée Générale Ordinaire est obligatoire une fois par an pour rendre compte des activités et faire le point sur la trésorerie, mettre en avant nos producteurs et rappeler le rôle primordial du bénévole.

Renée informe que Monsieur le Maire, Stephen Hervé, viendra nous rejoindre aux environs de 16h, accompagné de Alexandre Amzel, élu aux associations.

Elle précise que cette réunion sera régulée par Lise Vernier.

3. PRÉSENTATION DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET DES RÉFÉRENTS PRODUITS

Martine Carn présente la composition actuelle du Conseil d'Administration :

Renée Dufant : présidente + référente œufs,
Françoise Leroi : vice-présidente, trésorière + référente pain, légumes et produits annexes de Clotilde, secondée par Sandrine Carcone ;
Martine Carn, secrétaire + référente miel, secondée par Ahmed Senadji et Jocelyne Truphémus ,
Sandrine Carcone, trésorière adjointe + référente porc, seconde Françoise au pain et produits annexes de Clotilde,
Lise Vernier, secrétaire adjointe
Laure Duruflé, responsable du site internet
Pascal Schiele, référent produits laitiers + responsable du site internet ;
Frédéric Chéry, suivi des conférences débats à la salle Malraux ;
Nelly Fualdes, référente veau ;
Pascaline Goliot, seconde Renée aux œufs ;
Ghislaine Henry, suivi des commandes et des certifications + référente agneau ;
Hervé Louillet, référent vin ;
Brigitte Merkle, chargée de communication et du contact Est ensemble ;
Jocelyne Truphémus, référente jus de pommes et autres produits transformés, seconde Martine au miel ;
Sylvie Vouzellaud, aide à la distribution, seconde Pascal Schiele et Sylvie Chouquet aux produits laitiers.

4. LECTURE DU RAPPORT MORAL ET D'ACTIVITÉS

Renée et Lise présentent le rapport moral et d'activités 2023-2024 avec le diaporama en support. Ce rapport, joint au procès-verbal, est consultable sur le site, avec les points importants suivants :

- nombre d'adhérents, de distributions, de réunions du conseil d'administration, animations, modification statuts et règlement intérieur,
- communication et visibilité de notre association,
- participation : à la vie locale, à différentes actions, notamment conférence débat et projet à destination des écoles,
- visites chez quelques producteurs,
- bénévolat et son importance, avec quelques chiffres,
- partenariat avec nos producteurs,
- projets.

49 amapiens prennent part au vote d'approbation du rapport.

VOTE : POUR : UNANIMITÉ, CONTRE : 0, ABSTENTION : 0

5. LECTURE DU RAPPORT FINANCIER

Françoise présente le rapport financier de l'exercice 2023-2024, le compte de résultats étant affiché sur le diaporama en séance. Le rapport est également joint au procès-verbal et consultable sur le site.

Le solde de l'exercice affiche un montant de 4407.19 € au 29 février 2024. A noter que le compte de résultats est déficitaire depuis deux années consécutives (- 608 € pour cette année).

Les seuls produits sont constitués des adhésions et des intérêts de l'épargne. Or les charges ont augmenté et le tarif de l'adhésion est resté constant depuis 5 ans.

Pour permettre de mieux équilibrer les comptes il est proposé une augmentation de l'adhésion à compter de la saison 2024-2025.

Après échanges entre les membres de l'assemblée, différentes propositions sont retenues :

- l'augmentation de l'adhésion,
- la possibilité de dons (exemple : cagnotte en ligne), des adhésions de soutien (cf nouveaux statuts)
- l'organisation d'événements festifs avec participation financière.

49 amapiens prennent part au vote d'approbation du rapport financier :

VOTE : pour : Unanimité, contre : 0, abstention : 0

Un second vote est proposé relatif au nouveau tarif de l'adhésion, fixé à 20€ :

VOTE : pour : 48, contre 1, abstention 0

6. RÉSULTATS DU SONDAGE REALISE EN FEVRIER

Un sondage a été réalisé auprès des adhérents afin de mieux connaître les raisons prioritaires les ayant poussés à adhérer à Pommes d'Amis. 75 amapiens ont répondu au questionnaire sur 85 adhérents.

Les résultats ont été présentés sous la forme d'un tableau à double entrée (cf diaporama).

Si la « Possibilité de consommer des produits frais et de saison » arrive au premier rang pour la majorité des adhérents, la priorité n°1 retenue est de « Favoriser le lien direct entre producteurs et consommateurs » et la priorité n°2 est le « Choix exclusif du bio ».

7. LECTURE DU PROJET DE NOUVEAUX STATUTS ET PRÉSENTATION DU NOUVEAU REGLEMENT INTERIEUR

Les statuts rédigés lors de la création de l'association en 2009 nécessitaient une actualisation. Le projet de nouveaux statuts a été validé le 31 août 2023 par le conseil d'administration en vue d'être présenté au cours de l'AGO. Les modifications portent sur :

- le choix de soutenir l'agriculture paysanne et non exclusivement l'agriculture biologique ;
- La définition des membres de l'association ;

- La possibilité d'organiser les réunions et assemblées générales en visioconférence, l'introduction de quorum et de mandats en cas d'absence ;
- La durée et le renouvellement des mandats des élus ;
- La publication des statuts sur le site internet.

Ce projet est soumis au vote des adhérents.

Courte interruption des débats lors de l'arrivée de Monsieur le Maire, accompagné de Monsieur le Maire-adjoint délégué à la vie associative qui nous ont honorés de leur présence. Monsieur le Maire a rappelé son attachement à l'existence de notre association dont il a souligné le bon fonctionnement.

La discussion reprend sur le premier point. Plusieurs adhérents interrogent la notion d'agriculture paysanne et souhaitent que soit maintenue l'exclusivité des produits certifiés bio.

Denis l'apiculteur apporte un éclairage sur les référentiels utilisés en agriculture bio. Il rappelle les risques encourus pour la santé des consommateurs et pour l'environnement, quand on ne peut pas garantir l'absence de pesticides et autres intrants chimiques. Il précise que le label Agriculture raisonnée n'est pas comparable. Celui de « Haute Valeur Ajoutée » créé dans le cadre européen ne peut pas garantir la même qualité des produits et risque de plus de détourner les subventions au détriment de la filière biologique déjà fragilisée.

La question est posée du soutien des agriculteurs qui, tout en étant vertueux, ne sont pas ou plus certifiés bio : c'est le cas des producteurs en cours de certification ou de ceux qui, comme notre productrice de veau, perdent leur certification suite à un aléa dans leur exploitation. C'est aussi le cas de la productrice d'herbes aromatiques qui n'a jusqu'à présent pas obtenu la certification de l'ensemble de ses produits car issus de plantes sauvages pour certains.

Il est rappelé que le soutien de nos producteurs bio en difficulté est essentiel. Ainsi il est proposé de modifier la formulation des statuts pour permettre un partenariat avec ces derniers.

La phrase retenue pour les statuts soumis au vote est la suivante :

« L'association a pour objet de promouvoir une agriculture paysanne, biologique, socialement équitable et écologiquement saine. Une dérogation peut être accordée par le conseil d'administration, en faveur de producteurs en cours de certification ou en cas de suspension temporaire de certification biologique ».

49 amapiens prennent part au vote d'approbation des nouveaux statuts ainsi modifiés :

VOTE : pour : 48, contre : 0, abstention : 1

8. PRÉSENTATION DE NOS PRODUCTEURS ET DE LEURS PRODUITS

Philippe Torloting : Le pain d'Hervé - boulangerie Le fournil à Espeaubourg (60)

Créée en 1997 par Hervé, la boulangerie fabrique du pain bio, à partir de levain et cuits au four à bois. Les matières premières du pain et des viennoiseries sont fournies localement : farines du moulin aux Andelys, lait, beurre, afin de limiter l'impact environnemental.

L'équipe est composée de 13 salariés et de 4 apprentis dont un en reconversion professionnelle. Comme Hervé, Philippe organise des ateliers pour la transmission de savoirs faire.

Le choix du local est philosophique et économique.

Le prix du blé a subi une forte inflation, de même que le gazole (+30%) et l'électricité. Les factures d'électricité ont plus que doubler et varient aujourd'hui de 5000 à 6000€ par mois.

Dans ce contexte d'inflation, malgré l'augmentation du prix du bois, les économies réalisées par la cuisson au feu de bois sont substantielles. De même le partenariat local pour la fourniture des céréales a permis de stabiliser le prix des céréales utilisées pour la boulangerie.

Les augmentations des autres produits : beurre (+40%), lait, chocolat (+300%) ont été lissées aux environs de + 10%.

Les tarifs ont donc subi une augmentation en 2022, mais resteront stables la saison prochaine. Les AMAP représentent 35% du chiffre d'affaires.

La production est vendue sur place à 90%. La vente en ligne fonctionne aussi.

Les pratiques d'entraide entre agriculteurs bio sont essentielles.

A noter :

- de nouveaux produits : le pain de saison change chaque trimestre, la tourte de meule longue fermentation (48h), à cuisson lente.
- la vente de chocolats pour Pâques ; visite de Romain mercredi 27 mars à la ferme.
- la possibilité de coupler la visite de la boulangerie avec celle du moulin à meule, distante d'environ 20 km.

Denis Lucas : Miel L'abeille de Sologne- BOURGES

Denis nous informe qu'il est heureux d'avoir recruté un jeune associé de 42 ans à mi-temps, Nicolas, à compter du mois d'avril. Celui-ci l'a déjà accompagné en 2023 et est très motivé. Denis le forme dans le but d'une transmission éventuelle de l'exploitation.

Il a également été aidé par un ami retraité, durant toute la saison, pour déplacer les ruches et récolter le miel.

L'année 2023 a été marquée par des canicules associées à des risques d'incendie, contexte toutefois favorable à de fortes productions de miel concentré. Les miels de tilleul, de ronces et de bourdaine constituent 3 grands crus 2023.

A noter toutefois que ce phénomène répété fragilise à terme les arbres !

Les fleurs d'acacia n'ont pas gelé cette année au début du Printemps et la récolte a été très satisfaisante.

Pour compenser la mortalité hivernale précédente, Denis a acheté une quarantaine d'essaims artificiels à un collègue ainsi qu'une trentaine de reines fécondées en juin. Il a également déposé 25 ruches dans un champ de sarrasin bio de 80 ha cet été.

Il a produit, sur 2023, entre mars et octobre, 6 tonnes de miel, soit le double de la récolte 2021 et un peu plus qu'en 2022 !

Toutefois le nombre de colonies est passé de 180 à 120 ruches, soit 30% de mortalité due essentiellement aux attaques de frelons asiatiques. Les mesures préventives pour protéger les abeilles fonctionnent mais ne sont pas suffisantes.

A nouveau la mortalité hivernale atteint cette année 30%.

Il importe de lutter dès ce début de printemps en chassant les nids primaires de frelons et de construire des pièges (1/3 de sirop de grenadine - 1/3 de bière blonde- 1/3 de vin blanc).

Denis utilise également des traitements naturels autorisés en bio (mélanges d'acide oxalique et formique) pour lutter contre la varroa.

Au niveau de la miellerie, Denis est toujours à la recherche, d'un bâtiment d'exploitation d'environ 150m² pour regrouper tout son matériel, la miellerie et une salle de type labo, dédiée à la mise en pot du miel.

Il annonce la commercialisation de quelques nouveaux produits de la ruche : propolis brute en poudre, miel de forêt et propolis, extrait aqueux de propolis, miel d'acacia et CBD.

Les tarifs seront stables sur 2024 malgré toutes les augmentations de matières premières déjà effectives ou annoncées (carburant, pot en verre, capsules, produits de traitement, acide oxalique, ...).

Denis remercie les Pommes d'Amis pour leur fidélité et Martine, Ahmed et Jocelyne pour leur contribution à la valorisation de ses produits.

Clotilde Ghesquiere : Légumes de l'Oise et produits annexes

Clotilde, notre productrice à Le Hamel (60) depuis avril 2020 se dit très heureuse du partenariat et des contacts avec Pommes d'amis Bondy pour la 5^e année.

Elle n'a pas pu se déplacer suite à son intervention chirurgicale en mars mais elle a confié un message à destination des amapiens que Françoise lit à l'assemblée (disponible sur le site).

Le prix des paniers est passé de 10 à 11 € pour les petits paniers et de 18 à 19€ pour les grands.

Éric et Marial Refour : Jus de pommes de Touraine GAEC des deux Saints (37)

Jocelyne présente le bilan de la saison pour ses frères, Eric et Martial. Elle rappelle que l'exploitation comprend 47 ha de prairies, 35 ha de culture (blé) 12 ha de vergers dont 30 variétés de pommes précoces et tardives.

Les frères font appel à une main d'œuvre de 20 à 25 ouvriers saisonniers.

Afin de garantir la récolte, il est nécessaire de prévenir et de lutter contre les maladies (notamment les vers de la pomme). Des traitements bio à base de cuivre, de soufre, d'algues, et d'oligoéléments sont appliqués aux arbres, afin de renforcer leur défense et de les traiter.

Jocelyne rappelle que de nouveaux produits ont été proposés aux amapiens : jus de pommes/cassis ou fraise, jus de pommes pétillants, ainsi que de nouveaux contenants : bouteilles de 33cl...

Elle propose également à la vente aux amapiens, fin avril, une livraison de pommes, par sac de 5 kg ou au détail, tenant compte du fait que la production des vergers de Clotilde est interrompue pour cette saison.

Denis Sanudo : Agneau de l'Allier. Le Puits 03350 Cérilly

Ghislaine représente Denis Sanudo qui regrette de ne pas avoir pu participer à l'AGO suite à des soucis de santé. L'année 2023 a été fortement perturbée par la maladie. Son épouse et son fils ont pris la relève. Les AMAP avec lesquelles il travaille ont accepté de décaler les livraisons. Denis signale qu'il a changé de partenaire concernant l'atelier de découpe.

La prochaine livraison à Pommes d'Amis peut avoir lieu le 24 avril.

Cécile Logeay : Porc. Ferme de Mesenguy- 60390 Villotran

Sandrine représente Cécile Logeay qui n'a pas pu participer à l'AGO.

Une visite de l'exploitation est prévue le 8 juin lors d'une journée portes-ouvertes.

Mélanie Railhet : Veau et bœuf « Aubrac » dans l'Aveyron

Nelly représente Mélanie et donne lecture de son message. Mélanie fait part de son désarroi suite aux aléas rencontrés cette année sur la ferme avec la perte d'une partie de son troupeau. Elle a perdu la certification Ecocert, lors du dernier audit, car elle n'a pas pu respecter les contraintes imposées par le cahier des charges. C'est le cas notamment du quota de 10% maximum d'achat de vaches pour renouveler le nombre de vaches perdues, puisqu'elle a dû acheter 4 vaches et non seulement 3 autorisées. Le strict respect des règles aurait en effet menacé la viabilisation de son exploitation.

Les membres de l'AGO renouvellent leur attachement au partenariat avec Mélanie et souhaitent le poursuivre pour lui permettre de retrouver de bonnes conditions d'exploitation et la certification.

Marie-Françoise Rouyère : Oeufs

Renée enchaîne avec l'exploitation de volailles de Marie Françoise Rouyère. Elle explique que, comme l'an passé, face au risque de grippe aviaire les poules avaient dû être cloîtrées et elle a enfin obtenu l'autorisation de les sortir.

Yves Fromental : produits laitiers

Pascaline précise que le partenariat fonctionne bien. Pas de message particulier du producteur.

9. **SITE INTERNET** Point non traité.

10. PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET ÉLECTION DES MEMBRES DU NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration est actuellement composé de 15 membres, nombre maximum prévu par les statuts de l'association.

Cette année, deux membres du CA souhaitent céder leur place en cas de candidatures : Ghislaine Henry et Frédéric Chéry, tous deux membres du CA depuis plusieurs années. Frédéric accepte de renouveler sa candidature si non remplacé.

Pas de nouvelle candidature en séance. Il reste donc un poste vacant.

La nouvelle composition du conseil d'administration est soumise au vote.

VOTE : POUR À L'UNANIMITÉ, CONTRE 0, ABSTENTION 0

11. QUESTIONS DIVERSES ET ÉCHANGES

Pas de nouvelles questions.

Renée annonce que le prochain conseil d'administration se réunira mardi 26 mars pour élire le nouveau bureau.

Fin de la réunion à 18h30.

Les participants sont invités au pot amical.

Martine CARN
Secrétaire

Renée DUFANT
Présidente