### **BOUG'AMAP**

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU SAMEDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER 2020 COMPTE RENDU

## Ordre du jour :

- 1. point comptable
- 2. point sur les différents produits
- 3. avancement du projet de fresque sur le local des Couëts
- 4. réflexion sur les 10 ans de Boug'AMAP
- 5. points divers

#### 25 présents / 2 pouvoirs

**Excusés :** Anne Gastineau ; Dominique Orhan ; Élodie Gade (pouvoir) ; Mathias Girard (pouvoir) ; Florent Pasquet

# 1. point comptable

En 2019, Boug'AMAP aura compté 113 adhérents.

La trésorerie comptait 131 euros en début d'année 2019 et 600 euros fin 2019. Les changements de banque et d'assurance ont eu un impact favorable sur la trésorerie.

Pour 2020, la cotisation reste à 6 euros.

Aux Couëts ça se passe très bien. Aux 9 Journaux c'est moins facile ; Cécile y fera deux permanences pour récupérer les cotisations. Pour mémoire, elles peuvent également être déposées dans la boîte.

# 2. point sur les différents produits

# **Planning**

Une nouvelle forme du tableau permettra plus de visibilité pour les permanences.

Le tableau pour les échanges de paniers utilisé pendant les vacances de l'été dernier devrait être reconduit.

Il est rappelé que les coordonnateurs sont exemptés de faire des permanences afin que le plus d'AMAPiens possible prennent leur part.

#### <u>Émargement des paniers</u>

Il est rappelé qu'il est plus pratique d'émarger avant de se servir et de faire une croix plutôt qu'une signature.

#### Pain

- \* Sébastien Prou est en train d'organiser la tournée de ses anciennes AMAP. Il viendra pour solder les comptes à la reprise des distributions des légumes.
- \* Renaud Bertrand, paysan-boulanger de la Ferme des Champs Libres et du Fournil d'Amour et de Pain, à Arthon-en-Retz, est notre nouveau producteur.

Il exploite 17 hectares sur une ferme au potentiel de 30 à 40 hectares. Il projette de planter du sarrasin et porte également un projet de maraîchage et d'élevage de poules. Il est aidé par sa conjointe, Alexandra Pouplard, à mi-temps, et a organisé un chantier participatif.

Il travaille 70 à 80 heures par semaine. "Une vie un peu folle", mais qu'il aime bien. L'accueil de "wwoofers" apporte une aide essentiel. Ils sont deux à trois en ce moment, "nourris logés blanchis", et donnent environs 20 heures par semaines. Ceux qui ont des projets dans la boulangerie sont quasiment formés au bout de 3 mois.

La ferme produit 350 kg de pain par semaine, en bio à 97 % depuis novembre 2019 et l'objectif est de 400 à 450 kg par semaine. Elle dispose d'un fournil et d'un labo de 26 m². En projets : construction d'un moulin, d'un four de 40 tonnes et d'un hangar de stockage. Elle fournit plusieurs magasins et six AMAP à Nantes.

Le pain produit est au levain naturel : levain de blé, sarrasin, épeautre. Les graines sont d'origine locale, même si c'est plus cher. Sésame, lin, courge... Les pains qui plaisent sont surtout au sarrasin et petit épeautre. Ils achètent 90 % de leur farine, ils ont fait plusieurs test de blés pour faire une sélection.

L'AMAP est donc là aussi pour les soutenir. Il y a un système de chantier participatif (il en est à 350 personnes accueillies) un lundi sur deux et un week-end tous les trois mois. Le gros besoin porte sur la manutention du bois : à dix personnes, une heure permet de mettre le bois en caisse pour un mois de fonctionnement du four.

Il nous transmettra son planning de chantier participatif.

Renaud fait son apprentissage à l'ancienne, par la parole de "sachant" et par l'expérience itérative, blés anciens mixtes avec blé récents pour trouver un équilibre aux différents besoins. Il est accompagné par le GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique).

La distribution sera hebdomadaire. Les contrats auront une durée de trois mois. Renaud s'engage à être présent au moins une fois tous les deux mois.

Il nous informe que:

- le meilleur endroit pour conserver le pain, c'est dans le four, enveloppé dans du tissu ;
- il vaut mieux des pains assez gros pour avoir une conservation qui dure longtemps, plutôt qu'un pain frais par jour;
- le pain se congèle très bien (le plus frais possible et pas plus d'un mois).

Morgane Menuet se propose pour la coordination avec Catherine Charrier, en lien avec Béatrice Gasnier pour les Couëts.

En fin d'A.G., les premiers contrats sont établis. C'est le même pain pour toute la durée du contrat, mais avec la possibilité de prendre un pain "surprise du boulanger" qui change à chaque fois.

#### **Produits laitiers**

Pierre-Yves Renault porte un projet d'installation d'une fromagerie à partir du lait des vaches de Benoît (ferme des 9 Journaux). Pour mémoire : diversité génétique avec la vache Nantaise ; troupeau nourri uniquement à l'herbe bouguenaisienne (pas d'ensilage) ; une seule traite journalière, le matin ; plantation d'arbres pour remettre auprès des vaches leur meilleur ami, l'arbre.

Pierre-Yves souhaite agir pour préserver la biodiversité et une alimentation saine. Il salue le rôle des AMAP qui est en cohérence avec sa vision de l'agriculture et de la qualité de ce que l'on mange... Il veut apprendre à fonctionner avec nous. Ils travaille avec d'autres AMAP à Nantes.

Il proposera des produits affinés : fromages ; fromages frais natures et aux herbes aromates ; yaourt étuvés natures, brassés, aux fruits, vanille, citron, avec épices gingembres, curcuma... ; lait cru entier ; riz au lait ; fromage blanc...

Concernant le beurre, pour faire une marge il faut vendre le lait écrémé au collecteur de lait, mais ils refusent de le collecter maintenant. Ils veulent un lait de plus en plus "propre".

Du fait de sa fragilité, le lait est aujourd'hui quasiment aseptisé. Il y a une forte baisse de la quantité bactériologique dans le lait depuis 20 ans. "On fait des laits morts".

Le meilleur fromage est élaboré à partir du lait trait à la main, car il est plus riche en bactéries (celles de la vache et celles de l'homme). Cela entraîne une variabilité de goût et qualité du fromage en fonction des pâtures.

Faut-il faire bouillir le lait cru ? On perd les bactéries bienfaisantes. On peut le faire chauffer sans atteindre l'ébullition, car "le faire monter" ne perd pas toutes les bactéries. On peut le garder jusqu'à trois jours.

Si la distribution a lieu le mardi soir, il s'agira du lait trait le mardi matin. Il y aura également possibilité de revenir à la ferme, lors de la vente du vendredi soir et du lundi matin.

Pour qu'il y ait des produits toutes les semaines plutôt que tous les 15 jours, il faudrait réfléchir à une vitrine pour entreposer les produits laitiers.

Pierre-Yves pourra aller livrer aux Couëts.

Le projet est actuellement bloqué. Il devait commencer la semaine début février, mais il n'y a pas de toit du fait du désengagement de l'entreprise. Du coup, le démarrage est prévu au mois de mars pour les produits frais. Le premier contrat couvrira mars, avril et mai. Ensuite, on passera à un autre contrat pour ajouter des fromages.

Pour le lait : il faudra apporter sa bouteille. Pierre-Yves regarde la réglementation pour la distribution du lait cru. Pour les autres produits, les contenants seront en verre avec des couvercles plastiques consignés. On peut également envisager le système "Bee Wrap" (tissu enduit de cire d'abeille). Les AMAPiens apporteront leurs contenants et prendront une part du fromage pré-tranché.

Il faudra prévoir un système pour le retour des verres.

Le permanencier aura un rôle important pour gérer tout cela.

Florence souhaite passer son rôle de coordonnatrice des produits laitiers.

#### Viande de bœuf

Prochaine livraison le 3 mars. À voir pour la gestion du contrat : règlement du contrat par chèque le jour de la distribution.

Benoît Roland relance les contrats pour la viande et propose de la sauce Bolognaise.

#### **Pommes**

Marie-Paule Dugast a arrêté en décembre pour transmettre à Maël.

Élodie hésite à rester coordinatrice. En effet, elle va avoir des difficultés pour assurer toutes les permanences. Elle souhaite que les AMAPiens s'investissent, sachant que la compagne de Maël assure une permanence sur deux et qu'il y a cinq à six livraisons par contrat. Anne-Sophie continue pour les Couëts.

Au printemps, il y aura des portes ouvertes et de juin jusqu'à mi-août des myrtilles en libre cueillette sur réservation.

#### Sel

Bernard sera en retraite le 31 mars, mais il peut alimenter jusqu'à Noël. Il faudra contacter la personne qui reprend pour savoir si elle souhaite continuer à alimenter l'AMAP.

#### Bière

Pour le premier contrat en 2019, Philippe Moreau, brasserie artisanale Philmore, fournit 11 familles à la ferme et 6 aux Couëts. Un sondage auprès de l'ensemble des AMAPiens a permis de confirmer leur intérêt à proposer un nouveau contrat. Il permettra des livraisons en avril juin et novembre.

#### Miel

Hervé Blanchard assure quatre livraisons par an (prochaine début mars).

L'organisation a évolué : le contrat unique et le règlement sont à fournir lors de chaque distribution.

#### Œufs

L'ensemble des contrats représentent 528 œufs bio répartis sur 12 contrats aux Couëts et 35 aux 9 Journaux.

Célia Allais cesse son activité, mais elle a orienté Agnès et Fabrice vers Élodie Renard à Rouans. Comme elle va être accompagnée de son mari, ils vont augmenter leur production. Cela tombe bien étant donné que Célia ne pouvait pas satisfaire l'ensemble des demandes de Boug'AMAP. Un jeune qui s'installe à Maisdon-sur-Sèvre représente également une autre solution.

Il faudrait voir si Célia compte vendre des poules à des AMAPiens.

# Fromage de chèvre

Agnès Gachignard ne fournit qu'une dizaine de contrats, mais cela lui convient. Nouveau contrat de cinq distributions à partir du 17 mars. Son organisation (horaire de la traite) ne lui permet pas de venir aux permanences.

#### Confiture

Anne Kermagoret assure quatre livraisons par an. Tout se passe bien.

#### <u>Légumes</u>

Comme beaucoup d'autres, l'exploitation d'Hélène et Philippe Serrier subit actuellement une calamité agricole. Ils sont dans l'incapacité de fournir des légumes, car le stock est faible à cause des canicules estivales et les légumes prévus pour ce début d'année ont été noyés, ont pourri en terre ou n'ont pas poussé.

Ils ont d'ores et déjà commencé à remplir les serres de légumes de printemps (pomme de terre nouvelles, salade, mâche, carotte, oignon blanc, betterave, chou chinois, cote de bette, épinard, chou rave, fenouil, radis, navet...), mais la nature prend son temps.

Ils ont proposé de prolonger la durée du contrat pendant le mois de mai : quatre distributions annulées et quatre distributions ajoutées. En tout cela créé une interruption des distributions pendant six semaines étant donné que le contrat prévoyait déjà une pause pendant les deux semaines des vacances de février. Sous réserve que la production le permette, la reprise est donc prévue le mardi 3 mars.

Concernant la gestion des contrats, les coordonnateurs ont décidé de "couper le poireau en deux" : la saison en cours sera prolongée de deux semaines.

Tant avant l'A.G. que lors de la réunion, plusieurs personnes ont exprimé leur regret de ne pas avoir pris part à ce choix.

Si une calamité agricole se produisait de nouveau (ce qui n'est évidemment pas souhaité), il faudrait consulter l'ensemble des AMAPiens concernés.

Par l'intermédiaire d'un courriel, Philippe tient à remercier les AMAPiens pour leur confiance durant "cette mauvaise passe ne sera plus qu'un drôle de souvenir dans quelques mois".

Il explique également qu'ils ont suivi cet hiver une formation sur le changement climatique, et que ce qui se dessine n'est pas très gai. Aussi, ils envisagent des adaptations : plantations de haies pour créer des microclimats ; diminution de l'utilisation du paillage plastique ; choix de variétés adaptées au climat du bassin méditerranéen ; décalage des périodes de plantations et de semis... Enfin, il précise qu'ils auront assez d'eau pour l'été (si tout va bien).

#### 3. avancement du projet de fresque sur le local des Couëts

Afin d'identifier le local de la rue des Écoles et de l'embellir, l'idée de le décorer fait son chemin. Les coordonnatrices des Couëts sont en contact avec un graffeur Nantais professionnel qui prend 60 euros au m². Il a fait un graff aux Couëts sur la Palestine.

La mairie a donnée son accord (officiel ?). Il faudrait maintenant préciser le projet et que quelques bonne volontés s'investissent un peu pour : demander d'une subvention à la mairie ; mettre en place une collaboration avec le PIJ (Point Information Jeunesse) ; réfléchir sur la fresque en ellemême avec un visuel en rapport avec l'AMAP ; organiser une journée peinture ; envisager la possibilité de faire la fresque sur un support transportable en cas de changement de lieu de distribution ; etc.

Il faudrait également faire venir un élu sur place pour qu'il voit comment est organisé le local et envisager de l'alimenter en électricité.

#### 4. réflexion sur les 10 ans de Boug'AMAP

Boug'AMAP entame sa onzième année!

Solen Petit et Claire Eskenazi sont volontaires pour organiser un événement, mais il faudra qu'elles soient aidées de quelques AMAPiens supplémentaires.

#### 5. point divers

M. Charieau, professeur documentaliste au lycée Pablo Neruda a contacté Boug'AAP fin janvier. Des élèves inscrits à une classe-presse désirent rédiger un article sur le développement durable : vivre et consommer autrement pour protéger notre planète. Ils ont pensé à faire une interview d'un membre de l'AMAP qui paraîtra dans la presse.

Catherine Esnée rencontrera ces élèves début mars.