



## Procès verbal de l'Assemblée Générale de l'AMAP Réunion Père-Lachaise du 25 janvier 2020 à 17h00

*Le quorum étant atteint, la séance est ouverte à 17 heures 15.*

Brigitte GERVAIS (coordinatrice) présente les modalités de fonctionnement de l'AMAP Réunion Père-Lachaise et souhaite la bienvenue aux adhérents.

Brigitte GERVAIS passe en revue l'ordre du jour de la réunion.

**Une administratrice du réseau AMAP Île-de-France invitée**, intervient en séance :

- Le réseau des AMAP doit permettre à de nouveaux paysans de s'installer et promouvoir un autre modèle, différent de ce qui existe jusqu'à ce jour.
- Les AMAP ne sont pas simplement un circuit court.
- Le réseau AMAP essaie de proposer des services aux adhérents des AMAP et aux paysans et porteurs de projets pour gagner en efficacité. Il s'agit de favoriser l'émulation, le partage de connaissances et créer un monde meilleur.
- Le réseau peut s'appuyer sur ses 18 administrateurs bénévoles et 5 salariés à plein temps.
- Dans le cadre des élections municipales, le réseau souhaite promouvoir des mesures qu'il estime nécessaires. Des fiches thématiques et actions ont été rédigées. Les thématiques principales portent sur la restauration collective et la gouvernance alimentaire. Chaque adhérent d'AMAP peut agir et organiser des événements et des rencontres, questionner les candidats, etc. La période actuelle est propice à la promotion des valeurs du réseau des AMAP. Il serait intéressant d'inviter les têtes de liste dans le cadre des élections municipales à venir.
- Des fiches thématiques sont disponibles en ligne sur le site <http://amap-idf.org/>
- Au sein du réseau AMAP Île-de-France, des inter-AMAP ont été constituées. Elles ne sont toutefois pas toutes aussi actives les unes que les autres.
- Bien entendu, le réseau AMAP Île-de-France recherche toujours des bénévoles, notamment dans le cadre de son réseau d'ambassadeurs.

Pour information :

L'Assemblée Générale du réseau AMAP Île-de-France se réunira le 7 mars 2020.

Il est possible de suivre le réseau AMAP Île-de-France en s'inscrivant à la newsletter ou via Facebook.

- Le **MIRAMAP**, réseau national des AMAP, organisera ses journées le week-end des 7,8 et 9 février 2020 à Villarceaux.

- L'association **Terre de Liens** vise à préserver les terres et à les mettre à disposition de paysans. Cette association a mis en place une foncière à ce titre.

## I. Rapport moral et d'activités 2019

Pour rappel, au sein de l'AMAP Réunion Père-Lachaise, les contrats sont d'une durée de six mois.

### a) Contrat légumes

Cette année, le nombre de contrats a été moins élevé l'été que l'hiver.

⇒ **D'avril 2019 à septembre 2019 : 112 adhérents pour 94 paniers par semaine**

62 paniers site Philippe Auguste et 32 paniers site Réunion.

⇒ **D'octobre 2019 à mars 2020 : 145 adhérents pour 120 paniers par semaine**

80 paniers site Philippe Auguste et 40 paniers site Réunion.

Il est précisé que le nombre de paniers est inférieur à celui des adhérents car de plus en plus de paniers sont partagés (par 2 ou 3 adhérents parfois).

Pourquoi cette différence entre les saisons été 2019 et hiver 2020 ?

- Serait-ce un afflux d'adhérents suite aux stands tenus lors des rencontres associatives en septembre (XX<sup>ème</sup> et XI<sup>ème</sup>).

- Serait-ce une défection l'été, à cause des vacances scolaires.

- Serait-ce un nouvel engouement pour le système amap, observé cet automne.

A suivre...

### b) Contrat Verger

Comme d'habitude, le nombre de contrats a baissé de moitié entre l'été et l'hiver : les amapiens sont davantage intéressés par les paniers de fruits dont la pleine saison est l'été, que par les produits transformés disponibles toute l'année.

**Le peu d'intérêt pour les produits transformés (confitures/jusettes) compromet la pérennité de notre partenariat avec le Verger des Prouelles.** En effet, Céline prend un jour de congés pour venir à Paris nous livrer. Depuis quelques années, Sébastien Léger offre le co-voiturage à Céline, ce qui représente une économie financière et de fatigue sur la moitié du parcours. Mais cette solidarité logistique appréciable n'est pas suffisante, le coût de la venue de Céline reste supérieur au bénéfice représenté par les contrats.

Cet hiver, on compte :

- 17 pots de confiture et 13 jusettes par livraison site Philippe Auguste

- 12 pots de confiture et 12 jusettes par livraison site Réunion

Céline s'inquiète du manque d'intérêt pour ses produits transformés, qui eux, sont disponibles toute l'année et lui permettraient un revenu régulier. Elle souhaiterait augmenter les contrats confitures, atteindre 50 pots par distribution.

Dans un souci solidaire, l'AMAP tente d'aider Céline.

Déjà, le Bricheton, boulangerie de la rue de la Réunion, propose les confitures et jusettes de Céline à la vente. Il est possible pour chacun(e) d'essayer confitures et jusettes avant de s'engager sur un contrat.

L'épicerie du Petit Cabas rue de Charonne et l'AMAP de la rue des Prairies pourraient être de nouveaux débouchés pour elle. Dans l'idéal, il faudrait centraliser les commandes sur les lieux de livraison actuels (site Réunion, site Philippe Auguste), Céline étant tributaire du camion des maraîchers, elle ne veut pas davantage peser sur eux, en allers retours dans Paris.

Il est rappelé que les pots et bouteilles vides en verre sont à rapporter à Céline, qui prend leur coût en considération pour calculer ses prix de confitures et jusettes.

#### *c) Contrat pain*

Le poids de notre amap, dans les ventes du Bricheton, reste le même chaque année : une vingtaine de kilos de pain par semaine, réparti sur les deux sites.

Le prix du pain, proposé via le contrat amapien, est lissé sur la durée du contrat : Maxime fournit différents pains, à des prix normalement différents dans sa boulangerie, pour une moyenne de 10€/pain 1 kg et 5,50€/pain de 500gr.

Un sac de toile a été offert aux amapiens en octobre 2019. **Maxime rappelle que son pain se conserve bien plusieurs jours, voir plus d'une semaine, en entier, protégé dans son sac.**

On peut aussi le trancher et le congeler, pour le passer au grille pain. D'autres choisissent de mouiller le pain s'il a durci et de le passer au four.

Maxime propose plutôt d'apprécier son pain, même au bout de plusieurs jours, s'il est un peu sec : le goût de la farine évoluant le pain reste toujours gouteux. Maxime fait savoir qu'il ne cherche pas à tout prix à augmenter le niveau d'hydratation de ses pains, par choix gustatif.

#### *d) Contrat Produits laitiers*

Depuis 2018, un contrat produits laitiers est proposé aux adhérents de l'AMAP, livrée une semaine sur deux par Yves de Fromentel. Le chiffre d'affaires de la Fromentellerie avec l'Amap Réunion Père-Lachaise est à peu près stable :

**En 2018** : 4 400€, soit 1 443 litres de lait.

**En 2019** : le chiffre d'affaires équivalent, idem en litres de lait.

La valorisation du litre de lait est passée à 3,17€ en 2019.

Pour information, le kilogramme de tomme devrait passer de 19€ à 21€.

Avant de s'engager, il est possible d'essayer les produits d'Yves, commercialisés au Petit Cabas, rue de Charonne.

En février 2019, Yves de Fromentel a animé une conférence organisée par l'Amap sur « le sol, les hommes et le lait ». Il serait prêt à participer à une nouvelle conférence si le nombre de participants était plus important.

Pour l'instant, il n'est pas possible de récupérer les pots de yaourt usagés.

#### *e) Les paniers solidaires*

Les membres de l'Amap ont la possibilité de participer à l'opération panier solidaire (complément solidaire au financement d'un contrat légumes). Le montant est laissé à l'appréciation de chacun. Cette participation libre soutient le financement apporté par l'Amap Réunion Père-Lachaise auprès du maraîcher. Cette année, les participations des adhérents à cette opération sont plus importantes que par le passé, le nombre d'amapiens bénéficiant de paniers solidaires est constant : 3 foyers.

#### *f) Le blog*

Le nombre d'abonnés au blog paraît encore limité par rapport au nombre d'adhérents.

Il est recommandé à tous de s'inscrire au blog de l'Amap : <https://amap-rpl.org/>

En principe, le blog est alimenté toutes les semaines dans quatre rubriques différentes :

- **le panier du mercredi** (merci Amanda)

Pour connaître la composition du panier de la semaine, généralement renseigné le mardi.

- **la toile des AMAP** (merci David)

Travail titanesque et instructif de référencement des amap en France.

- **TélérAmap** (merci Anne)

Chaque semaine, une chronique sur des émissions relevant de thématiques susceptibles d'intéresser les adhérents de l'Amap est rédigée. Les adhérents intéressés peuvent aussi se manifester pour rédiger un article.

- **Circul'livres** (merci Anne)

Régulièrement, des fiches de lecture sont élaborées sur des ouvrages disponibles au sein du réseau Circul'livres, qui compte désormais plus d'une centaine de livres. L'emprunt des ouvrages peut se faire sur les deux sites. Il suffit d'en faire la demande via le blog...

Par le passé, des **recettes** ont été mises en ligne sur le blog. Nos amapiens cuisiniers nous ayant quittés, cette rubrique n'est plus alimentée actuellement. Cependant, sur le site Réunion un classeur a été inauguré par Flore, il contient des recettes d'amapiens. Il est consulté et photographié sur place, chaque mercredi. Il rencontre un vif succès.

**Les conférences et débats** donnent également lieu à des articles sur le blog.

D'après les statistiques Wordpress, 6 000 à 7 000 visiteurs se rendraient sur le site de l'Amap Réunion Père-Lachaise tous les ans pour un total de 24 000 pages consultées.

A ce jour, le nombre de commentaires enregistrés reste très limité, notamment en comparaison des 180 articles rédigés dans les quatre rubriques récurrentes.

Appel :

Des bénévoles peuvent se manifester s'ils souhaitent rédiger des articles, participer aux rubriques et/ou en créer de nouvelles.

*g) Remise à flots*

Tous les ans, depuis 1994, une péniche part de Béziers et remonte jusqu'à Paris par les canaux. Elle apporte avec elle un certain nombre de produits (conserves, miel, fromage, charcuterie, etc.). Dans le cadre de cette opération, l'Amap Réunion Père-Lachaise a enregistré 27 commandes en 2019.

Frédérique, initiatrice de notre participation à cette opération « remise à flot », gère les commandes depuis 2012, qui est aussi ouverte à deux autres amap, comme à tous (vos voisins, vos amis...).

Le prix du transport des marchandises (salaire du batelier) est calculé au poids global transporté, donc plus on est nombreux, plus le coût pour chacun baisse. En 2019, il revenait à 1€/kilo de marchandise.

Il est rappelé que le transport fluvial est moins polluant que le routier, et que le passage des péniches permet d'entretenir les canaux. Bien sûr, ce type de transport n'est possible que pour les denrées qui se conservent !

André, l'actuel propriétaire du bateau, prend sa retraite et cherche un repreneur. Un collectif de trois personnes pourrait s'associer pour reprendre et poursuivre l'activité.

*h) Hop Hop Food*

L'association Hop Hop Food vise à mettre en relation des personnes n'ayant pas assez à manger et des personnes ayant trop à manger. Cette association a eu l'idée de mettre en place des garde-manger solidaires. L'un d'entre eux se situe à l'AGECA : 177 rue de Charonne – 75011 Paris. L'Amap y dépose des paniers non pris, de temps à autre.

*i) Nouveau local*

Le site de distribution Paris 20<sup>ème</sup> a changé. Depuis avril 2019, les livraisons sont hébergées par Lab'Oïkos, espace de coworking situé 11-15 rue de la Réunion. Introduits par Arnaud, amapien de

longue date, nous y sommes accueillis gracieusement. Le soir, la cohabitation avec un groupe de hackers est particulièrement sympathique et des repas partagés sont envisagés.

*j) Visite à nos partenaires*

**Rappel :**

Tel qu'il est indiqué dans les contrats, les adhérents s'engagent à visiter les producteurs une fois par an. Cette visite est ouverte à tous, avec ou sans contrat par produit.

De façon générale, il est déploré un manque de visiteurs. Serait-ce un manque de curiosité de la part des parisiens ? Seraient un problème d'agenda ? D'année en année, de moins en moins de monde participe aux sorties annuelles, pourtant leur date est indiquée en début de saison sur le contrat signé par l'amapien.

- La visite des champs de Sébastien Léger, notre maraicher, à Ferrière en Bray, près de Gournay (76), s'est déroulée au mois de septembre. Un car a été loué par l'Amap à cette occasion, les adhérents étant appelé à payer une participation. Il a plu, mais un petit groupe était là, a arpenté les champs, les serres et dégusté le pommeau de Sébastien.
- La visite du verger de Céline, à Osmoy Saint Valéry (76), prévue en mai 2019 a été annulée faute d'un nombre suffisant d'amapiens. Dommage, c'est une sortie incroyablement poétique, la région vallonnée est ravissante, le pique-nique sous les noisetiers un moment charmant. Ne boudez pas votre plaisir, venez la prochaine fois !
- La visite de la boulangerie, 50 rue de la Réunion (75020) s'est faite avec l'Amap Gambetta (plus nombreux que nous, plus motivés ?!). L'espace étant très petit, le groupe formé a bien profité des explications de Maxime.
- La visite chez Yves de Fromental, à Pécy (77), en octobre a malheureusement été peu suivie du fait des intempéries. Les quelques enfants ont beaucoup apprécié les animaux.

*k) Forum des associations*

Notre amap tient un stand aux forums des associations (11<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> arrondissements). Cette présence toute la journée est assurée par des bénévoles, souvent des membres du Collectif. Cette participation permet d'informer nos concitoyens, de rencontrer de nouveaux amapiens. Les forums se déroulent au mois de septembre, le jeu de la pesée du panier connaît chaque année un vif succès et fait un heureux !

## **II. Rapport financier 2019**

Il est présenté par Jean-Claude GERVAIS, notre trésorier.

Les recettes sont supérieures aux dépenses, ce qui génère un excédent de près de 750€.

Les recettes sont plus importantes sous l'effet des paniers solidaires, de plus en plus généreux.

Les cotisations des adhérents ont diminué, mais les produits restent relativement stables par rapport à l'année précédente.

L'amap dispose de parts auprès de Terre de Liens et un petit « matelas » en banque.

Il convient de signaler 12 300€ d'excédent sur les comptes de l'Amap et une dette de 99€ vis-à-vis de Wordpress.

Dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement, site Philippe Auguste, le bénévolat représente 530 heures. Au total, ce sont près de 1 500 heures de bénévolat qui ont été décomptées au titre de l'année 2019.

***Mis aux voix, le rapport financier 2019 est adopté à l'unanimité.***

COMPTE DE RESULTAT

CHARGES (taxes comprises en €)			PRODUITS (taxes comprises en €)		
<b>Charges d'exploitation</b>		<b>2 669,15</b>	<b>Produits d'exploitation</b>		<b>3 419,80</b>
Achats de paniers solidaires	618,00		Cotisations des adhérents	2 208,00	
Adhésion aux associations	797,50		<i>Participations aux paniers solidaires</i>	770,50	
Location de salle	315,00		<i>Participations au voyage à Gournay</i>	220,00	
Location d'un car	505,00		<i>Autres produits</i>	221,30	
Abonnement à WordPress	99,00		Dons	198,50	
Fournitures administratives	141,50		Intérêts financiers	22,80	
Frais de tenue de compte	69,05				
Frais de dossier	15,00				
Alimentation	109,10				
<b>SOUS-TOTAL</b>		<b>2669,15</b>	<b>SOUS-TOTAL</b>		<b>3 419,80</b>
<b>Excédents 2019</b>		<b>750,65</b>			
<b>TOTAL</b>		<b>3 419,80</b>	<b>TOTAL</b>		<b>3 419,80</b>

COMPTE DE BILAN

ACTIF (taxes comprises)			PASSIF (taxes comprises)		
Actif immobilisé		<b>6 764,50</b>	Capitaux propres au 01/01/2019		<b>12 280,01</b>
48 actions Terre de Liens à 100 €	4 800,00		Apports associatifs	8 776,73	
4 actions Terre de Liens à 103 €	412,00		Réserves	2 244,78	
10 actions Terre de Liens à 103,50 €	1 035,00		Perte 2016	-302,28	
5 actions Terre de Liens à 103,50 €	517,50		Excédent 2017	757,10	
			Excédent 2018	803,68	
Actif circulant		<b>6 365,16</b>	Dettes		<b>99,00</b>
La Banque Postale	2 980,31		Remboursement WordPress	<b>99,00</b>	
Livret A	3 376,85				
Chèques à encaisser (Adhésion)	8,00		Excédent 2019		<b>750,65</b>
<b>TOTAL 1</b>		<b>13 129,66</b>	<b>TOTAL 1</b>		<b>13 129,66</b>

VALORISATION DU BENEVOLAT A 10,15 Euros				10,15
Partage dans le 11eme (531 heures)	5 389,65		Apports en nature	14 825,90
Partage dans le 20eme (427 heures)	4 334,05			
Remise à flots (88 heures)	893,20			
Circulivres (30 heures)	304,50			
Produits laitiers (200 heures)	1 976,00			
Administration (190 heures)	1 928,50			
	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>14</b>
<b>TOTAL 2 (1 466 heures)</b>	<b>825,90</b>	<b>825,90</b>	<b>TOTAL 2</b>	<b>825,90</b>   <b>14 825,90</b>

<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>27</b> <b>955,56</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>27 955,56</b>
----------------------	----------------------------	----------------------	------------------

### III. Budget prévisionnel pour 2020 et projets 2020

Il est prévu de louer un car dans le cadre de la visite du verger de Céline et de l'exploitation de Sébastien. Ceci étant, le budget prévisionnel au titre de l'année 2020 devrait rester équilibré.

#### BUDGET PREVISIONNEL 2020

CHARGES (taxes comprises)			PRODUITS (taxes comprises)		
<b>DEPENSES A</b>		<b>2 637,00</b>	Produits des cotisations	2 300,00	<b>3 323,00</b>
Location de salle - Etincelles	50,00		Participations aux paniers solidaires	800,00	
Conférences/Spectacles/convivialité	150,00		Dons	200,00	
Adhésion aux associations	1 002,00		Intérêts sur le livret	23,00	
* Etincelles 20,50 €					
* AMAP Ile de France (6,50 €*151 =981,50 €)					
Abonnement à WordPress	100,00				
Frais d'impression des flyers	150,00		Participations des adhérents		<b>604,00</b>
Achats de livres et revues	50,00		Participations ferme de Sébastien	250,00	
Frais de tenue de compte	70,00		Participations verger de Céline	354,00	
Frais de dossier	15,00				
Alimentation	50,00				
Achats de paniers solidaires	1 000,00				
<b>DEPENSES B</b>		<b>1 290,00</b>			
Location de car ferme de Sébastien	505,00				
Location de car verger de Céline	785,00				
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>3 927,00</b>	<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>3 927,00</b>

### **1) Proposition de souscription à la Foncière Terre de liens**

Mise aux voix, la proposition consistant à souscrire cinq actions auprès de la Foncière Terre de liens est **adoptée à l'unanimité**.

### **2) Fixation du montant de l'adhésion 2020 à l'AMAP Ile de France**

Pour rappel, l'AMAP RPL s'est fixée l'objectif d'atteindre une participation de 10 euros par adhérent au bénéfice de l'AMAP Île-de-France.

L'adhésion à l'AMAP Île-de-France permet à l'AMAP Réunion Père-Lachaise de bénéficier d'une attestation d'assurance responsabilité civile.

**Mis aux voix, le principe d'une participation à l'AMAP Île-de-France d'un montant de 6,50 euros par adhérent est adopté à l'unanimité.**

## **IV. Bilan producteurs**

### **a) Sébastien LEGER (légumes)**

Sébastien Léger se présente aux adhérents de l'Amap.

Son exploitation représente dix à douze hectares de maraîchage et occupe une dizaine de personnes à l'année.

L'exploitation travaille et sous abris et en plein champ, le tout en raisonné. Sébastien n'a toujours pas l'intention de passer en agriculture bio, cependant il continue de réduire l'usage des intrants phytosanitaires. Depuis des années, l'amendement de ses sols et les engrais déversés sont uniquement organiques (crottin de cheval). Sébastien rappelle qu'avant de nourrir la plante, il faut nourrir la terre.

Des rotations de culture sont réalisées, en moyenne tous les quatre ans. A cet effet, Sébastien tient un cahier de ses plantations.

**L'année 2019** a été très sèche, ce qui a eu un impact sur les choux et la conservation des carottes.

Une partie des plantations de choux a été perdue. Cette année, il ne sera pas possible de livrer ni choux de Bruxelles, ni chou rouge. Sébastien réfléchit de plus en plus aux modalités d'irrigation de certaines cultures (carottes et choux).

Dans les serres, il travaille avec des niches de bourdons, qui peuvent intervenir à des températures plus basses que les abeilles. Aucun produit chimique n'est utilisé dans les serres. Des larves de coccinelles sont utilisées pour lutter contre les pucerons.

La récolte de patate douce a été très limitée en 2019 et ne s'est pas bien conservée.

Sébastien réfléchit à comment transformer ses éventuels surplus de production (soupe de tomate ou concassé). En 2019, l'occasion ne s'est toutefois pas présentée.

Comme tous les ans, l'exploitation s'est rendue au SIVAL en 2020.

Comme depuis des années, des essais de légumes sont réalisés en partenariat avec la chambre d'agriculture. Sébastien participe à un groupe de maraîchers pour un échange d'expérience.

L'exploitation compte procéder à des essais de bineuses prochainement.

Les prochaines livraisons se composeront de betteraves, potiron, navets, carottes, chou kale, chou-milan, chou-fleur, mâche et panais.

L'exploitation de Sébastien Léger travaille avec une seule AMAP : l'Amap Réunion-Père Lachaise !

L'exploitation vit aussi des plans maraîchers, ce qui mobilise du monde en avril-mai.

Par ailleurs, elle est présente sur les marchés locaux (Ferrière et Beauvais) trois fois par semaine et fournit quelques cantines locales.

L'exploitation ne travaille qu'en vente directe dans le cadre de circuits courts.



b) Céline THOMAS (verger)

Céline THOMAS n'a pu venir à la réunion pour des raisons familiales. Hélène nous lit le compte-rendu de la conversation Sophie-Céline au sujet du Verger des Prouelles.

Pour Céline, il est essentiel de maintenir son partenariat avec l'Amap, seul débouché pour son verger. L'idéal pour elle serait de distribuer 40 à 50 pots de confiture par distribution, produits transformés non périssables vendus toute l'année.

**En 2019**, les récoltes ont été très inégales. L'année a été difficile : printemps pluvieux et un mois de mai gélif. Au sein du rucher, les abeilles ont également souffert.

Ce sont les récoltes des arbres fruitiers qui ont été les plus impactées. Les baies (framboises, cassis, groseilles...) apparaissant plus tard, Céline a pu se rattraper.

Il est à remarquer que cette année a été une année incroyable pour les noisettes : énormes, sans ver et délicieuses.

**En 2020**, l'hiver est encore très doux, malgré un rafraîchissement début janvier. Cela inquiète Céline : les fruitiers commencent à bourgeonner, en cas de gel la récolte de l'année sera gâchée.

Céline ne traitant pas ses plantes, les nuisibles aussi risquent d'être nombreux, le froid régulant les naissances.

Question logistique : pour Céline, il n'est pas soutenable financièrement de se déplacer uniquement pour des petites quantités. C'est pourquoi, lorsqu'il n'y a pas de fruits frais, elle regroupe deux distributions sur un seul jour (commande confitures-jusettes).

Pour information : les jours de livraison, Céline quitte son domicile à 13h 30 et n'est de retour chez elle qu'à minuit. Ayant une activité professionnelle par ailleurs, elle doit poser un jour de congé.

Pour tailler ses arbres en hiver, Céline prend une semaine de congés chaque année. Elle l'envisage en février. Mais la sève monte déjà...

Dans le cadre d'un partenariat avec les Léger, Céline propose désormais une confiture tomate verte et zeste de citron. Délicieuse aux dires de Sophie.

**Bien entendu, Céline travaille avec des fruits bio et n'utilise que très peu de sucre (non bio).**

Céline a été tirée au sort dans sa région pour participer au salon de l'Agriculture cette année. C'est une grande première, elle est à la fois contente de cette aventure et préoccupée de savoir si elle rentrera dans ses frais (voyage, parking, hôtel, jour de congé professionnel).

Agenda :

Céline sera présente au Salon de l'Agriculture hall 7 les 23, 24 février et 1<sup>er</sup> mars 2020

c) Maxime BUSSY (pain)

Maxime BUSSY se présente aux adhérents de l'Amap. Il est boulanger bio du BRICHETON, 50 rue de la Réunion, et produit du pain 100 % au levain en favorisant les farines paysannes bio, ce qui permet de promouvoir les fermes de petite taille.

Toutes les opérations réalisées au sein de la boulangerie sont manuelles.

Les recettes évoluent fréquemment, en fonctions des arrivages de farines.

La recette exacte du pain au froment a déjà beaucoup changé. Maxime propose du pain aux graines, au seigle, au petit épeautre, au grand épeautre, de Khorasan, etc. Le pain à la farine de châtaigne n'est pas proposé à l'Amap, le prix de la farine étant trop élevé.

Maxime explique le procédé de culture paysanne : les variétés de blé sont mélangées (blés de population) dans l'idée d'habituer la plante à son sol pour améliorer sa résilience.

Maxime avait un projet de création d'un moulin dans le quartier Saint-Blaise, pour y moudre ses grains et en faire un lieu pédagogique ouvert, différent des centres de formation de boulangerie plus classiques. Malheureusement, le projet a dû être abandonné pour des raisons techniques et administratives.

Maxime participe à un grand projet en Île-de-France, encourageant des agriculteurs à utiliser des variétés plus résilientes dans le cadre d'une culture agroforestière. Au travers de ce projet, il serait possible de reprendre le moulin à vent de Montfermeil d'ici la fin de l'année 2020. Une partie du pain proposé à l'Amap pourrait provenir de farines moulues dans ce moulin.

Maxime BUSSY recommande la lecture de *Notre Pain est Politique* aux adhérents de l'Amap.

La boulangerie livre depuis peu du pain au supermarché coopératif « les 400 COOP » installé boulevard Charonne. Maxime fournit aussi du pain à la crèche de la place de la Réunion, à l'Amap Gambetta. Mais l'Amap Réunion-Père Lachaise est son tout premier partenaire historique !

Sa boulangerie, le Bricheton, est ouverte tous les jours de 17 heures à 20 heures, sauf le lundi et le jeudi. Le dimanche, la boulangerie est ouverte de 11 heures à 13 heures.

C'est la soeur de Maxime, Céline Bussy, qui tient la boutique. Elle y vend aussi du vin naturel, du fromage, de la charcuterie, des tisanes, des bières, des œufs... tout bio et de producteurs qu'elle connaît, dont les jusettes et confitures de Céline THOMAS.

#### *d) Yves de FROMENTEL (produits laitiers)*

Yves de Fromentel n'a pas pu se libérer ce jour pour participer à la réunion d'Assemblée Générale de l'Amap Réunion Père-Lachaise. Il est représenté par David.

Yves de Fromentel est très satisfait du partenariat avec l'Amap, mais aimerait connaître les retours des amapiens sur ses produits.

Il poursuit l'élevage des bovins, qui est très exigeant en matière de main-d'œuvre (Yves est en élevage bio), il propose des produits laitiers et aussi occasionnellement de la viande de veau.

Il est le quatrième éleveur à s'être installé en bio en Île de France.

Sa logique s'inscrit pleinement dans les circuits courts et le modèle de l'AMAP.

La session «ferme ouverte», qui permet de visiter la Fromentellerie, la ferme d'Yves, a généralement lieu en octobre. On y voit les vaches, les prés et les étables. On y déguste ses produits aussi. C'est une sortie dépaysante, à faire aussi avec les enfants !

## **V. Démission et renouvellement des membres du collectif**

*Le collectif démissionne.*

*Un nouveau collectif est désigné à l'unanimité. Il comprend les membres suivants :*

*Rue de la Réunion :*

Sophie Accaoui, Valérie Chaffray, Isabelle Hurtado, Gloria Lopez Ramirez, Hélène Tiard

*Avenue Philippe Auguste :*

Amanda Belz, Françoise Claude, Frédérique Hofmann, Brigitte Gervais, Jean-Claude Gervais, Anne Lacroix, Dorothée Niogret

## **VI. Questions diverses**

**Pour information**, une pétition a été relayée, il y a quelques mois, pour demander l'interdiction de tous les pesticides en France. Il a été possible de recueillir près de 80 signatures au sein de l'Amap Réunion Père-Lachaise. Il est rappelé que l'Amap peut être le moyen de mener des actions. Pour ce faire, des bénévoles sont nécessaires et sont les bienvenus.

**Pas de question.**

***L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 20 heures 10.***