



## Compte-rendu de l'Assemblée Générale de l'AMAP'Monde Gacilienne

### du Mardi 19 DECEMBRE 2023 aux Halles de La Gacilly

Présents : Catherine - Alain – Aurélien – Monique R. – Christiane – Jacky - Evelyne et Loïc - Sylvie L. Lucie – Jeannine – Josie.

Producteurs : Gaëlle - Yannick – Dominique – Damien - Jonathan.

Après avoir pris un moment pour partager avec nos Adhérents, du vin chaud et des toasts, l'Assemblée Générale s'est déroulée à 19 h 30 mn.

#### 1 - Bilan moral de Catherine

L'AMAP'Monde Gacilienne a été déclarée le 30 Décembre 2008 et son activité a commencé en Janvier 2009. En 2024, cela fera 15 ans qu'elle fonctionne !!! C'est une « collégiale » qui constitue l'AMAP.

#### 2 - Bilan financier de Catherine

Il y a 27 Adhérents en 2023.

Le solde du compte au 17 Décembre 2023 est de 1576,67 €.

#### 3 - Bilan des Producteurs

##### Yannick :

- est satisfait au niveau de l'AMAP – c'est stable : 20 paniers. Il y en avait 40 au début, puis 30 avant le COVID.
- Plus de souplesse et beaucoup de personnes aiment bien ce principe. Il y a beaucoup de paniers à 8 € mais les Adhérents complètent parfois en achetant les légumes proposés et différents de ceux qui composent les paniers.
- Constatation : peu de personne aime le chou. Cultures hors sol non autorisées en bio. Endives : trop de travail, ne se fait pas en bio.
- Pour les mois de Mars et d'avril : problèmes pour avoir des légumes, sinon ce sont des légumes de serres.
- Evelyne a parlé avec Yannick pour faire si possible des tomates confites pour résorber un peu la production importante des tomates comme cette année. En 1 mois, 4 tonnes ont été récoltées.
- Aude se retire un peu du maraîchage et Yannick fera moins de tomates l'année prochaine.
- 1 hangar collectif doit se monter et Yannick va voir s'il peut l'utiliser pour vendre son surplus de tomates.
- A Carentoir, pour faire du coulis avec l'ESAT, cela coûte 1,80 €. Pour vendre le pot avec le prix du verre qui a augmenté, il faudrait arriver au prix de 3 €.
- Avec Aude, ils ont fait 300 kilos de choucroute, dans 3 bacs en grès de 100 litres.

##### Gaëlle, Dominique :

- tout va bien.

##### Damien et David :

- satisfait des 13 contrats mensuels. Si besoin, ils tiennent un stand tous les samedis matin au marché aux Halles.

##### Jonathan :

- a demandé un contrat cette année. Cela a très bien marché. Il y a eu 1 semaine de retard au début, puis tout s'est bien passé. Des barquettes supplémentaires ont été proposées aux Adhérents qui n'avait pas de contrat. L'expérience est satisfaisante. La cueillette se faisait le mardi matin et la livraison se déroulait le soir aux Halles.

#### 4 – Points divers

- Feuille de chou : c'est Alain qui la préparait et c'était un travail très fastidieux pour trouver les articles avec les commentaires des Producteurs, puis il fallait tout retranscrire, relire et diffuser. Peu de personne lisait ce document, cette feuille n'est plus d'actualité.
- Refaire la plaquette pour donner aux nouveaux arrivants ou aux personnes venant chercher des renseignements : c'est plus facile pour discuter avec eux pour présenter les différents produits que nos Producteurs proposent.
- Fonctionnement du Bureau : c'est une « collégiale » c'est-à-dire que nous prenons les décisions ensembles, puisque nous nous voyons tous les mardis soirs.
- Nous étions à la recherche d'un Trésorier, depuis le départ de Yann. Loïc a accepté cette mission et nous le remercions.
- Pour motiver les Adhérents, une distribution pourrait se faire au mois de Mai et une autre au mois de Septembre, dans une ferme. Après la distribution à 18 h, et la visite de la ferme, nous pourrions partager un repas.  
Chez Dominique : le 14 Mai 2024 ; chez Yannick : le 10 Septembre 2024.
- Avec Amélie, en janvier ou février, à la Bergerie, un jeudi soir ou un samedi, un échange sera proposé suite à la rééditions du livre de Yannick.
- A la Maison Bleue, lieu de rencontres, on peut peut-être proposer un atelier cuisine avec des légumes.  
Exemple : recette de Yannick : cèleri non pelé au four.

#### Référents

Alain a recruté Aurélien pour les contrats de légumes qui les gèrera à partir du 2<sup>ème</sup> semestre 2024.  
Monique R. continue pour les contrats des Poulets.  
Evelyne s'occupe des commandes pour les Kiwis courant novembre.  
Josie continue pour les contrats des Œufs et du Miel.

Pour Gaëlle – Produits laitiers, il n'y a pas de référent.

Pour Dominique et Véronique – Pain, c'est Catherine qui est « tutrice » car il n'y a pas de référent.

Pour les nouveaux Adhérents :

Bureau :

Présidence : Collégiale (les Membres du bureau).

Membre et Tutrice : Catherine Soullaine.

Communication : Alain Giboire.

Trésorier : Loïc Le Meur.

Secrétaire : Josie Niron.

Producteurs / Référents :

Pain : Dominique et Véronique Bourdon / Tutrice Catherine Soullaine.

Volailles : David et Damien Etrillard / Monique Rollo.

Légumes : Aude Bérardo et Yannick Ogor / Alain Giboire et Aurélien Noblet.

Œufs : Gwénaëlle et Erwan Etrillard / Josie Niron.

Produits laitiers : Gaëlle Sonney et Solenn Couéffard / Pas de référent.

Miel : Gwénael Delamarche / Josie Niron.

Kiwis : Marie Line Brient / Evelyne Le Meur.

Fraises : Jonathan Berthelot / Pas de référent.

Les Membres de la Collégiale de l'AMAP.