

Assemblée générale du samedi 23/03/2013

Présentes : Sylvie Halbecq ; Hélène Trotreau ; Nathalie Lepeltier ; Laurence Colandini ; Isabelle Lenoir

Producteurs : Pascal Morice ; Guylain Pageot ; Chrytelle Deniaud ; Anne Bloqvist ; Pauline Trouillard Loirat

Amapiens : 25 familles et 9 procurations

Lieu : chez Pascal Morice à la Ferme du Doiterneau ; visite de l'exploitation après l'Assemblée générale.

1) Résumé du bilan moral :

- Actions menées et en cours : caisson réfrigéré pour Robert Geay ; introduction de contenants en verre et recyclables pour Guylain Pageot ; contrats de partenariat pour aider le financement de l'achat d'un nouveau four pour Sébastien Prou (lecture du courrier reçu ; à ce jour, récolte auprès de 72 familles de 7200€ pour un objectif de 15000€)
- Nouveauté 2013 : attribution d'une aide de 300€ pour soutenir un producteur en difficultés ou avec un projet ; cette année, ils ont été versés à Sébastien.
- Nouveaux producteurs dès 2 mai 2013 : Chrystelle Deniaud qui proposera des produits laitiers chèvre ; Anne et Jonathan Blomqvist, maraîchers à Corsept qui proposeront des confitures (2 pots de 310g / 2 mois / 8.20€)
- Projet d'aéroport de NDDL (vote, courrier) ; Guylain Pageot est allé plus loin dans sa démarche, a besoin de soutien
- Partenariat avec l'Auberge de la Fontaine aux Bretons : écolabel européen reçu dernièrement ; remerciements renouvelés pour la mise à disposition de son site pour les distributions et l'atelier enfants ; rappel aux amapiens pour le stationnement
- Partenariat apprécié avec l'association Hirondelle (5 enfants au club nature animé par Julie ; intervention après)
- Quelques points : tous les contrats réactualisés seront consultables sur le blog ; les paniers non pris vont toujours aux Restos du cœur ; chaque amapien doit effectuer ses 2 permanences ou aider au renouvellement des contrats

Remerciements aux membres du CA bénévoles et tous ceux qui aident au bon déroulement de l'association (Isabelle avec les contrats, son mari les tableurs, Hélène le blog, Nathalie avec le collectif 44)

Sortants du bureau : Laurence Colandini, Danièle Blancic ; entrants : Chantal Guichaoua, Pauline Trouillard Loirat

Repas gagnés à la FAB : Colandini et Blanchard

2) Bilan comptable et prévisionnel : Mars à décembre 2012 :

Total crédit : 2642.93 (report 1318.33 + adhésions 1280 + intérêts 30.46 + absences remboursées 14.14)

Total débit : 841.13 (frais buffets 61.84 + repas FAB tirage au sort 118 + animations 491 + frais fonctionnement dont blog 140.29 + cotisations Hirondelle et Interamap 30)

Excédent d'exercices : 1801.80€

Prévisionnel 2013 :

Total crédit : 2931.80 (report 1801.80 + 110 adhésions 1100 + intérêts 30)

Total débit : 1500 (frais buffet, restauration, cadeau 250 + animation et soutien producteur 800 + frais fonctionnement 250 + assurance 110 + cotisations Hirondelle et Interamap 90)

Excédent d'exercices : 1431.80€

3) Bilan d'activité : mai 2012 – fin avril 2013 : producteurs satisfaits dans l'ensemble

- 113 adhérents (contre 109 été 2012) à l'Amap Pornic ; Jean Dureau 107 (103) contrats légumes répartis en 64 PP (56), 38 MP (37), GP (10), 71 contrats pour 571 œufs (77 pour 590) ; Guylain Pageot 104 dont 90 actifs (visite de la ferme le dimanche 2 juin 2013 avec petits déjeuners et ateliers) ; Pascal Morice 30 contrats ; Robert Geay 32 contrats ; François Goldenberg une trentaine ; Sébastien Prou 63 contrats pour 42 kg de pain et bientôt des brioches ; Mathilde Dewailly 22 contrats et 9 en suspend ; Samuel Gantier 1^{ère} fois en novembre, 6 contrats, en difficultés mais bientôt nouvelle date de livraison
- Quelques points : blog excellent outil de communication, indispensable à notre association d'où l'importance de s'inscrire à la Newsletter (arrêt d'envois mails individuels à partir de mai 2013) ; pot de fin d'année convivial et apprécié, merci aux participants ; remerciement à Pauline pour ses fiches légumes/recettes
- Merci à Sylvie et son équipe et à tous les producteurs motivés qui nous permettent de connaître une telle qualité de produits.

Votes, visite de la ferme puis pot : tisanes, jus de pommes, brioches et confitures ; merci à Pascal pour son accueil.