



« Les Radis Masqués »

ASSEMBLEE GENERALE STATUTAIRE DU 26 SEPTEMBRE 2010 FERME DU CRABE – ORGEIX

Adhérents présents :

ANDRE Guylaine, BOZOM Louis et Josette, BEAUFORT Michelle et Jean, BEAUFORT Nathalie et Philippe, BENNES Claire, BONNET Pauline et Yvan DUTAUD, BOSTYN Claire, COUTANT Laura et Angelo SANTANA, GARCIA Santiago et Caroline, GENDRON Laurence et Guillaume, JANNIN Christine et Jean FRANCOIS, MARTIN-PONS Florence , PHILIP Wendy, RIVEROLA Marie-Pierre, RUDEWICZ Pierre-Henri, SABATHIER Marie-Laure, SANCHEZ Cécile.

Excusés :

ALVES Nadia et maxime POULAIN, BAUER Laurent et Mélanie SAVES, GARCIA Olivier et Nicole, LAFFONT Laure et Jean POMMIER, PACHECO Louis, PETIOT Hélène et Jean-Michel.

Producteurs présents : Cécile et Pierre LUTTEN, Hubert STEINMANN, Laurence MAURY, Bernard TOURRENT, Luc et Nathalie CHATELAIN, M. MAZEL, Loïc DEFAULT.

Producteurs excusés : Isabelle FONTAINE et Simon, Vincent GLEYESSES, Yannick ESTEBE

Ordre du jour :
Bilan d'activités
Bilan financier
Élection du bureau
Questions diverses

RAPPORT D'ACTIVITES



Les mots des présidentes

Christine JANNIN :

« Pour la 4^{ème} année, et suivant nos engagements, nous nous retrouvons pour notre A.G. chez un de nos producteurs : cette fois, c'est donc chez Cécile et Pierre LUTTEN, que nous remercions de nous avoir accueillis, car, au-delà de la convivialité de cette rencontre, ce sera l'occasion pour nous d'en apprendre un peu plus sur leurs conditions d'éleveurs en Hte Ariège.

Ce compte rendu, nous l'avons préparé Claire BENNES et moi : je vais faire le tour de l'activité de l'année, et elle abordera un point qui touche à notre fonctionnement.

Peu de changement de Radis : 1 remplacement à effectuer fin octobre : je contacterai le suivant de notre liste d'attente, longue de 15 familles. Nous avons pêché à ce niveau, n'ayant pas œuvré comme prévu pour qu'elles se rencontrent et éventuellement montent une association. C'est à faire.

Ce qui s'est passé cette année :

- 1 C.A. en mars,
- 2 réunions à la Chambre d'Agriculture, qui ont débouché sur des décisions concernant le maraîchage en 09 (vous avez eu le C.R.),

- des échanges suivis avec le CIVAM-bio (rencontre, AG, envoi de leur bulletin),
- participation à Vagabond's plants à Baulou,
- enfin, dimanche dernier, journée inter associations à Auzat, dont la Dépêche a fait un petit article; mais nous étions 3 Radis ... (voir le C.R. joint).

Concernant les livraisons et le local :

D'abord merci à Chantal pour sa liste téléphonique ; ensuite, on peut dire que le R.V par quinzaine cet hiver a été perturbant, avec des oublis de toutes sortes. Le lien hebdomadaire est nécessaire.

Difficultés, aussi, les jeudis où il y a beaucoup de produits :

- pour le veilleur (le contrôle est difficile)
- pour les autres (les oublis arrivent)

Il faudrait écrire sur le tableau, chaque jeudi, les produits du jour.

Et enfin réparer la fenêtre de la porte sans attendre la Mairie. »

La parole à Claire BENNES :

« Je vous livre une information véhiculée par le réseau AMAP : il y a eu des contrôles de la part d'inspecteurs des services vétérinaires et/ou de la répression des fraudes sur des lieux de distribution du réseau AMAP.

Pour être en règle, d'une manière générale, il faut :

- pas d'échange d'argent sur le lieu de distribution, qui n'est pas un point de vente.
- un partenariat exclusif avec des producteurs : pas de revente.
- que le producteur effectue lui-même la livraison (avec respect des règles sanitaires et de la chaîne du froid).
- un coût constant sur la saison (qui passe par un contrat)
- que le jour, l'heure, le lieu de livraison soit défini dans le contrat.
- obligatoirement un contrat signé entre les adhérents et les producteurs. »



Quelques chiffres des retombées économiques des Radis Masqués sur l'année 2009-2010 :

Pour 27 familles :

PRODUITS	QUANTITE	MONTANT ANNUEL €
LEGUMES (panier)	953 paniers	13 362
POULETS	408 poulets	6 120
PAINS	1116 pains	1 909
BRIOCHEs ET PAINS D'EPICES	96 unités	297
PAIN D'ÉPEAUTRE ET BIS	93 kg	553
OEUFS		
BOEUF	29 caiss + St.H 233 kg	2 740
PORC	17 caiss + saucisse 85 kg	981
CHARCUTERIE SECHE	kg	533
AGNEAU	23 caiss 163 kg	1 720
Merguez	103 kg	1 023
FROMAGE Chèvre	616 crottins	1 300
FROMAGE Chèvre	3 kg tomme	66
FROMAGE Vache	139 kg tomme	2 056
JUS DE POMME	0 l	0
MIEL	kg	195
		TOTAL 32 855€



Le point sur les produits :



Olivier (et Louis) : Poulets et pains



:

Olivier ne pouvant être là, il nous a transmis les remarques suivantes : « il manque toujours des chèques de paiements, les changements de commande au dernier moment ne sont pas sérieux (et même inacceptables) ; et quand les poulets sont « pris » par un non-adhérent, c'est à l'adhérent de faire un chèque global au lieu d'avoir 2 ou 3 origines de chèques pour 1 commande ».

Les adhérents promettent de mieux faire et reconduisent Olivier dans sa fonction à l'unanimité.

Merci Olivier et Louis !

M. MAZEL nous fait part de difficultés familiales qui ont entraîné l'arrêt du marché de Tournefeuille, et donc un manque à gagner.



Pierre-Henri : Fromage de chèvre :

La discipline des adhérents n'a pas été très bonne, malgré une simplification des commandes cette année. Après avoir cherché des solutions (boîtes nominatives), il ressort que chacun doit mettre du sien (c'est ça l'autogestion : on ne prend pas la part du voisin pour résoudre son problème) et se responsabiliser.

Les tableaux de commande seront affichés sur le côté de la vitrine, pour que chacun vérifie sa commande.

Merci Pierre-Henri !



Laura et Angélo : Viande de bœuf :

Un problème relevé par Bernard TOURRENT : afin de payer le juste prix des steaks hachés, les adhérents paieront en fonction du poids exact livré. Sinon, le prix des céréales augmente, le prix des caissettes risque de suivre.

Merci Laura et Angélo !



Claire Bennes : Viande d'agneau :

Voici le message de Vincent Gleyses qui nous fait part de ses problèmes :

« Bonjour à tous, l'estive touche à sa fin.

Encore de gros problèmes d'attaque d'ours et maintenant de loup : une trentaine de brebis tuées retrouvées et expertisées, plus les fractures ouvertes, les morsures et plaies en tout genre des rescapées ; le berger qui fait ce qu'il peut ...

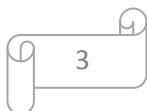
L'avenir de l'estive semble compromis malgré nos efforts d'aménagement pastoral, cabanes, clôtures, gardiennage... Nous avons déjà abandonné un quartier entier après la réintroduction des premiers ours et changé autant que possible nos méthodes de travail. Mais ça devient très compliqué de travailler là haut.

Je n'ai pas envie de rompre 2000 ans d'occupation pastorale et la décision d'abandonner n'est pas encore prise, d'autant que la vie de la ferme serait compliquée sans l'estive.

Voilà pour les états d'âmes de la Haute-Ariège, pardon de les partager avec vous. Pour autant, je vous rassure, la maisonnée va très bien. Et les agneaux n'ont pas tous péri en montagne, donc vous pouvez passer commande. Découpe le 1 octobre et 15 octobre, une en novembre et une dernière en décembre pour les agneaux d'estive. Le prix est de 12.50 € le kilo.

Merci, au plaisir de vous lire. »

Merci Claire !





Marie-Laure : Fromage de vache :

Nous sommes repassés au paiement de 3 mois révolus. Hubert pense toujours au coup de main pour des travaux de débroussaillage ; mais il n'arrive pas à l'organiser. Il nous précise qu'il ne trouve pas de cumin bio en ce moment, et l'a donc remplacé par du fenugrec (ce qui n'a pas l'air de poser problème aux consommateurs !).
Merci Marie-Laure !



Laurence : Pain d'épeautre :

Sous label Nature et Progrès, Yannick nous propose du pain bis. Et toujours le pain d'épeautre de la ferme Lamarguette. Il y a eu des retards de livraison cet été, d'où un décalage jusqu'en décembre. Laurence nous fait part des soucis familiaux que Yannick rencontre actuellement.
Merci Laurence !



Laurence : Miel :

Nous avons un producteur depuis 1 an : Luc et Nathalie Chatelain, qui proposent gelée royale et miels. Ils suivent le cahier des charges bio sauf pour l'achat des cires car ils ont un problème de foncier (manque de locaux pour le stockage et la préparation). Un nouveau producteur avec label Bio et des miels différents (proposé par Claire Bostyn) viendra faire une dégustation au local.



Florence : Oeufs

Nous commandons nos œufs depuis septembre chez M. BRENNER. Plusieurs remarques ont été faites : les œufs sont plutôt petits et leur jaune est clair. M. MAZEL explique : les poules pondeuses de M. BRENNER sont encore jeunes, et leurs œufs grossiront avec elles. La couleur du jaune est liée à l'alimentation (céréales et herbe) ; les poules vont bien dehors, mais l'été, l'herbe est sèche ... d'où des jaunes plutôt clairs. Mais cela n'influence pas la qualité du jaune. Une demande de visite de l'élevage a été faite : à programmer un samedi.
Merci Florence !



Marie-Pierre : Pâtes fraîches

Marie-Pierre s'est proposée pour gérer ce nouveau produit qui vient de l'exploitation de M. BRENNER (œufs). Elle est acceptée à l'unanimité !
Merci Marie-Pierre !



Claire Bostyn : Fromage de brebis :

Une nouvelle productrice, Edith Buren de Riverenert, a été contactée. Une visite est à prévoir, ainsi qu'une dégustation en début de saison (février), pour pouvoir enclencher des commandes par la suite.
Merci Claire !



Laurence : Jus de pomme :

Le producteur, Loïc Defaut à Bédeilhac, proposera du jus cette année (1500 l prévus). Une aide au ramassage des pommes (au sol) est prévue courant octobre. Bienvenue aux petites mains ! La production de cidre est par contre arrêtée (pb de transformation).
Merci Laurence !



Wendy : Cochon et charcuterie

2 remarques négatives au sujet des saucisses sèches : un pb de goût. Peut-être faudra-t-il donner des consignes par rapport à l'emballage sous vide ? Plusieurs livraisons prévues à partir de décembre et des salaisons en avril. L'élevage de M. RIVIERE a eu des pertes (porcelets) cet été.

Merci Wendy !



Nathalie : Légumes

Plusieurs points en discussion :

- la taille des paniers : selon les légumes le composant, le panier est plus ou moins gros : 1 kg de haricots verts représente 1/3 du panier.
 - le prix des légumes : il s'avère que Laurence Maury sous-estime quelques prix (par rapport à la grille du contrat) et que Simon a surestimé les pommes de terre nouvelles. Sinon, la grille est respectée.
 - la qualité des légumes : rappelons que Simon et Isabelle démarrent dans le maraîchage et sont conscients de leurs réussites et de leurs échecs (melons). Ils feront certainement appel à nous pour monter un tunnel en octobre ou novembre.
- Merci Nathalie !

Produits à suivre :

Farine : message de Laurent BAUER : il constitue un dossier et nous en parle bientôt.

Truite : Guillaume va goûter les truites de Montbel et aviser.

Poissons de méditerranée : Pauline va relancer les vendeurs.

Viande de chevreau : Cécile Lutten propose du chevreau pour mars-avril, à commander dès février : Pierre-Henri nous tiendra au courant.

Le rapport d'activité est approuvé.



RAPPORT FINANCIER : Nathalie pour Laurent



Compte de résultat du 01/07/09 au 30/06/10 :

RECETTES		DEPENSES	
Résultat n-1	83,50 €	Participation salle Baulou	17,00 €
27 cotisations	135,00 €	Clé responsable poulet	10,90 €
		Fournitures	3,19 €
		Assurance MAIF	102,23 €
TOTAL	218.50 €	TOTAL	133,42 €
RESULTAT 2010	85,18 €		

Il faut vérifier les nouveaux tarifs de gestion des comptes et changer de banque si nécessaire.
Claire Bostyn demande de voir si on peut acheter des sacs papier pour la livraison de légumes (pour limiter le plastique). Nathalie va se renseigner.

Cotisation 2009/2010 : 5 € seront relevés en octobre, avec 2 enveloppes timbrées (avec l'adresse).

Le rapport financier est approuvé.



ÉLECTION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

Compte-tenu des conditions climatiques, le bureau est reconduit à l'unanimité et le CA aussi.

Bureau :

CoPrésidentes Claire BENNES et Christine JANNIN

Trésorier Laurent BAUER

Secrétaire Nathalie BEAUFORT

Tous les responsables produits font partie du Conseil d'Administration.



RAPPELS

* La régularité est indispensable dans la remise des chèques aux responsables produits pour ne pas mettre en porte-à-faux le responsable avec le producteur.

* Le veilleur doit bien répercuter aux adhérents les infos émises par les producteurs en début de livraison. Il faudra se servir du tableau bas pour afficher les produits du jour et les infos.



Nous avons ensuite visité la ferme de Cécile et Pierre, au milieu des chèvres curieuses et câlines et des alpagas. Puis nous avons goûté les délices de chacun.

Nous remercions les producteurs venus nombreux et qui, eux-mêmes, ont exprimé leur plaisir de se retrouver ou de faire connaissance.

A l'an prochain chez Laurence MAURY ??!

