



# Escale AMAP

AG du 15/12/2023



# L'AMAP EN QUELQUES MOTS



# Pourquoi l'AMAP

Promouvoir une petite agriculture **locale**, socialement **équitable** et écologiquement **saine**.

Créer un partenariat **solidaire** avec le producteur : partage des risques et des bénéfices avec la ferme

Permettre ainsi aux agriculteurs de se libérer des contraintes du productivisme pour se consacrer entièrement à la **qualité** de leur production.

Permettre à ses adhérents urbains de retrouver des **liens avec la terre** et les paysans, d'acquérir des connaissances sur les modalités de production de leur nourriture, sur la vie rurale dans toutes ses composantes.



# Vos serveurs



**SEBASTIEN**  
DELAS

## Coordinateur

Relations extérieures

06 27 54 20 21  
sebastien.delas\_amap@m4m.net

**CLAIRE**  
HOEDE

## Pain

Gestion des assistants  
de distribution  
Blog Escalemap

claire\_hoede@yahoo.fr

**PIERRE**  
ALBISSON

## Fruits

Commandes ponctuelles  
Posteis de nata

06 20 69 66 87  
pierre.albisson@gmail.com

**MYRIAM ET PHILIPPE**  
RIGAUD

## Légumes

06 84 50 09 15  
rigaud.myriam@orange.fr

**DIDIER ET ROGER**  
SERRES MAMPEY

## Boeuf et veau

06 64 95 68 10  
serres.didier@wanadoo.fr  
06 84 50 09 15  
roger.mampey@free.fr

**SANDRA**  
ROSSIGNOL

## Commandes ponctuelles Glaces à l'eau

06 66 61 54 10  
sandra\_rossignol@yahoo.fr



**SOMCHIT**  
LEGUÉDE

## Poulet, Agneau

Commandes ponctuelles  
Champignons, endives

06 15 55 17 49  
famille.leguede@gmail.com

**JEREMY**  
GADEK

## Oeufs et produits secs

06 85 55 95 56  
jeremy.gadek@wanadoo.fr

**JEROME**  
LACHAIZE

## Trites

06 51 06 66 22  
jerome.lachaize@gmail.com

**MATHILDE**  
MONNIER

## Fromage de brebis

monnier.mathi@gmail.com

**EMILIE**  
Huc-Claustre

## Pâtes, farines et produits secs (Biograna)

07 81 44 90 66  
emilie.bucclaustre@gmail.com

**CAMILLE**  
MAS

## Commandes ponctuelles Miel

06 56 00 29 54  
camille\_pub@hotmail.fr

**JÉRÔME**  
LEGUÉDE

## Commandes mensuelles agrumes, etc (Bioespaña)

06 45 50 91 71  
jleguede@hotmail.com





# BILAN MORAL





# Vie de l'AMAP

**AMAPJ** : le logiciel de gestion de l'AMAP. Nous avons laissé notre bon vieil AGA qui nous a accompagné durant une petite quinzaine d'années. Nous sommes encore en période de rodage, mais si tout va bien vous devriez ne plus avoir à remplir de contrats papier l'an prochain (les forets pourront nous dire merci).

**BLOG** : tout comme pour AGA l'hébergeur-concepteur de notre site internet a quitté la région et nous n'étions plus en mesure de faire de la maintenance. Nous avons acheté un domaine et transféré le blog.

**LOCAL** : Nous avons eu une petite crainte cet été quand nous avons été écartés de notre local sans réelle solution de relogement. Heureusement une solution a été trouvée avec la mairie. Le sujet reste tout de même latent car dans le cadre du réaménagement du cœur de village, notre local est voué à être démoli

**BANQUE** : après 15 ans de bons et loyaux services, la Banque Populaire a décidé de ponctionner des frais de gestion exorbitants (1/3 de nos adhésions). Nous sommes en train de les quitter pour le Crédit Agricole qui nous offre la gratuité et des solutions de paiement en ligne...

**20 ans du réseau** : Ce fut une belle célébration sur les allées Jean JAURES : Fête, musique, débats, beau temps...



# Vie de l'AMAP

- Soutenir nos producteurs : en trouvant de nouveaux adhérents
- Nous proposer de nouveaux produits
- Poursuite de la numérisation de l'AMAP
- Paiement par virement



# Bilan des sections

## 8 AMAPS - 63 familles adhérentes (54 à la dernière AG)

- Légumes
- Fruits
- Œufs, farine, produits secs
- Biograneta
- Pain
- Truites
- Poulet - Pruneaux - Agneau
- Boeuf

Olivier - 31 Gragnague

Stéphane et Christine - 82 Lafrançaise

Cathy et Laurent - 82 Savenes

Frédéric et Stéphanie - 31 Montbrun-Lauragais

Adrien - 82 Beaupuy

Emilien - 31 Antignac

Suzanne et Miel - 47 Montpezat

Christian - 09 Castex





## Et aussi des commandes groupées régulières

- Agrumes : Bioespuna Alberto- 31 Escalquens / Murcia Espagne
  
- **Ou exceptionnelles**
- Découvrir d'autres producteurs de la région bio ou en conversion bio, par exemple :
  - Bières – plusieurs producteurs
  - Sorbets – Gemma – 31 Maureville
  - Pasteis de nata – Richard – 31 Blagnac
  - Miel – Lumières d'abeilles – 09
  
- Proposer les produits saisonniers de nos producteurs
  - Agneau - Melchior



# Légumes

**Producteur** : Olivier AURIOL (31 – Gragnagues)

**Référents** : Myriam et Philippe RIGAUD

## **BILAN 2023 :**

- 42 adhérents en début de saison pour 37 demi paniers
- 54 adhérents en fin de saison pour 47 demi paniers
- 41,04 demi paniers en équivalent année pleine (-6% / 2022)
- 31 600,50 € reversé au producteur (+5% / 2022)



# Légumes

## **Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023**

Deux lais de bâches de la serre remplacées (250 €) mais le vent en a déjà recraqué une  
Motobineuse pour remplacer le motoculteur (3000 €)  
Entretien courant

## **Vie de la Ferme : perspectives 2024**

Rien de prévu à part l'entretien courant et les imprévus,  
Renommage du ½ panier en panier  
Prix inchangé pour le panier 19,25 €

- une année sans trop de difficultés, pas trop d'herbe, peut être à cause du labour fait durant l'hiver
- Pas d'événement météorologique majeur, la sécheresse a induit un arrosage un peu tendu sur le haut (betterave, persil tubéreux, panais en ont un peu pâti au profit des tomates, carottes)



# Légumes

## Plantations :

- Pas de problème avec les carottes, elles sont bien sorties et elles sont belles, distributions à venir.
- Ok avec les choux cette année : Olivier a planté des plants en grosse motte et ils ont bien repris donc pas de manque
- Pas de salade car au moment du semis, il faisait trop sec
- Courges (bcp de potimarrons, butternut, spaghettis, courge de Nice, courges olive...) ~ 2 tonnes.
- Aubergines : toutes greffées encore cette année; elles produisent bien, il va recommencer.
- Tomates : satisfait des variétés et de la production
- Semis d'épinard dehors abimé par le froid, semés 2 fois mais difficile cette année pb de climat ou de variété.
- Pommes de terre : 2,5 tonnes récoltées le 10 septembre.
- Poivrons : culture réussie encore cette année, résistent bien au sec, il a pu attendre la maturité pour les cueillir car pas de maladie. Satisfait de la variété qui résiste bien.



# Légumes

- Haricots verts et haricots coco : ils ont bien donné.
- Concombres : seulement 12 plants ont germé sur 50 graines semées mais ils ont pourtant bien donné et ont continué après un petit épisode de maladie. Il garde la variété pour l'année prochaine.
- Panais et persil tubéreux : saison difficile car ils ont manqué d'eau. Il se pose la question de les continuer car il faut beaucoup d'eau.
- Oignons : graines avec rendement moyen mais ils conservent mieux, il lui faudrait trouver un endroit plus sec et plus stable en température pour les conserver.
- Radis (noir et de chine) : pousse aléatoire selon le temps
- Radis raves : un peu délicat s'ils poussent trop vite ils éclatent mais bonne récolte cette année.
- Poireaux : encore une bonne année, il y en aura jusqu'à la fin.
- Choux de Bruxelles à venir, bonne production



# Légumes

- Choux fleurs : les précoces ont bien donné, les tardifs vont dépendre des gelées.
- Cima di rapa, brocoli chinois qui se récolte au début de la floraison (jeunes pousses) une distribution faite et sans doute une autre à venir avec une autre variété
- Brocoli : bonne année mais on est sur la fin
- Choux Cabus : bonne année aussi (saison terminée)
- les choux verts sont énormes, Olivier les coupera en deux pour la distribution
- Chou chinois : un peu de perte car ils pourrissent de l'intérieur mais 80% ont été distribués.
- Chou cale : deux distributions et il en restera une à deux
- Navets, uniquement boule d'or à venir semé un peu tard mais a bien germé (au 2° ou 3° semis)
- Betteraves : elles ont un peu souffert du sec mais ont un bon gout (2 variétés)
- Moutarde à venir (sous la serre)
- Maïs pop corn à venir (il sera égrené)



# Légumes

- Un atelier « pédagogique » ramassage des patates réussi sous un beau (chaud) soleil
- 19 ramasseurs (dont 18 de l'AMAP)
- Soit 38 mains ou 190 doigts qui ont ramassé près de 2,5 tonnes de patates
- donc à peu près 13 kg par doigt, 65 kg par main ou 131 kg par personne...
- Le tout fini dans la matinée et la bonne humeur.





# Pain

**Producteur : Adrien Collet**

**Référent : Claire Hoede**



## **BILAN 2023 :**

- 38 adhérents en début de saison
- 42 adhérents en fin de saison
- Montant reversé au producteur : **16 561.20€** (soit environ 1380€ par mois)





# Pain



## Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023

- L'organisation de la production à l'Épi de Beaupuy se consolide, je pense qu'on a trouvé un bon équilibre comme ça, avec des supers salariés, motivés et très investis, l'équipe actuelle est stable et chacun souhaite rester à son poste pour un moment (ils sont tous en CDI maintenant!). Ce qui me laisse du temps disponible pour essayer de mettre à jour les chantiers en retard depuis plusieurs années, sortir le nez du guidon et assurer un meilleur pilotage de l'entreprise. La transmission des distributions d'AMAP à Lætitia s'est faite en urgence fin 2022, je le regrette mais, avec du recul, je pense que c'était la meilleure solution, tant je pense être passé très proche d'un crash en plein vol au niveau psychologique cet hiver...
- Le temps dégagé me permet de me mettre à jour sur la partie administrative, de finir d'améliorer l'outil de production pour un confort et une efficacité améliorés au quotidien et d'essayer d'améliorer la communication de l'Épi avec ses clients. Un grand moment de 2023 aura été l'organisation des portes ouvertes le 14 Mai, où nous avons accueilli plus de 150 personnes sur la journée et servi 120 repas à midi. Les retours ont été très positifs et ça a réellement soudé l'équipe.



# Pain



## Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023 - Suite

- J'ai également pu accorder un peu plus de temps aux sollicitations extérieures de type "visites pédagogiques" pour des écoles primaires ou des centres de formation agricole pour adultes ou de type "média", avec un article dans le supplément Dimanche de la Dépêche du Midi Occitanie ou un podcast "Échos de ferme", qui m'a été consacré (<https://podcasters.spotify.com/pod/show/echosdeferme/episodes/Et-si-je-minstallais-comme-paysan-boulangier-bio-e29t571> ). Justine et Lætitia ont également mis en ligne le site internet de L'Épi, un bel outil de communication que tu peux partager à tous les adhérents de l'AMAP, y compris ceux qui ne prennent pas de pain : <http://www.epidebeaupuy.fr>



# Pain



## Vie de la Ferme : perspectives 2024

- Prochaine étape : changement du stand du marché et des amap, avec la réception d'une remorque magasin entièrement personnalisée d'ici début 2024.
- Les moissons de cet été ont été bonnes, les rendements sont corrects et la qualité est au rendez-vous, malgré la sécheresse au moment du remplissage du grain. Le pain sera fait avec les blés 2023 d'ici Décembre, le temps de finir le blé 2022. D'ici là, nous testons chaque blé individuellement (test de panification complété par un test en laboratoire si besoin) pour déterminer le mélange idéal pour notre farine de 2024. Je souhaite intégrer de plus en plus de variétés anciennes dans le mélange, sans trop perdre en terme d'aspect et de volume de pain : sacré défi!
- Dernier point qui concerne la partie économique : le transfert de beaucoup de tâches à des salariés impacte beaucoup les finances de l'entreprise, et l'augmentation des **coûts de l'énergie et du matériel** continuent de rogner le taux de marge, qu'on avait à peine reconstitué en augmentant les tarifs en Janvier 23. À l'heure actuelle, je pense inévitable qu'il y ait une nouvelle augmentation des tarifs en Janvier 24...



# Pain



## Contrats 2024

- Points marquants pour 2024 :
  - Le pain sans gluten sera désormais produit toutes les semaines
  - Pas d'évolution de la gamme, augmentation des tarifs pour reconstituer notre niveau de marge, fortement rogné par l'inflation.
  - Nous réaliserons jusqu'à la fin de l'année une petite enquête pour faire évoluer notre pain "surprise" en 2024, en répondant au mieux aux souhaits de nos mangeurs.
- Passage à AMAPJ : permet une nouvelle souplesse lors de l'établissement du contrat tant que la quantité de pain commandée est au moins de 22,5kgs (comme à Castanet).



# Fruits

**Producteur : Christine et Stéphane Astoul**

**Référents : Pierre**

## **BILAN 2023 :**

- Environ 18 adhérents en début de saison
- 25 adhérents en fin de saison
- Montant reversé au producteur 7 210 €



# Fruits

## Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023

Après 2 années de gel historiques (2021/2022) l'année 2023 a été généreuse en production fruitière sur l'ensemble des variétés. Toutefois nous avons eu un printemps et début d'été humide, puis une sécheresse historique jusqu'à mi-octobre avec des épisodes de températures très élevées à plusieurs reprises, avec la dernière début septembre. Cela a eu des conséquences sur les cultures :

- **Cerises** : Il est très difficile de gérer les contaminations *Drosophila suzuki* à partir de mi-juin, nous avons récolté les précoces, mais perdu l'ensemble d'un verger avec des fruits trop piqués
- **Abricots** : Petite récolte, l'humidité du printemps a généré du monilia sur fleur
- **Prunes** : les arbres étaient très chargés, nous avons éclaircis manuellement les précoces et Reine Claude, mais pour les autres variétés le calibre a été impacté, beaucoup de branches charpentières se sont cassées. Il y aura un gros travail de restructuration des vergers en taillant.



# Fruits

- **Raisins** : Présence de mildiou sur toute la saison estivale, toutefois les variétés n'ont été impactées de manière identique, le chasselas a bien résisté. Nous avons eu de gros dégâts sur Exalta et Centennial, nous avons fait du jus pomme/raisin. Présence importante de frelons et guêpes qui percent les grains, cela génère plus de travail de ciselage.
- **Pommes** : une bonne récolte mais avec beaucoup de petits calibres sur certaines variétés, nous avons transformés beaucoup en jus et pétillant, les frelons ont aussi fait beaucoup de dégâts. Brûlures modérées car limitées en pulvérisant du talc.
- **Poires** : Récolte très importante en volume, mais la qualité calibre a été fortement impactée par la sécheresse, nous avons ramassé 3 semaines plus tard que d'habitude.
- **Figues** : Maturité trop rapide due aux fortes chaleurs, mauvaise conservation et attaque très précoces des frelons
- **Kakis** : Récolte catastrophique, les fortes chaleurs ont occasionné des brûlures sur fruits, et les cycles de développement de Suzuki ont été très tardifs avec des piqûres nombreuses, 90 % de pertes.



# Fruits

## Vie de la Ferme : perspectives 2024

La filière agriculture biologique est en grand danger et souffre d'une baisse de la consommation. Merci aux amapiens fidèles qui contribuent à la pérennité d'une ferme et de ses paysans. Nôtre modèle de ferme ne peut perdurer que dans la **diversité de ses productions** et de ses **modes de commercialisation**.





# Œufs-Farine-Légumineuses

**Producteur : EARL Rondiesse**

**Référents : Jérémy GADEK**

## **BILAN 2023 :**

- 26 adhérents en début de saison
- 29 adhérents en fin de saison ( 17 - produits secs / 25 - oeufs)
- 4 787,30€ reversés au producteur



# Œufs-Farine-Légumineuses

## **Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023**

Bilan déficitaire (cours des céréales bio)

Seule réussite : le maïs

Remplacement des poules pondeuses : nous avons eu ponctuellement des œufs bio de coopérative.

## **Vie de la Ferme : perspectives 2024**

Questionnement sur la poursuite de l'activité bio



# Œufs-Farine-Légumineuses





# Poulets – Agneaux - Pruneaux

**Producteur : GAEC La Tanière**

**Référents : Somchit LEGUEDE**

En 2023, nous avons continué d'avancer sur l'installation de l'exploitation.

En priorité nous avons installé des parcs en clôture fixe pour toutes les volailles. Ceci nous permet de réduire largement les problèmes de prédation il va nous permettre également d'installer des filets contre les autour des palombes qui malheureusement font des ravages.

Côté brebis là aussi le thème de l'année c'est la clôture... Avec un tout 12 km !

Les vaches elles sont arrivées à le nombre maximum qu'il y aura sur l'exploitation.

Les cultures ont été très compliqué pour des raisons météorologiques et les semis d'hiver ne sont toujours pas fait !

Nous avons aussi eu l'arrivée de Marianne sur la ferme en juillet.

Pour l'année prochaine le grand projet c'est d'installer l'abattoir a volailles ainsi qu'un point de vente sur la ferme. Nous aimerions aussi faire plus de pintades.



# BioGraneta

**Producteur :** Frédéric et Stéphanie Schiavon  
EARL Chiaroscuro – Montbrun-Lauragais

**Référents :** Emilie Huc-Claustre

## **BILAN 2023 :**

- 12 adhérents avec 40 commandes sur 4 distributions => en augmentation (2022 = 28 commandes sur 4 distributions)
- Montant reversé au producteur : 966,90€ => en augmentation (2022 = 767,20 €)



# BioGraneta

## **Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023**

- Achat Nouveau moulin (aide partielle de la région) pour pouvoir être plus réactifs sur les commandes accompagner l'accroissement d'activité en meunerie
- Construction hangar photovoltaïque pour enfin pouvoir mettre à l'abri une grande partie de notre matériel et un peu de stockage de récoltes

## **Vie de la Ferme : perspectives 2024**

- Construction de cellules stockage dans nouvel hangar
- Finir clôtures autour hangar



# Truites

**Producteur : Emilien Nouals : Les viviers du cominges**

**Référents : Jérôme Lachaize**

## **BILAN 2023 :**

- 14 adhérents en début de saison
- 15 adhérents en fin de saison
- Montant reversé au producteur : 978,10 €



# Truites

## **Vie de la Ferme : bilan de l'exploitation sur 2023**

Une baisse du CA liée à une baisse de commande de la restauration

Une bonne saison, pas de sécheresse cette année comme il y avait eu en 2022

Il y a eu une vente sur demande avec des grosses pièces de 1kg-1kg2 mais peu de succès : 3 commandes

## **Vie de la Ferme : perspectives 2024**

De nouveaux produits saisonniers : parmentier de truite et soupe de truite

Et toujours les œufs de truite, les rillettes de truites, la truite fumée, et bien sûr les truites portions par 2 ou 5.





# Bœuf

Roger - Didier





# Les Commandes Groupées

Les pasteis de Nata

→ 4 distributions pour un total d'env 480 €

La bière (la brasserie du midi)

→ 1 distribution pour un total d'env 790 €

Les Sorbets (GRACEALEAU)

→ 2 distributions pour un total d'env 300 €



# Les Commandes Groupées

Bio España

Jérôme Le



# Les Commandes Groupées

Les Endives - champignons

Somchit



# Des nouvelles sections ?

Dans notre AMAP, au fil du temps certains produits ont disparu (manque de rentabilité ou pire arrêt de l'activité agricole) certains produits vous font envie mais pas encore à l'AMAP venez nous voir ! Quelques exemple de contacts que nous avons :

- Fromage de Chèvre
- Porc (frais et charcuterie)
- Fromage de brebis
- Miel
- Les nectars et les confitures de fruits
- Châtaignes
- Boissons végétales
- Tisanes et sirops
- Coulis, gaspachos et autres produits transformés de tomates



# Des Motivés ?

Notre AMAP est une association basée sur le bénévolat et toute initiative est la bienvenue ! Que vous souhaitiez rejoindre le bureau ou que vous souhaitiez nous apporter une aide sur un sujet particulier, n'hésitez pas à venir en discuter avec un membre du bureau ce soir.

En terme de charge du bureau, les plus motivés passent à peine plus de 2h par semaine mais certaines tâches prennent moins de 10h par an. Avec une moyenne autour de 2h par mois.



# Des Motivés ?

Les jobs du bureau :

- Responsable de section / vente exceptionnelle
- Trésorier
- Communication extérieure / Pub /réseaux sociaux / kiosque
- Communication interne / Articles dans le blog / FaceBook adhérents / idées de recettes
- Relations Réseau des Amap
- Relations Mairie
- Administration AMAPJ / Blog
- Activités festives
- Responsable des distributions



# VOTE







# BILAN FINANCIER





# Etat des comptes

Solde créditeur au 07/09/22

**936,29**

date	débit		crédit	détail
	invest/Frais	divers		
12/09/22		12,99		Cadeau PRODUCTEUR
12/09/22			270	54 ADHERENTS
01/01/23		7,51		THE + JUS DE POMME
13/04/23	26,9			Frais de tenue de compte
19/07/23	26,9			Frais de tenue de compte
18/10/23	26,9			Frais de tenue de compte
20/10/23	36			Frais AMAPJ
06/06/23	43,43			Frais OVH
06/06/23	22,96			Clef porte du local
05/12/23			305	61 ADHERENTS
Totaux	183,09	20,5	575	Total : 60 adhérents payants

Solde créditeur au 06/12/23

**1307,70**

delta 371,41



# VOTE





# Compte rendu de l'AG

**Présents** : 25 dont 3 producteurs

## **Ambiance générale**

Sauf quelques exceptions, tous nos producteurs sont en détresse financière. Les cours des produits bio ont dégringolé en 2023 et certains se posent la question de se déconvertir.

Le salut pour eux est la commercialisation en circuits courts et trouver de nouveaux débouchés (restauration collective). Ils doivent tout de même faire attention à la rentabilité de chacune de leur action commerciale.

## **Légumes :**

plutôt une bonne année de production et une baisse du nombre de mangeurs

## **Pain :**

Adrien est toujours hyper motivé et grâce à ses salariés a pu retrouver la santé et peut prendre du recul sur l'exploitation. Coté finances l'équilibre n'y est pas : le patron ne se paye pas !



# Compte rendu de l'AG

## **Fruits :**

Après deux années de gel qui auraient pu être fatales, l'exploitation se relève un peu malgré sécheresse et attaques de mouches Suzuki (cerise, kaki...) et de guêpes et frelons (raisin, figue...). Plantation d'un verger de grenade (nous les goûterons dans 5 à 7 ans!)

## **Œuf-farine-Légumineuse :**

l'exploitation est au plus mal, les cours des céréales ont été divisé par 2 l'an dernier, ils ont eu des propositions à des cours inférieurs à ceux pratiqués par l'agriculture chimique. Ils songent à se déconvertir : un crève cœur pour une exploitation militante du Bio depuis les années 70.

**Poulets – Agneaux – Pruneaux :** Compliqué d'avoir un bilan de la ferme, mais ils ont des investissements en projet notamment une salle d'abattage.

## **Biograneta :**

ne se plaignent de rien – tout doit bien aller

## **Trites :**

possibilité de compléter les commandes contrats. Voir Jérôme.



# Compte rendu de l'AG

## **Bœuf :**

toujours très peu de contrats, livraison sur Saint Orens.

## **Bioespuna:**

militants pour un nouvel agrément qualité SPG (<https://www.bioespuna.eu/blog/actualites-5/le-spg-de-bioespuna-en-article-11>)

## **Endives-Champignons :**

c'est la fin! L'exploitation ne se relèvera pas de son redressement judiciaire.





# Compte rendu de l'AG

## **Nouvelles sections :** contacts avec des producteurs

- Fromage de Chèvre
- Porc (frais et charcuterie)
- Fromage de brebis
- Miel
- Les nectars et les confitures de fruits
- Châtaignes
- Boissons végétales
- Tisanes et sirops
- Coulis, gaspachos et autres produits transformés de tomates

Mais pour mettre en place une nouvelle section, il nous faut assurer au producteur un certain volume et surtout des volontaires pour gérer la section

## **Sujets 2024 :**

- Soutenir nos producteurs : en trouvant de nouveaux adhérents
- Nous proposer de nouveaux produits
- Poursuite de la numérisation de l'AMAP
- Poursuite de la réflexion autour d'une solution de paiement dématérialisée



# Compte rendu de l'AG

## **Bénévoles**

Que vous souhaitiez rejoindre le bureau ou que vous souhaitiez nous apporter une aide sur un sujet particulier, n'hésitez pas à venir en discuter avec un membre du bureau ce soir.

En terme de charge du bureau, les plus motivés passent à peine plus de 2h par semaine mais certaines tâches prennent moins de 10h par an. Avec une moyenne autour de 2h par mois.

**Les rapports moraux et financiers ont été adoptés à l'unanimité.**

Le président

Sébastien DELAS

La Trésorière

Carine CAILLEREZ