



COMPTE RENDU ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DU 10 MARS 2017

Présents : Mesdames Castor, Charrier, Clerquin (présidente), Culicchi, Galia, Ganteille, Gohier, Hamelin, Hogrel, Jeannin, Lucien, Moreau, Perroud (adjointe au maire en charge des associations et des sports), Robic (secrétaire), Ringeard, Vivet, Messieurs Beauvais (conseiller municipal), Bellec, Blais, Chevreux, Debron, Le Maître (trésorier), M. Duveau (paysan boulanger).

Ordre du jour :

- Bilan financier
- Bilan moral
- Votes et élection du bureau
- Questions diverses

1. Bilan financier

Présentation par Philippe Le Maître

	Débit	Crédit	
Solde du compte au 26/02/2016		117,10 €	
Recettes			
34 adhésions		340 €	
Dépenses			
Journée des associations	29 €		achat de pains, pâtés, jus... pour la dégustation
Assurance	85,77 €		
Solde du compte au 10 / 03 / 2017		352,3 3€	
A venir			
Buffet de l'AG	X		pains, légumes, fromages, quiches....
Subvention de la mairie		X	

2. Bilan moral

La présidente rappelle le but premier de l'association : la solidarité avec les maraîchers et les autres producteurs.

Après un redémarrage un peu compliqué, les différents contrats tournent bien et il y a eu un nombre non négligeable de nouveaux adhérents.

La journée des associations a plutôt bien fonctionné, le stand a attiré du monde.

Une subvention de 150 euros a été demandée à la mairie, elle sera examinée au prochain conseil municipal.

Une demi-journée de cueillette des pommes a été organisée dans le verger de Sylvain Duveau, ainsi qu'une visite de l'exploitation des chèvres et du nouveau four à pain en décembre.

Les produits disponibles actuellement sont :

- les paniers de légumes (réfèrent : le bureau)
- les pains paysans (réf : Céline Jeannin)
- les volailles et produits à base de canard (réf : Silvia Gohier)
- les fromages de vache et de chèvre (réf : Hélène Galia)
- les farines et huiles (réf : Virginie Lucien)
- le chocolat (réf : Didier Chevreux)
- les pommes et jus (réf : le bureau)
- les champignons shiitaké (réf : le bureau)

3. Vote des bilans et élection du bureau

Les bilans, financier et moral ont été votés à l'unanimité.

Le prix de la cotisation a également été voté à l'unanimité, il restera donc à 10 euros pour éviter des adhésions de personnes qui ne seraient pas réellement motivées.

Deux membres du bureau (trésorier et présidente) sont démissionnaires et souhaitent un roulement régulier des postes. Il est proposé des postes d'adjoint pour se familiariser en douceur avec les rôles afin d'un changement l'an prochain.

Une personne se propose pour remplacer le trésorier, mais le poste de président(e) ne tente pas. Deux personnes se proposent aux postes de vice-présidente et de secrétaire adjointe. Soizic Clerquin assurera donc encore un an la présidence, mais il faut réfléchir à un(e) remplaçant(e) pour l'année suivante.

6 membres sont donc élus à l'unanimité :

- **Présidente : Soizic Clerquin**
- **Vice-présidente : Virginie Lucien**
- **Trésorière : Cécile Ringiard**
- **Trésorier-adjoint : Philippe Le Maître**
- **Secrétaire : Catherine Robic**
- **Secrétaire-adjointe : Hélène Galia**

4. Questions diverses

● Contrats de légumes

La nouvelle saison repart dès avril, mais il n'y aura que 2 paniers sur ce mois (les 14 et 28 avril) pour la soudure. Les engagements se font pour la saison entière d'avril à mars. Les adhérents intéressés prépareront 11 chèques (ordre : Earl Jardins Vergers) à donner à la nouvelle trésorière ou à son adjoint. Il est proposé d'enlever 4 paniers pour les vacances en prévenant 2 semaines à l'avance. La régularisation se fera alors sur le mois de mars (12ème chèque). Les petits paniers restent à 13 euros et les grands à 18 euros. Les contrats seront envoyés sous peu.

● Que faire de l'argent sur le compte ?

Le bureau reste ouvert aux suggestions. S'en servir pour faire de la communication ? Créer une caisse de solidarité pour les situations difficiles des producteurs ou d'un adhérent ne pouvant pas terminer la saison ? A réfléchir.

● Bilan de l'année pour les pains paysans

Sylvain Dureau a évoqué le bilan de son année de production. Les conditions climatiques ont été difficiles aussi y aura-t-il une période de soudure pour le petit épeautre.

Il confectionne en moyenne 10 à 12 pains par semaine pour notre association ce qui est correct pour rentabiliser sa distribution. Il ne faudrait pas descendre en dessous.

Il remercie les adhérents qui sont venus aider à la cueillette des pommes (bouteille de jus offerte pour le buffet), le référent qui s'occupe des commandes de pains ainsi que l'association pour son soutien.

Un atelier de débroussaillage sera proposé plus tard.

En plus du nouveau four, il a un nouveau pétrin en bois qui lui permettra bientôt de proposer des boules de pain de 1 kg à la place de certains pains moulés.

Il a présenté ses différents pains que nous avons pu déguster ensuite.

● Divers

- Il a été proposé de réaliser un trombinoscope afin de visualiser les membres du bureau ainsi que les référents des différents produits.

- Une demande d'échange de recettes entre adhérents a été suggérée également.

- Pour diffuser toutes ces informations, Virginie Culicchi a proposé de s'occuper du blog de "Monts Panier" sur lequel elle pourra publier tout ce que les adhérents voudront mettre en commun : photos, recettes, composition des paniers avec le nom des légumes...

- Une question a été posée sur l'alternance des légumes dans les paniers. Se fait-elle sur la quinzaine ? Certains qui partagent des paniers ont l'impression d'une redondance plus fréquente. Les producteurs seront interrogés sur ce point.

- Il y aura un accueil chez les maraîchers à Bossé sur Claise à l'occasion de l'opération " De ferme en ferme".