

ASSEMBLEE GENERALE appam'AMAP DIMANCHE 5 NOVEMBRE 2017 – FERME DE LALOSSE

	Producteur.trices	Consommateur.trice référent.e	Consommateur.trice
Présent.es	Katrin (fromage Brebis) Bart et Bérangère (viande bovine) Virginie et Samuel (agneau) Angel (légumes)	Odile (laitage Vache) Fabienne R (miel) Cécile (agneau) Bernard N (fromage chèvre) Louise (poulet oeuf) David (fruits) Lucie (poisson à venir?)	Bernard Lilian Fabienne A Anna Christine Séverine
Excusé.es	Elisa (miel) Bert-Jan (laitage Vache) Isabelle (légumes)		Marielle Carmen Annick

I. Bilan et perspectives par produits

Laitage Vache

Bert-Jan fait maintenant une traite quotidienne. Il prévoit de changer son système de stabulation pour faciliter la distribution du fourrage. Il emploie une personne pour fabriquer le yaourt et le fromage blanc, et souhaiterait pouvoir employer quelqu'un un jour par semaine. Actuellement, il travaille 3000 heures annuelles, avec un revenu de 6 E/heure. La sécheresse va l'obliger à acheter 20 T de foin supplémentaire pour un total de 4000E. En 2017, pour un chiffre d'affaire d'environ 6150E, il y a eu 28 contrats, chaque livraison représente un chiffre d'affaire de 250E (3h de présence).

Contrat 2018 : les mêmes produits seront proposés, avec une augmentation (ex : Tome 16E/Kg → 17E/Kg), c'est le prix que Bert-Jan pratique sur le marché et son autre AMAP. (Sur le marché, la tome de qualité équivalente se vend à 20E/Kg)

Fromage Chèvre

Marc et Audrey sont toujours sur 2 traites quotidiennes, mais envisagent de passer à la mono-traite. Le cheptel a augmenté, la production aussi.

En 2017, il y a eu 17 contrats.

Contrat 2018 : Pas de changement. Bernard souhaite passer la main pour la référence. Christelle serait peut-être prête à prendre le relais.

Fromage Brebis



La transition achevée, l'exploitation de Katrin est en bio depuis l'année dernière. Katrin transforme 14000 L de lait sur 7 mois. Elle est autonome au niveau alimentaire (hors phénomène de sécheresse). Elle distribue ses produits sur le marché de Pamiers et les croqueurs de Saverdun, ainsi que sur des commerces de Narbonne, Lézignan et Carcassonne. Elle cultive également du tournesol (huile) et des lentilles (3000Kg sur 3 Ha).

Le nombre de contrats AMAP est resté stable en 2017 (14), mais le chiffre d'affaire a augmenté, de 1500E à 1700E

Contrat 2018 : les lentilles vendues au poids, en vrac, arrivent sur le contrat. Les mangeur.euses intéressé.es pourront apporter leur contenant lors des distributions, Katrin aura aussi des poches en papier. Huile et lentilles sont à séparer du tableau des fromages sur le contrat : ils pourront être commandés sans obligation de régularité mensuelle.

Miel

Des ruches ont été perdues l'année dernière. Lucie et Elisa souhaitent augmenter leur production.

Le contrat est maintenant à cheval sur 2 années civiles. 2016-17 : 17 contrats / 2017-18 : 12 contrats à ce jour.

L'augmentation du prix du pot de miel (8E → 10E) explique peut-être la baisse du nombre de contrats. Cette augmentation se justifie de par le mode de production : le pressage entraîne une moindre production que la centrifugation, pour un temps de travail plus long. Une étude plus précise des coûts de production, menée avec l'aide de la chambre, a permis de fixer ce juste prix.

Légumes



2017 a été une bonne année. Le nombre de paniers augmente progressivement avec l'appam'AMAP. L'AMAP de Pinsaguel, en zone péri-urbaine augmente aussi plus rapidement, le marché à la ferme est stable. Par contre, la fermeture de l'épicerie de Pailhès qui distribuait leurs légumes va devoir être compensée. Le GAEC emploie une personne à temps plein 6 mois dans l'année (+ quelques aides). Angel et Isa souhaiteraient 4 mois de plus, ou réfléchissent à l'opportunité d'avoir un.e troisième associé.e. Leur volume et leur chiffre d'affaire actuel permettent de l'envisager. Cela permettrait d'enrichir la réflexion, faciliterait le suivi des cultures et dégagerait du temps pour la vie personnelle. Un déménagement de maison est en vue, à côté de l'exploitation, ce qui va faciliter la vie de la famille.

Contrat 2018 : 42 livraisons au lieu de 44 en 2017. Le prix du panier est inchangé (19€).

En août, Isa et Angel prendront une semaine de congé en famille. La date du 16 août a été positionnée sur le calendrier, mais sera susceptible d'être changée.

Fruits

Une année très difficile pour les arboriculteurs, et notamment pour Jean, suite aux gelées d'avril : 75 à 80% de la récolte de pommes est perdue. La vigne aussi a souffert. Les kiwis ont été impactés aussi dans une moindre mesure, environ 60% de la récolte est sauvée, nous pourrons en profiter à partir de décembre. L'exploitation a été reprise par la fille et le gendre de Mme Pujol, suite au décès d'Armand, c'est donc une année de transition. Les poires de Pascale ont aussi été abîmées.

Jean a donc du réduire les paniers, et a supprimé des livraisons. Il n'a pas pu procéder à de nouveaux pressages, et garnit les paniers avec du jus de pommes de son stock. Le nombre de contrats 2017-18 est en baisse par rapport à l'année précédente (25 contrats contre 31 en 2016).

Perspectives : l'impact des gelées continuera à être fort l'année prochaine.

Après une année de disette, les arbres risquent d'être en surproduction, ce qui entraînera un travail de tri rigoureux sur arbre pour éviter la surcharge et permettre aux fruits sélectionnés de se développer convenablement.

Ce sera le moment, pour les consom'acteurs amapien.nes, d'être solidaire ...

Viande bovine

La tendance générale est à une moindre consommation de viande par personne. Il s'agit donc de s'adresser à plus de consommateur.trices. Les coûts de fonctionnement (abattage, découpe ...) augmentent régulièrement. Les coûts de structure (investissement, emprunts...) vont commencer à baisser l'an prochain.

Quelques points à améliorer :

Bart est toujours en difficulté avec des commandes retardataires ;

en cas "d'anomalies" sur les commandes, il souhaite joindre les amapien.nes directement au téléphone ;

le paiement global de toutes les commandes de l'année par un seul chèque est compliqué à gérer sur le plan comptable → il faudra passer par un virement, ou préférer un chèque par livraison.



Contrat 2018 : une augmentation des prix au kilo.

Des colis de 3kg uniquement steak haché ou 3kg uniquement saucisse seront intégrés au contrat. Le contrat spécifiera les modalités de paiement par chèque ou virement.

Agneau



L'exploitation, qui comprend majoritairement l'activité maraîchère se porte bien. Virginie et Samuel se sont associés avec Audrey, ce qui a permis à chacun.e de mieux maîtriser un domaine particulier (comptabilité, administratif, production...). Ils ont deux employés.

Concernant le troupeau, cette année il est monté en estive, du 20 juin au 20 septembre. Cela présente plusieurs avantages : cela permet d'être autonome en fourrage sur l'année (le troupeau ne consommant pas l'herbe de l'exploitation), cela dégage du temps à Virginie et Samuel (3h/jour), une prime est également prévue. Par contre, le troupeau a été victime de la prédation, et d'accidents : sur 107 bêtes montées, 21 ont péri en estive, dont au moins 5 par l'ours. Ce taux de 20% de perte devrait être ramené à 10% lorsque les bêtes seront plus aguerries (meilleure connaissance de l'environnement, des stratégies, éducation des petits en conséquence, etc..)

Contrat 2018 : augmentation du prix, de 12,5€/Kg → 13,5€/Kg pour le conditionnement en 1/2 agneau. Le conditionnement en colis 1/4 d'agneau va être surfacturé par le prestataire. Cette surfacturation sera répercutée sur le prix au



consommateur, qui passera à 14E/Kg.

Les conditions d'abattage au moment de Pâques sont maltraitantes, du fait du grand nombre d'animaux (« stockage » en espace limité, dans des lieux surchauffés, etc...). Si les agneaux sont assez gros, ils seront abattus 15 jours avant, sinon, Virginie attendra après les fêtes.

Poulet – œufs

Le nombre de contrats est resté stable en 2017 (41), avec une augmentation significative du chiffre d'affaire : de 9700E (2016) → 13660E (2017) pour les 12 livraisons.

Contrat 2018 : des produits vont être proposés sans obligation de régularité mensuelle : gésiers confits en bocaux (réflexion en cours pour un conditionnement sous vide) saucisse sèche (poule+porc bio) et poule (7E, entre 1Kg et 1,2Kg).

Pain

Rien à signaler. Laurent a changé de farine, et a expliqué sa démarche en direct aux consommateur.trices en direct.

II. Nouveaux produits

Les truites de Montferrier

Une première livraison a eu lieu le 21 septembre, au cours de la dégustation. Le producteur a eu l'air satisfait, mais ne s'est pas engagé sur une contractualisation à venir. On en saura plus après la prochaine livraison du 21 décembre. Les produits testés par les amapien.nes sont bons. Cependant, les pavés conditionnés sous vide paraissent relativement chers. Les truites à la pièce, vendues vidées, sont plus accessibles, mais moins pratiques à congeler.

Si le producteur souhaite entrer dans l'appam'AMAP, Lucie lui proposera dans un premier temps 4 livraisons annuelles.

Le safran de Pyrène.

Nadège Gosselin est venu nous parler de ses produits.

Le safran est le pistil de la fleur de crocus. Les crocus, cultivés sur 750 m², sont récoltés en octobre et novembre, chaque matin. Les fleurs sont mises à sécher et sont émondées le jour même afin d'éviter la contamination du pistil par le pollen. Puis le safran est mis à sécher avant d'être conditionné. Le safran produit par Nadège est bio, de catégorie 1 sur une échelle de 5. Cette classification prend en compte 4 paramètres : le taux d'humidité, et 3 autres paramètres concernant respectivement l'odeur, la couleur et le goût.

Outre le safran, Nadège propose des meringues safranées, du sirop de safran, des fruits séchés (figue, tomate, fraise), des tisanes et infusions, etc...

Les produits paraissent plus adaptés à des commandes ponctuelles (2 ou 3 fois dans l'année, sur le modèle de Bioespuna), qu'à une contractualisation relevant de l'appam'AMAP.



Autres produits

Le sambuc, apéritif à base de sureau, et le porc ont également été évoqués.

III. Questions diverses

- Suite au déménagement d'Odile, l'adresse postale de l'appam AMAP change. Elle est dorénavant domiciliée à la maison des associations, 7, rue St Vincent, 09 100 PAMIERS
- Local de livraison : Fabienne va relancer la mairie pour les vitres cassées, et la lumière extérieure.
- 2 étudiants en BTS Production Animale font une étude sur « les circuits courts en zone d'influence de Pamiers ». Ils souhaitent étudier dans ce cadre "la ruche qui dit oui", "la ferme du Salset" et "l'appam'AMAP". Ils viendront donc sur une distribution pour s'entretenir avec les producteur.trices. Un retour de l'étude est souhaité.
- Lilian nous informe que l'informatisation des contrats est en cours. Mais il y a une difficulté liée à la non uniformisation des contrats → à voir.