

Compte rendu de l'Assemblée Générale d'Agrisolbuech

16 novembre 2023

Merci aux présents, Laure et Hans, Clément, Baptiste, Tiffanie, Dominique, Marcel, Delphine, Marie, Guy, Véronique, Henri.

Partie 1 : l'année de nos producteurs :

- Philippe Bilocq fait à nouveau face à une très mauvaise saison, suite aux conditions climatiques du printemps, favorables du côté de Neffes chez Gilbert Léouffre, désastreuses dans les vergers de Philippe, 10% de sa production normale pour la seconde année.
- RAS pour Alexandre et Karine Illy, si on oublie l'incendie vers Chanousse qui aurait pu cerner leur troupeau.
- Corinne Claret est contente du volume des commandes de l'AMAP. Elle fait face à des difficultés pour récupérer des terrains et assurer la pérennité de son exploitation.
- Sandra Garçin, qui nous propose des colis de viande de veau de l'exploitation tenue par son fils Guillaume, souhaite poursuivre avec nous (même si nous commandons très peu), c'est dans l'esprit de l'exploitation qui a beaucoup de débouchés locaux.
- Clément Beaume : Tout va bien, l'exploitation monte en puissance comme prévu, Les différents ateliers montent en volume.

*Œufs : attaque des poulaillers, des travaux de sécurisation ont été faits, Pendant cette période l'AMAP a été servie en priorité. Un centre d'emballages d'œufs sera opérationnel sur la ferme dans 2 mois. Il permettra de conditionner les œufs de façon à pouvoir servir les collectivités et les restaurants. Il pourra être partagé avec d'autres producteurs.

*Viande (veau et bœuf) : est vendue à 70% en vente directe (en augmentation sur Gap et Veynes-Dévoluy). Elle est en partie transformée en « charcuterie » de bœuf (ex : saucissons)

*Maraichage : Des productions ont été perdues suite à des soucis d'irrigation. Une irrigation automatisée est nécessaire.

*Animation : tous les mercredis soirs un marché de producteurs et de cuisiniers a lieu à la ferme, avec participation de musiciens. Chouette ambiance !

Les membres d'Agrisolbuech qui sont venus visiter la ferme de La Petite Grange au printemps ont passé une super journée très instructive.

*Avenir : En prévision de la retraite de Joël en juillet 2025, Clément cherche soit un salarié polyvalent (plutôt maraichage) soit un associé pour travailler en équipe et assurer la croissance en volume des ateliers.

*L' « AMAP pratique » : Pour remplir les paniers, suite aux remarques des certains amapiens, Clément fera le choix cet hiver de mettre moins de variété mais en plus grosse quantité. Il rappelle que ses pommes de terre sont plutôt polyvalentes. Qu'il est possible de commander des patates spécifiques.

Pierre, notre producteur de légumes d'été, a ressenti des pertes de débouchés par rapport à l'an passé. Il souhaite continuer à fournir l'AMAP. Petit rappel à tous : quand un produit est abîmé dans le panier -c'est arrivé à plusieurs pour les tomates de cet été- il faut le signaler aussitôt au producteur ou au référent. Cela permet au producteur de modifier certaines choses. Dans le même esprit, les quantités du petit panier sont parfois trop justes pour réaliser un plat... Donc, on serait partant pour parfois, un peu moins de variétés et plus de quantité.

Enfin, une autre suggestion d'amapien, à voir avec Pierre, est de proposer éventuellement les légumes « ammochés » à part, pour ceux qui peuvent les transformer rapidement.

Pierre a changé aussi de maison mais ses terres sont toujours aux mêmes endroits de la commune de Neffes... Chagné de maison ? Parce que la famille s'agrandit avec un petit Raphaël juste né cet automne.

- Baptiste Vialet : l'organisation de la petite famille évolue (une nounou pour Mathias) et facilite la vie d'Agnès et Baptiste. La saison a été plutôt bonne et a permis d'embaucher pendant 7 mois un salarié. Depuis l'automne, ils ne sont que 2 pour un gros volume de travail. En réflexion, une possible association avec Emma Vialet qui se forme en ce moment dans ce sens. Cela permettrait à Agnès de continuer à accompagner des projets d'agriculteurs (aide à l'installation ou aide au départ) et à Baptiste de poursuivre l'accueil des jeunes en difficulté en partenariat avec la PJJ.

Baptiste et Agnès sont contents de ce qu'ils ont assuré en autonomie comme « vétérinaires » pour leurs bêtes . Baptiste nous explique aussi que pour concilier l'obligation en bio de sortir les petits veaux et éviter qu'ils soient attaqués par les loups, ils ont réorganisé la gestion du troupeau et une partie des vaches, moins performantes pour la production laitière, ne partent plus en réforme mais sont conservées pour servir de « nourrices » aux jeunes veaux et de « vigiles ». Les veaux sont donc en extérieur, ils sont moins malades quand ils têtent, bien plus dociles, et cette formule libère pour l'éleveur le temps des biberons.

*Avenir : un jeune couple est repreneur de la ferme des Gouttières dans le Dévoluy. Ils envisageraient de faire du beurre

- Laure pour La ferme de Montbrand : les contrats se maintiennent à une douzaine de pains. Un nouveau pain est proposé cette saison, le 4 graines.

Le cours de l'épeautre a baissé, trop de producteurs par rapport à la demande ; un système style AOP n'a pas été mis en place pour protéger l'épeautre des Hautes Alpes, il s'en produit maintenant

partout, dans des endroits où le rendement est meilleur. Jean François Escande est président des producteurs de petit épeautre, il se bat pour obtenir des débouchés dans les cantines.

- Laure pour JF Escande, pas de pois chiches cette année, ravagés par le gibier sauvage
*Chasse : La fédération subventionne les clôtures les moins chères, celles des sangliers. Mais elles restent des parades insuffisantes et pour les sangliers ou pour le grand gibier. On touche le fond du problème, la chasse devient une chasse-plaisir et non une chasse-gestion du gibier... Ainsi la tendance est à prélever les beaux mâles et à laisser passer les biches qui vont ravager les champs.
- Laure pour Gibert Léouffre : très bonne récolte de pommes. Peu de poires. L'ensemble de nos commandes 2023 représente 752kg.
- Dominique envisage de prendre contact avec Héloïse et Florent de la GAEC Les petits pastres qui ont succédé à Patricia sur son exploitation. Ils élèvent en désaisonnalité des chèvres et des brebis.
*Reste aussi à faire le point sur les derniers produits à livrer par Nathalie pour que les comptes soient apurés.
- Tiffanie se remet bien de sa chute et est à fond dans sa saison de Noël.
*Avenir : Ses parents déménagent et elle doit à moyen terme trouver un local (50m²) de préférence à Veynes. Pas facile !

Partie 2 : AMAP de demain !

Voilà les pistes et les aventuriers qui veulent bien les suivre. MERCI à tous ceux qui peuvent aussi les rejoindre !

Communiquer :

Tiffanie propose de gérer une page Instagram (et /ou Facebook) en publiant 1 fois par semaine une photo, une actualité, une recette, qqch qui dit la vie de l'AMAP...

Elle a besoin de nous TOUS pour avoir de quoi alimenter ces pages

Elle va créer pour cela une adresse email générale

amapdeveynes@gmail.com.

Marcel a déjà fait une petite beauté à notre site Agrisolbuech... à nous de le fréquenter et de l'enrichir.

Retravailler nos visuels. Solène et Marie sont partantes. Les comptes de Marcel mettent à notre disposition 300€.

Dominique propose de réaliser un QR code.

Distribution des flyers : Patrice et Cathy Mériaux feront les boites aux lettres, Angélique Théron en disposera dans son taxi.

Relancer la radio locale, la télé locale (Serres ?) pour faire un reportage sur nous. Véronique et

Rencontrer :

S'inscrire et tenir un stand de dégustation ou d'animation autour des légumes et autres produits ...

au Forum des Associations de Veynes (démarches Dominique)

au Salon du Bien être (démarches Dominique)

à la fête du Printemps des petits Montmaurins (voir Solène)

à des foires aux plants locales ...

pour un goûter à une sortie d'école...

Partager nos expériences :

Certains légumes restent mystérieux, d'autres reviennent trop souvent : Google c'est bien, mais une recette testée et approuvée par un amapien c'est mieux ! Donc, n'hésitez pas à demander des suggestions et à en donner.

Ça peut être tout simple : Par exemple, je n'épluche plus mes courges : après un bon lavage, c'est plus de vitamines et moins de temps passé ...

Ce partage peut avoir lieu le jeudi bien sûr mais aussi être envoyé à Tiffanie ou alimenter les rubriques du site.