



" Pommes d'Amis

AMAP de BONDY (Association loi 1901)

Siret : 523 11 557 00019

44, rue Roger Salengro 93140 BONDY

☎ : 01 48 47 39 95 - @ : pommesdamisbondy@gmail.com



PROCÈS-VERBAL

DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

DU VENDREDI 23 MARS 2018

Début de séance à 19h14

Président de séance : Philippe Wolf

Secrétaire de séance : Samia Aït-Mansour

Distribution de la parole : Frédéric Chéry

En annexe : les rapports moral et financier.

PRÉSENTATION DU DÉROULEMENT ET DES INTERVENANTS

Philippe Wolf, président actuel de Pommes d'Amis, déclare la séance ouverte.

Frédéric Chéry membre du C.A, présente l'ordre du jour.

Philippe précise que nous serons certainement amenés à revoir le déroulement en fonctions des impératifs des différents intervenants.

Ce qui est entre-autres, le cas de Stéphane Dreumont notre nouveau maraicher, qui n'est pas sûr de pouvoir rester jusqu'à la fin de l'A.G.O, mais également de Sylvine Thomassin, maire de Bondy, qui interviendra dès son arrivée, afin de pouvoir être libérée rapidement du fait de ses obligations.

A noter, l'arrivée de Stéphane Dreumont à 19h16.

PRÉSENTATION DE NOS PRODUCTEURS ET DE LEURS PRODUITS

Stéphane DREUMONT - maraicher

Il s'agit d'une exploitation familiale transmise par son père François, à Stéphane, et Pauline sa femme.

Démarrage de la production de légumes bio dès 1977 avec organisme certificateur de l'époque Nature et Progrès.

Amap Pommes d'Amis Bondy - A.G.O. - Compte-rendu

Les grands parents possédaient 10 Ha de terres et des vaches laitières. Mais en 1984, les quotas de productions, imposés ne leurs ont pas permis de poursuivre sur une exploitation de cette taille (trop petite).

De 1977 à 2000, l'essentiel de la production était destinée à la vente sur les marchés de Beauvais et alentours.

L'exploitation n'était tenue que par les parents de Stéphane avec un renfort en fonction des besoins d'une 1 ou 2 personnes supplémentaires.

De 2000 à 2007, François a dû assumer l'exploitation seul, suite au décès de son épouse en 2000 (Stéphane était alors âgé de 10 ans seulement).

En 2007, Stéphane passionné par le métier d'agriculteur et par les légumes arrête l'école et décide de s'impliquer d'avantage dans l'exploitation. Il démarre par la construction de serres, le forage pour trouver des points d'eau et commence à s'équiper en machines ; le tout étant fait à la main.

En 2009, naissance de la 1^{ère} collaboration avec une AMAP à Beauvais. Ce qui représentait une vingtaine de paniers.

Cela s'est ensuite étendu à Paris et sa région avec actuellement 7 AMAP (300 paniers « équivalents » 16,00 €).

En 2015, Stéphane est rejoint par Pauline sur l'exploitation et démarre une phase de développement en passant de 10 Ha à 70 Ha dont 50 Ha de légumes.

Le développement s'est traduit par :

- Une rotations des cultures ;
- l'embauche de personnel;
- la construction au fur et à mesure, de serres supplémentaires,
- la location de terres ;
- la diversification des réseaux de distributions en « vente directe », AMAP, distributeurs automatiques, ventes demi-gros (ex : BIOCOOP - 15 magasins livrés dans un périmètre de 150 km), ventes en gros par palettes (ex : coopératives ou plateformes).

L'exploitation compte actuellement 7 « temps pleins » et peut aller jusqu'à 25 employés en pleine saison.

Question : que contient les distributeurs de légumes et comment cela fonctionne-t-il ?

Il s'agit de casiers dans lesquels se trouve des légumes. On sélectionne un numéro de casier et on récupère les produits après paiement .

Stéphane et Pauline sont équipés également de 2 chambres froides (une pour les températures négatives et une autre pour les températures positives). Ils y entreposent pour conservation, les légumes adaptés. Mais il n'est pas toujours possible de garantir la bonne température pour chaque produit ; ce qui explique que certains légumes puissent être un peu gelés.

Question : peut-on vous proposer des légumes à cultiver ?

Stéphane et Pauline sont ouverts à la discussion. Ils ont d'ailleurs intégré des légumes dits « oubliés » suite à des demandes, et parce qu'ils y tiennent également : courges spaghetti, panais, topinambours, choux de Bruxelles...

Cette année, les courges n'ont pas levées.

Question : combien de variété de légumes produisent-il ?

50 légumes différents sur l'année, ce qui est énorme en terme d'organisation, avec les cultures qui se croisent à des moments bien définis de l'année. Il est difficile de gérer les légumes de septembre/octobre avec ceux de l'été.

Question : peut-on envisager la culture d'ail et de cébette ?

Ils n'en produisent pas car le sol n'est pas compatible - nécessite un sol fort.

Question : à quel moment sont cueillis les légumes de nos paniers sachant qu'ils nous sont livrés le mercredi ?

La plupart sont récoltés le jour même. Certains sont stockés en chambre froide en fonction de leur maturité. Exemple les épinards ou oignons blancs qui sont arrivés d'un coup avec la présence du soleil. Ils doivent donc être rapidement récoltés, lavés et stocker pour éviter la perte.

POINT DE SITUATION DU PROJET POUR LA FERME CAILLARD

Sylvine Thomassin, maire de Bondy, nous présente, l'état d'avancement des travaux à la Ferme Caillard :

- le retard pris par les travaux a été rattrapé, la livraison du chantier devrait intervenir en septembre 2018 ;
- l'AMAP pourra réintégrer la Ferme Caillard, si c'est toujours son choix, comme cela avait été prévu ;
- les clapiers ont bien été conservés pour garder le caractère de la Ferme ;
- les pavés ont également été conservés en grande partie, un accès pour fauteuils roulants a été aménagé ;
- La Ferme Caillard sera un lieu ouvert, il a pour vocation de devenir « le » lieu de l'économie sociale et solidaire à Bondy. Ce sera un lieu de réunions, d'insertion. Ce sera un lieu partagé par différents acteurs.
- Il n'accueillera pas de services municipaux.

Sylvine Thomassin tient à nous préciser l'importance du rôle que joue notre AMAP dans la ville de Bondy, dans la prise d'une nouvelle conscience active liée au « bien vivre » et au « bien manger ».

Elle nous énonce d'autres actions entrant dans ses objectifs :

- La création d'une épicerie solidaire ;

- Les actions menées pour récupérer les invendus sur les marchés (produits bio ou non) pour ensuite permettre d'apprendre ou de ré apprendre, aux familles à faire des soupes, des purées ;
- Le plan d'urbanisme a été abordé par Mme La Maire en respect des principes énoncés précédemment. Elle invite à ce titre les habitants de Bondy à participer aux enquêtes publiques qui auront lieu en mai prochain ;
- Des repas sans viande dans les cantines scolaires, au moins une fois par semaine.
- Moins de voitures pour plus de transports en commun,

Sylvine Thomassin tient à rester adhérente à Pommes d'Amis mais elle ne prendra pas de paniers cette saison(impossibilité de venir le chercher et de partager un moment avec nous). Elle reprendra à nouveau un panier dès que possible.

Elle termine son intervention en souhaitant « longue vie » à Pommes d'Amis.

Alain Boucher, membre de Bondy Ecologie, annonce la programmation d'une soirée cinéma/débat en collaboration avec 3 associations de Bondy dont Pommes d'Amis. Des informations complémentaires seront mis à disposition par Bondy Ecologie prochainement.

Il évoque également l'idée de proposer des repas « bios » dans le menus des cantines scolaires, pourquoi pas en proposant une collaboration à notre maraicher...

Sylvine Thomassin invite Stéphane Dreumont à prendre contact directement avec Patrick Sollier.

Nous reprenons à présent les présentations de nos producteurs.

PRÉSENTATION DE NOS PRODUCTEURS ET DE LEURS PRODUITS (SUITE)

Jocelyne Truphemus - représentante de ses deux frères producteurs de Pommes

L'exploitation agricole est située en Indre et Loire et propose des produits bios depuis 1965. Ses deux frères Éric et Martial ayant pris le relais du papa, ont créé un GAEC en 1979.

Quelques chiffres et détail sur l'exploitation :

- polyculture (pommes et légumes) et élevage bovin (vaches allaitantes - génisses et veaux) ;
- 97 Ha avec une prairie de 45 Ha ;
- une collaboration avec Bondy depuis déjà 25 ans ;
- 3 ouvriers permanents + des saisonniers pour la taille, l'éclaircissage des vergers... ;
- 12 Ha de vergers avec une production annuelle de 200 tonnes ;
- 2 Ha sur lesquels sont plantés des pommes de terre en plein champs et des tomates ;
- une production distribuée vers 12 AMAP (Indre et Loire, Centre, Sarthe, Maine et Loire), sur les marchés et transformateurs (soupes, confitures, coulis), vers 15 BIOCOOP...

Ils viennent apporter leurs produits (pommes, jus et cidre) sur les marchés de la Région Parisienne, entre-autres à Joinville, et/ou elle se rend en Touraine pour récupérer les produits.

Amap Pommes d'Amis Bondy - A.G.O. - Compte-rendu

Conséquences climatiques sur la production :

- le gel d'avril dernier a contraint les producteurs à installer des bougies chauffantes aux pieds de tous les arbres et à se lever en pleine nuit pour les déplacer en fonction de l'évolution du temps ;
- pas de produits chimiques pour lutter contre les insectes et les maladies ;
- traitement des sols par le cuivre, le soufre, la chaux et des produits à base d'algues répondant à un cahier des charges bien précis.

L'exploitation permet de produire des pommes, des jus et des confitures.

Les jus étaient à l'origine fabriqués sur place mais ne le sont plus à présent. Pour des raisons de respect des conditions d'hygiène et de conformité, les fruits sont confiés à un transformateur habilité.

Denis - Apiculteur

Denis est devenu apiculteur en 2016 suite à une reconversion (anciennement dans le domaine de l'aéronautique).

Quelques chiffres et détail sur l'exploitation :

- 14 ruchers
- 200 ruches
- emplacement en Sologne et démarchage de propriétaires de confiance pour accueillir les ruches et proposer un miel de cru ;
- propose des miels d'Acacia, châtaignier, bourdaine, bruyère, etc... en fonction des saisons ;
- en conversion Bio, attestation ECOCERT fournie à l'AMAP pour une labélisation BIO dans un an normalement ;
- 1300 kg de miel produit en 2017 ;
- objectif de 2 tonnes pour cette année. Cependant, l'hivernage a été long et rigoureux et après contrôle 13 essaims sur 20 sont morts, malgré le candi bio pour maintenir une température de 14 C ;
- refus d'utiliser des ruches en polystyrène pour un meilleur hivernage.

Contraintes d'exploitation :

1. Pour chaque ruche il faut : un terrain en cercle de 3 km sans autoroutes ou - de 50% de champs de grandes cultures/arboricultures/ vignes, 2800 Ha de terrain où potentiellement les abeilles peuvent butiner.
2. Aucune utilisation de produits chimiques, pas d'antibiotiques. Il utilise des acides organiques issus de l'oseille et de l'acide formique. Nécessité de trouver des solutions pour lutter contre le poux de l'abeille - surveillance étroite des colonies pour limiter le taux de mortalité ;
Pluriactivité de Denis, apiculteur au printemps/été et enseignant ;
Evite de procéder à la transhumance de ses ruches par camion, reste dans un périmètre local.
3. Impératif d'obtenir de la cire bio -base des ruchers.

Sur 10 cadres, il doit en remplacer 2 ou 3 par des neufs, avec une cire gaufrée. La cire absorbe les produits chimiques, il faut donc la renouveler.

Comment trouver de la cire bio. ? Il a tenté de recycler la cire d'opercule de l'année. Mais après analyse en laboratoire, cela a révélé la présence de pesticides.

Sans compter que pour fabriquer 1 kg de cire, il faut 10 kg de miel.

Question : peut-on envisager de visiter les ruches ?

Il n'y est pas opposé mais préférerait que cela se fasse dans des conditions d'accueil digne de ce nom, pourquoi pas en 2019 ?

Il possède une cave à miel qui lui permet de faire des dégustations/ventes en direct.

PRÉSENTATION DU RAPPORT MORAL ET D'ACTIVITÉS

Le rapport moral a été remis à chaque adhérent présent à l'A.G.O et fait partie des documents disponibles sur le blog de l'AMAP.

Présentation du rapport moral et d'activités par Philippe.

Philippe nous épargne la lecture intégrale du rapport moral et d'activités et préfère revenir sur les points qui lui semblent importants.

Nous avons vécu une année particulière et très mouvementée avec notamment le déménagement de la Ferme Caillard vers les écuries de l'ancienne Gendarmerie.

Philippe tient à souligner le soutien indéfectible des services techniques de la ville qui ont accepté toutes nos doléances et ont réalisé tout ce que nous demandions en terme d'aménagement (dallage de l'allée, amélioration des éclairages intérieurs comme extérieurs, etc...).

Il tient à remercier le SEL qui a gentiment accepté de nous céder un peu de place pour stocker notre matériel...

Le changement de lieu nous a contraints à nous adapter en termes d'horaires et d'organisation.

Cela a eu pour conséquence de :

- nous mobiliser plus tôt et en plus en grand nombre ;
- nous adapter au partage des lieux avec le centre de loisirs et d'autres associations ;
- nous adapter à l'occupation des lieux pour les vacances scolaires... ;
- nous adapter à l'espace plus restreint et ne pas accepter de nouveaux producteurs - exemple fromages de chèvres, volaille, saumon. Cela sera envisagé à notre retour à la Ferme Caillard.

-

De manière générale, nous nous en sommes très bien sortis collectivement (membres du C.A et bénévoles).

Philippe présente nominativement les membres du C.A. présents : Samia Ait-Mansour (vice-présidente et secrétaire), José Andrade (vice-président), Martine Carn, Frédéric Chery, Sylvie Chouquet, Renée Dufant (trésorière), Jean-Baptiste Engelibert, Ghislaine Henri, Roger Lefebvre, Françoise Leroi (secrétaire adjointe), Hervé Louillet, Cécile Tertre .

D'autres évènements ont marqué cette année écoulée, dont plusieurs en lien avec les anciens maraichers (Jean-Luc et Annie BASTIEN). A savoir :

1. Annulation sans explication de la sortie/visite de leur exploitation la veille du jour prévu. Nous avions réservé un car et 40 personnes devaient s'y rendre. Hervé notre boulanger nous a sauvé la mise, en proposant que le pique-nique ait lieu dans sa cour, et en organisant une sortie visite du patrimoine, ainsi qu'une visite de sa boulangerie.
2. Annonce de l'arrêt de la fourniture de légumes à notre Amap, au moment des renouvellements de la saison - décision « couperet ». Une fois de plus Hervé nous a aidé à trouver un autre maraicher. Une solution de livraison a été trouvée avec François, le papa de Stéphane. Hervé nous a également aidé à trouver un nouveau producteur d'œufs car l'ancien ne pouvait pas livrer les œufs chez le nouveau maraicher au vu de la distance qui sépare leurs exploitations respectives.
3. Nous avons eu connaissance de témoignages concordants, qui ont éclairé d'un jour nouveau certains évènements s'étant produits lorsque les Bastien étaient nos maraîchers. Ils semblent avoir abusé de notre confiance et triché sur la provenance de certains des produits qu'ils nous livraient.

Quand la production ne leur permettait pas de fournir, ils se sont vraisemblablement fournis à Rungis en produits non bio et de très basse qualité, et les ont reconditionnés pour les faire passer pour leurs produits.

Les serres devant être vides, ils ont annulé la visite de leur exploitation pour ne pas que nous nous en rendions compte.

C'est inadmissible. Nous avons décidé de procéder à un signalement à la DGCCRF - en cours.

Philippe souligne le fait qu'il est important que les gens aient entièrement confiance dans les producteurs de l'Amap.

Nous nous assurons de la possession de certifications bio en demandant à chaque producteur son ou ses certificats et en s'assurant de sa validité. Cependant, nous n'avons aucun moyen de contrôle sur ce type de dérives.

Nous avons également été contraints de changer de banque (Crédit Mutuel).

La nouvelle directrice ayant annulé les accords précédemment négociés avec l'ancienne directrice. Elle nous a clairement dit de nous adresser ailleurs.

Le C.A a donc décidé de fermer les comptes de Pommes d'Amis et d'ouvrir des comptes au Crédit Agricole - en cours.

Philippe trouve ce comportement inqualifiable, et incite les adhérents, par leur action personnelle à agir pour manifester contre ce non respect des engagements pris.

Question : quand aura lieu le changement de banque et comment s'est opéré le choix du Crédit Agricole ?

Les comptes devront être fermés d'ici mi-avril.

Le choix s'est porté sur le Crédit Agricole plutôt qu'une banque coopérative comme cela avait été imaginé, pour des raisons pratiques. Les banques telles que La NEF ou le Crédit Coopératif n'ont pas de succursales à Bondy ou à proximité, ce qui « complexifierai » sensiblement le travail des trésoriers, actuels ou futurs, de l'association.

Enfin, ces deux années écoulées en tant que Président de Pommes d'années ont été incroyablement riches et enthousiasmantes

Cela s'est traduit par des réunions de C.A. une fois par mois, avec un repas partagé (moment convivial) pour garantir l'atteinte des objectifs fixés et garantir une bonne distribution chaque mercredi.

Voir le rapport moral pages 3 et 4 pour le détail des actions menées, nécessaires pour l'organisation de la distribution des produits pour chaque mercredi ; la liste est longue.

Cela s'est traduit également par la prise de décisions fortes.

Voir le rapport moral pages 4 à 7 pour le détail des actions représentant 11 points importants.

Aussi par une volonté de confirmer notre vision militante pour le soutien d'une agriculture paysanne et bio.

Voir le rapport moral pages 7.

Les partenariats constituent un point important pour la vie de Pommes d'Amis, partenariats avec nos différents producteurs - Denis pour le miel, Jocelyne pour les pommes et Stéphane et François, ici présents. Mais c'est également vrai pour tous les autres...

Voir le rapport moral page 10.

Philippe souhaite évoquer l'avenir de Pommes d'Amis.

Un nouveau C.A va se réunir à l'issue de cette A.G.O. Cela constituera une nouvelle page pour Pommes d'Amis.

Faire vivre l'AMAP nécessite un dynamisme, et le plein de bonnes volontés...

Aussi, Philippe invite chacun ici présent à participer à la vie de l'AMAP, via les distributions du mercredi et également en intégrant le C.A. Mais cela peut être aussi en devenant Référent pour un produit. A ce propos nous cherchons un référent pour le vin.

Le nouveau C.A pourra s'appuyer sur les membres du bureau actuel : José Andrade (vice-président), Renée Dufant (trésorière), Samia Aït-Mansour (vice-présidente et secrétaire) ainsi que Françoise Leroi (secrétaire adjointe).

En conclusion, pour terminer ce rapport moral, Pommes d'Amis se porte très bien.

PRÉSENTATION DU RAPPORT FINANCIER

Présentation du rapport financier par Renée Dufant, actuelle Trésorière de Pommes D'Amis.

La trésorerie de Pommes d'Amis se porte bien, nous avons des comptes excédentaires : 1 767,24 €.

Renée nous invite à consulter le rapport financier mis à la disposition des adhérents présents et mis en ligne sur le blog de l'AMAP.

Elle ne revient pas sur le point déjà cité du changement de banque.

La trésorerie actuelle, à la fin de l'exercice, permet de couvrir 4 années de fonctionnement.

Renée nous rappelle que tout comme l'année passée, nous avons décidé de ne pas solliciter de subvention auprès de la municipalité compte tenu de ces résultats.

Et que l'adhésion est la seule source de recettes de notre association.

Philippe nous rappelle qu'un débat avait eu lieu le jour lors de l'A.G. de l'année dernière à propos du montant de la cotisation jugé trop élevé par certains adhérents. Même si elle avait déjà fait l'objet d'une baisse l'amenant à 20,00 € en lieu et place de 24,00 € précédemment.

Suite à cela, nous avons annoncé en AGO la constitution d'un groupe de travail qui serait en charge d'étudier et de proposer un nouveau montant de cotisation.

Le groupe a été constitué, autour de Claire Cauchemez, de 3 adhérents tirés au sort et qui ont bien voulu accepter de mener ce travail. Le bureau de l'association a mis à leur disposition tous les éléments demandés, et s'est tenu à disposition en cas de sollicitations de la part du groupe de réflexion.

Le groupe de travail a présenté ensuite en C.A. leurs conclusions et proposition. Chaque membre du groupe participant au vote, au même titre que les membres du C.A.

La proposition votée fait passer la cotisation de 20,00 € à 15,00 €. Ceci si la présente A.G.O vote la résolution.

VOTES D'APPROBATION DES RAPPORTS PAR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Les deux rapports ont été approuvés l'unanimité des adhérents présents.

Vote résolution baisse cotisation à 15,00 €

Approuvée à l'unanimité des adhérents présents.

ELECTION DES MEMBRES DU NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

15 membres siègent actuellement au C.A. de Pommes d'Amis.

Chantal Catant reste Présidente d'Honneur de Pommes d'Amis, mais n'a pas de droit de vote au C.A.

Principes de l'élection :

- Tous les candidats sont les bienvenus.
- Si le nombre de candidatures est supérieur à 15, nous procéderons à un tirage au sort à l'exception des membres du bureau qui se représentent, ceci pour garantir une ossature forte.

11 membres du C.A actuel sont candidats pour poursuivre leurs actions :

- Samia Ait-Mansour
- José Andrade
- Martine Carn
- Frédéric Chéry

- Sylvie Chouquet
- Renée Dufant
- Jean-Baptiste Engelibert
- Ghislaine Henry
- Roger Lefebvre
- Françoise Leroi
- Cécile Tertre

Le C.A. se réunit une fois par mois sur la base d'un ordre du jour. Il se déroule sous forme d'un repas partagé pour lequel chacun apporte quelque chose à déguster tout se réunissant.

Il a lieu en général le lundi, le mardi ou le jeudi à tour de rôle pour permettre à chacun de pouvoir y assister (contraintes familiales, professionnelles et autres) et ce entre 19h00 et 22h00.

4 adhérents souhaitent présenter leurs candidatures pour rejoindre le Conseil d'Administration :

- Frédérique Monié
- Catherine Ottral-Vollmer
- Corinne Wolf
- Flavie Pittet

Les membres du C.A. ont été élus à l'unanimité par un vote à mains levées.

QUESTIONS DIVERSES

Peut-on envisager d'avoir également des fruits ?

Dans l'immédiat, nous ne pouvons accueillir de nouveaux producteurs sur le lieu de distribution. Cette question pourra faire l'objet d'un traitement ultérieur.

D'où proviennent les semences pour produire les légumes ?

Stéphane nous explique qu'ils achètent toutes leurs semences à des sociétés hollandaises, et un peu d'hybrides comme une variété ancienne d'endives qui s'adaptent mieux.

Il est difficile de refaire des graines.

En non hybride par exemple, un concombre sur 3 sera amer ou encore la tomate cocktail classique risque en cas de froid d'éclater en septembre.

Peut-on visiter l'exploitation de Stéphane et Pauline ?

Probablement aux alentours du 27 mai - à confirmer.

Philippe rappelle à l'ensemble de l'Assemblée l'importance de s'inscrire à la newsletter, laquelle est le moyen idéal de se tenir informé de toutes les actions dans l'année.

Combien d'employés travaillent avec Denis ?

Aucun, Denis travaille seul.

Est-ce que Stéphane et Pauline arrivent à trouver facilement de la main d'œuvre ?

Il est difficile de trouver de la main d'œuvre. La plupart de leurs employés viennent de Pologne. Les jeunes en France ne sont pas intéressés par ce travail, pénible et difficile même à travers les stages de formations agricoles, les chantiers d'insertion.

Quelles sont les horaires de travail sur une journée ?

De manière générale de 07h00 à 20h00. Sur les périodes d'arrachages allant d'avril à juin et septembre à octobre, l'amplitude horaire est plus importante - 05h00 à 00h00. Mais ces horaires s'appliquent pour eux et non les employés qui ont des horaires fixes.

L'arrachage et la cueillette étant un travail fastidieux, même les élèves des écoles ne sont pas motivés.

Le nombre d'employés en période « chargée » est de 15, 20 voir 25.

L'aspect administratif du métier demande également beaucoup de temps.

Comment sont gérés la fertilité, la qualité des terres ?

On procède au labourage des couches superficielles du sol avec rotation des cultures, apports organiques + carbonate de chaux + fumier + assainissement avec des céréales.

Le fumier est acheté mais n'est pas bio. Le fait de fumer la terre fait baisser les résidus éventuels de produits chimiques ou autres. Cette technique et les produits sont validés par Ecocert, l'organisme certificateur.

Que font-ils des céréales produites ?

Les céréales sont vendues à des producteurs bio pour donner en nourriture à des porcs.

Question par Jocelyne Truphémus autour de partenariats avec des écoles dans le cadre de leur formation ?

Stéphane nous rappelle qu'il y a tout de même des contraintes d'avoir un personnel fixe pour garantir la préparation et la livraison des paniers.

De plus, cela dépend des spécialisations des établissements, des MFR (Maison Familiale et Rurale).

Jocelyne précise que l'apprentissage est basé sur une alternance entre la théorie et la pratique avec beaucoup de stages permettant aux jeunes de tester et de pouvoir mieux s'orienter.

Stéphane a pu constater que le maraichage n'attire malheureusement pas les jeunes.

Pourrions-nous introduire d'autres produits à l'AMAP ?

Nous sommes ouverts aux propositions en tenant compte des contraintes d'organisation... Une boîte à idée est disponible à l'AMAP. Nous remettons ce sujet à notre retour à la Ferme Caillard.

L'Assemblée Générale se termine par le pot de l'amitié auquel chacun est invité à participer.

Le 1^{er} C.A. se réunira à l'issue du pot de l'amitié.

L'A.G.O est déclarée close et la séance est levée à 21h45

Philippe Wolf

Le Président de Pommes d'Amis

Samia Aït-Mansour

La Secrétaire de Pommes d'Amis