

AMAP *Les voisins de panier*

Compte rendu

Assemblée Générale du 7 février 2025



Ordre du jour

Ordre du jour :

- 1/ Rapport d'activités,
- 2/ Rapport financier,
- 3/ Conseil d'administration,
- 4/ Projets et perspectives,
- 5/ L'ordonnance verte
- 6/ Le travail de la MFR sur les affiches producteurs
- 7/ Jeu participatif « **Je connais bien mon AMAP** »

Un centaine de personnes ont participé à l'assemblée générale



Les objectifs de l'AMAP

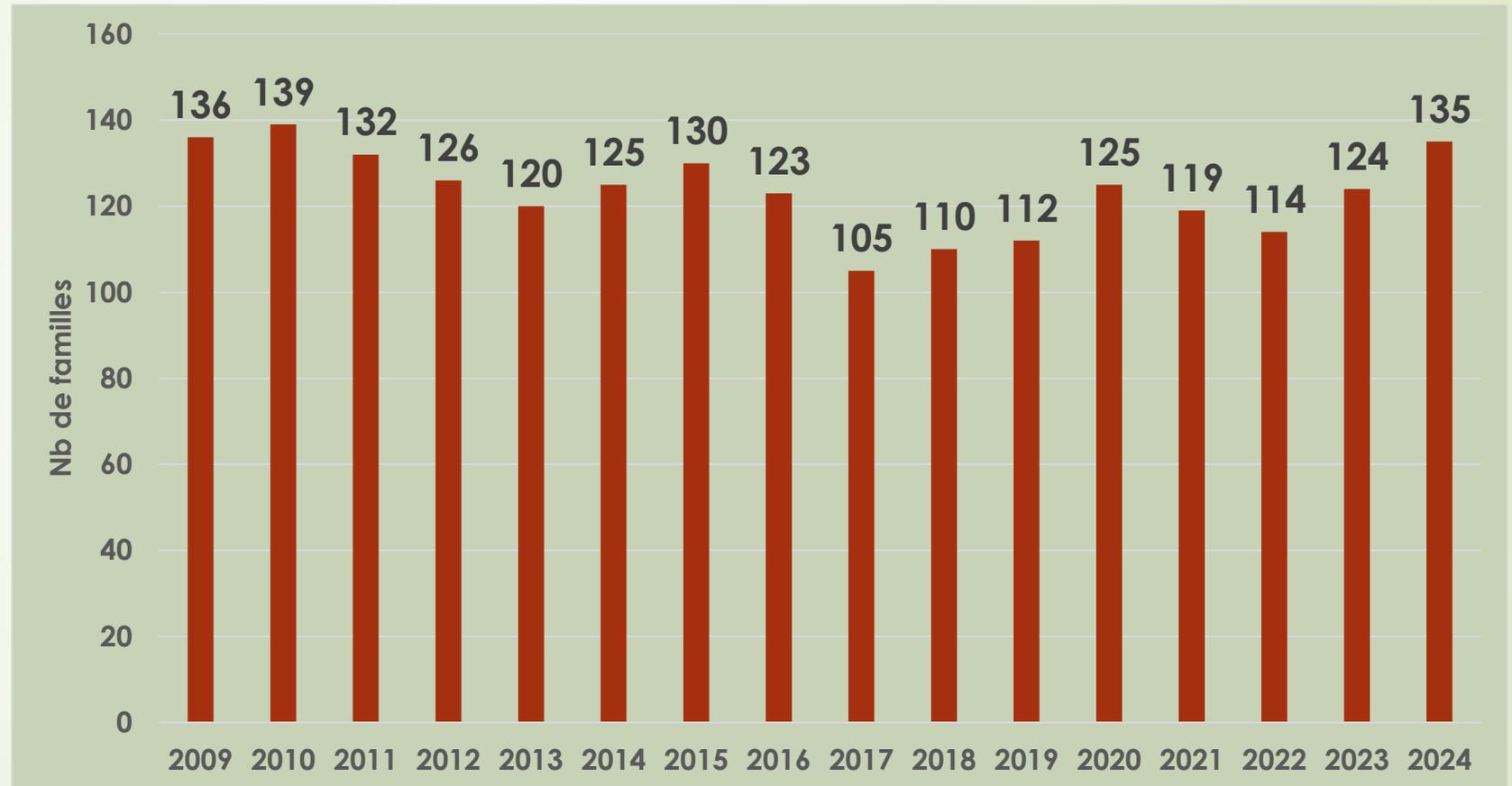
Les objectifs

- maintenir et développer une agriculture locale, économiquement viable, socialement équitable et écologiquement soutenable, à faible impact environnemental, créatrice d'activité économique et d'emploi, de lien social et de dynamique territoriale,
- promouvoir un rapport responsable et citoyen à l'alimentation,
- faire vivre une économie sociale et solidaire, équitable et de proximité,
- contribuer à une souveraineté alimentaire favorisant celle des paysan-ne-s du monde dans un esprit de solidarité.



Les familles adhérentes

- Une tendance à **l'augmentation** avec de nouvelles familles et un **rajeunissement**.



- Les tuteurs sont toujours aussi nombreux pour assurer le lien entre les producteurs et les Amapiens. Merci à eux.



16 producteurs très locaux

Légumes	Le grand Jardin, Nicolas HAEZEBROUCK, Camille GUELLIER
Œufs, pommes, fruits, jus	La ronde des fruits, Quentin OGER
Volailles et lapins	La ferme du grand tertre, Axel TESSIER
Porcs	Les porcs du Butiloir, Aurélie MARSAIS
Fromage bleu	La ferme des jours heureux, Xavier MATTON
Produits laitiers / Brebis	Les brebis anjouées, Benoit PAVEC, Marguerite
Farines, viandes bœuf et veau	EARL TOUCHET, Hélène, Thomas et Vianney
Viande d'Agneaux	La Casserie, Cécile et Alain HUET
Miel	Fabien BONSERGENT
Vins	Le clos de Frémur, Anthony ROBIN
Céréales, légumineuses	Le grain des loges, François BOISSINOT
Tisanes; plantes arom.	Simple et essentielles, Noémie LEAUTE et Bertrand TUAL
Produits laitiers vaches	Le rêve des vaches, Sophie et J-Paul PICHAUD
Pain & Pâtes	Cabanapain, Franck Perrault
Plants potagers	Serre en mouvement, Juliette KOLOPP
Huiles	La safranerie

Viande de bœuf & farines
Thomas MARTIN,
Hélène et Vianney TOUCHET



Producteurs
des Voisins
de Panier



Lait de vache
Jean-Paul
& Sophie Pichaud



Fromage persillé
Xavier Matton



Légumes
Nicolas Haezebrouck
& Camille Guellier



Tisanes et
aromatiques
Bertrand Tual et
Noémie Léauté



Fromage de
brebis
Benoit &
Marguerite Pavec



Volailles
Axel Tessier



Pain
Franck Perrault



Miel
Fabien
Bonsergent



Légumineuses
François
Boissinot



Plants
Juliette
Kolopp



Vins
Anthony
Robin



Viande de porc
Aurélie Marsais



Œufs & Petits fruits
Quentin Oger



Viande de mouton
Cécile & Alain Huet

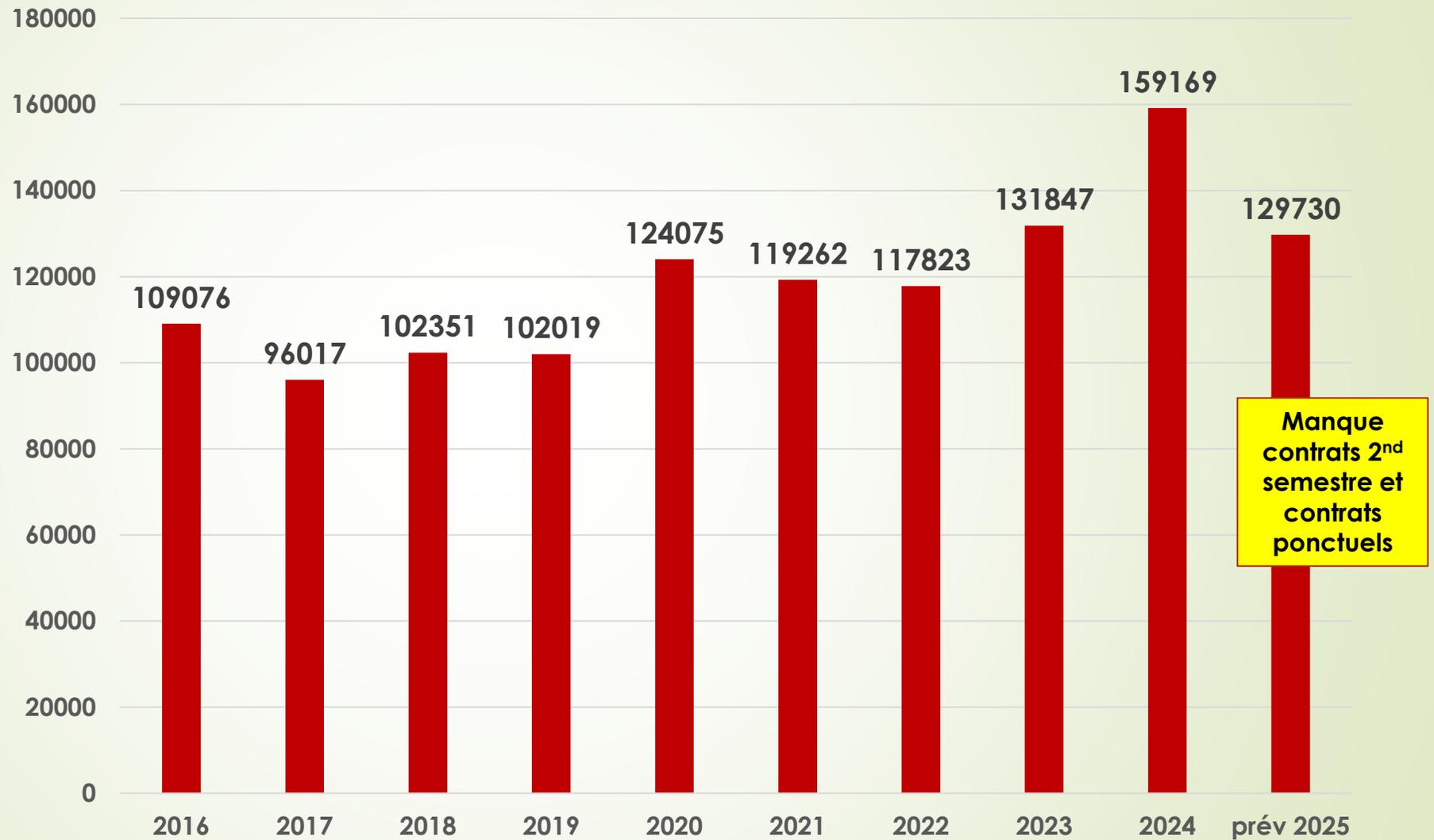
AMAP

**Les voisins
de panier**



**Rapport
d'activités**

Evolution du chiffre d'affaires total (€) de 2016 à 2024



Un chiffre d'affaires en nette augmentation en 2024 (21%)



Les évènements – projets en 2024

- **Travail de la commission producteur:**
 - Visite de la ferme la Safranerie
 - Visite de la ferme d'Aurélié Marsais
 - Visite de la ferme Touchet
 - Visite chez Axel, ferme du grand tertre
 - Demande de visite d'une association bière paysanne de Bellevue... à programmer

Composition de la commission: Jean-Luc T, Marc J, Nicolas B, Pierre T, Yves B, Camille G

Camille G souhaite sortir > entrée d'un autre producteur?



Les évènements – projets en 2024

- En octobre une **rencontre des producteurs, tuteurs et membres du Conseil d'Administration**. Ce fut l'occasion de faire le point sur la situation des producteurs et les évolutions
- **Travail de la commission communication**
 - De très nombreux posts sur le facebook de l'amap: likez la page
 - Site internet régulièrement mis à jour avec les actualités, des recettes...
- **Des portes ouvertes**
- **Rencontre avec Angers Loire Métropole (élu et techniciens)**
 - Présenter l'interamap, les AMAPs et initier le projet d'ordonnance verte
- **Lancement de l'ordonnance verte**
- **Projet communication avec la MFR de la Meignanne**

Les évènements – projets en 2024

► Printemps du bio le 8 juin à la ferme du Rêve des vaches sur la thématique de l'eau :

De nombreuses personnes accueillies sur la ferme :

- Visites de ferme,
- animation petits débrouillards,
- Stand de producteurs de l'AMAP, quizz,
- Animation de 2 fresques sur l'eau
- Repas sur place

Merci à Jean-Paul, Sophie, Thomas et toute l'équipe de bénévoles





Rapport financier 2024

**Rapport
financier**

Dépenses	€	Recettes	€	Excédent
Fête de la biodiversité	203	Prestations	530	
Investissement	341	Cotisations	1511	
Achats fournitures	537	Subvention communale	558	
Fonctionnement	378			
Loyer local	1021			
Total Dépenses	2480	Total recettes	2599	119
		Trésorerie fin 2024	1499	

Rapports moral et financier adoptés à l'unanimité



Le conseil d'administration

Le conseil d'administration

Membres du CA	Sortants démissionnaires	Sortant(e)s rééligibles	Candidats
Anne Marie BINEAU		Anne Marie BINEAU	
Nicolas BIORET			
Yves BOUCHET			
Camille GUELLIER			
Charlotte LECLERC		Charlotte LECLERC	
Marie Jo MARTIN		Marie Jo MARTIN	
Fleur FREMONT			
Loïc PINEAU			
Romain ROLLAND			
Patrick COTTINEAU			
Pierre THOMAS			
Candidats au CA élus et réélus à l'unanimité			Flore Allais Emilie Tudoux



Projets et perspectives

Les projets et les perspectives pour 2025

- Animer le projet d'ordonnance verte (ateliers sensibilisation)
- Participation à Nature en fête sur Longuenée le 17 mai
- Des portes ouvertes pour rendre plus visible notre AMAP
- Les traditionnels apéros aux changements de saison
- Une réunion producteurs tuteurs CA en octobre
- Poursuivre le partenariat avec la MFR
- Poursuivre les échanges avec la commune
- Concevoir un guide « produits de l'AMAP »

L'ordonnance verte

- 2 AMAPs (Voisins de panier et Cantenay)+ interAMAP du Maine et Loire, porté par des **bénévoles**
- Une **expérimentation** financée par le CLS/PAT (Contrat Local de Santé/ Plan Alimentaire Territorial)





5000€ de financement

- 34 femmes enceintes
- 20 distributions de **légumes** (13,50€) et 2 de **légumineuses** (8€) pris en charge à 50%
- Ateliers nesting en partenariat avec le CHU
- Ateliers cuisine avec une diététicienne: 25 avril à 13h30, 22 mars à 10h et 25 mars à 18h15 (Cantenay)

Prise de contact avec des professionnels médicaux

8 médecins, 5 sages-femmes, 3 gynécos, 4 pharmacies, 1 diététicienne,
Réseau petite enfance et puéricultrice de la MDS = partenaires

Flyer + affiche



Vous êtes enceinte !



L'ordonnance verte vous donne accès à une alimentation saine pendant votre grossesse

COMMENT ?

ON FINANCE VOS PANIERS DE LÉGUMES

Bénéficiez de paniers de légumes et légumineuses hebdomadaires, issus des AMAP* de votre territoire. Ils sont financés à 50% par la collectivité pendant votre grossesse, profitez-en !

ON VOUS ACCOMPAGNE AVEC DES ATELIERS

Participez à un atelier de sensibilisation sur les perturbateurs endocriniens et les moyens de s'en protéger. Ainsi qu'un atelier pour vous aider à cuisiner les produits de votre panier.

Infos et inscriptions :

AMAP49-MEMBROLLE.FR/ORDONNANCE-VERTE

AMAP-BASSESVALLEES.FR/ORDONNANCE-VERTE



ENTRÉE EN MATERNITÉ VILLE D'ANGERS

* AMAP = Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne

Pourquoi l'ordonnance verte ?

Les perturbateurs endocriniens sont des molécules présentes notamment dans de nombreux produits alimentaires. Ils sont très probablement à l'origine de maladies du neurodéveloppement (troubles de l'attention, hyperactivité), de cancers, de diabète, d'obésité.

En proposant aux femmes enceintes de consommer des légumes biologiques, nous souhaitons réduire l'impact de ces perturbateurs sur le développement de l'enfant.*

Cécile Lefebvre
Médecin Généraliste à Cantenay-Épinard

Prendre soin de vous, de votre famille et de votre environnement !



Prescrite par des professionnels de santé

Pour votre grossesse les professionnels de santé du territoire vous accompagnent. Ce sont eux qui peuvent vous prescrire cette ordonnance verte.



Deux AMAPs s'engagent pour vous

Notre mission est de vous donner accès à une alimentation saine pendant votre grossesse. Nos produits sont de saison, cultivés en local et bio.



Financée par Angers Loire Métropole

Pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts et les produits locaux et sains.

Ce projet d'ordonnance verte est porté dans le cadre de l'Interamap par les AMAPs de Cantenay-Épinard et de Longuenée en Anjou. Il est co-financé par le Contrat Local de Santé de Angers Loire Métropole et le Projet Alimentaire Territorial



Suite de l'expérimentation



- Bilan fin juin auprès des financeurs et toutes AMAP du département
- Elargissement sur toute l'agglo = 16 AMAP potentiellement intéressées

↓ Dépôt d'un projet commun

Le réseau bio des Pays de la Loire et de la Bretagne

« Vers une Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat »

Réalisation d'affiches par les étudiants de la M.F.R de la Meignanne,

Le Rêve des vaches



Jean-Paul Pichaud nous accueille dans sa ferme à Saint-Clément-de-la-Place. Natif de la commune, cela fait maintenant 35 ans qu'il s'investit dans cette ferme familiale. Il répond à 70 contrats répartis sur 2 AMAP et s'est principalement fait connaître par le bouche-à-oreille.

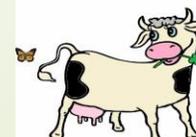
Il utilise du lait biologique depuis 2010 et produit chaque année 70 000 litres de lait.

Sa production comprend divers produits laitiers tels que du fromage frais, de la faisselle, du fromage blanc et des yaourts déclinés en plusieurs saveurs.



Il propose également des fromages, comme la Tomme nature, du camembert au lait cru et du fromage à raclette. Depuis 2018, il possède son propre laboratoire et a obtenu la certification AB (Agriculture Biologique). Il fournit plusieurs établissements, notamment des maisons de retraite, 4 écoles et 5 lycées.

Ses projets : il voudrait installer son fils à la ferme et réorganiser son temps de travail.



AMAP
Les voisins
de panier



Débats

La parole aux producteurs et aux amapiens





Débats

Jeu interactif

L'idée est de faire se rencontrer les amapiens, de se connaître mieux, de jouer sur des questions de connaissance de notre AMAP et de faire des propositions / suggestions pour améliorer le fonctionnement et l'accueil.

Puis place au repas pour une soixantaine de personnes.

Au menu, naturellement des produits de l'AMAP : Choucroute (du grand jardin) saucisses (les porcs du Butiloir), crème (ferme le rêve des vaches) semoule de blé (ferme des loges) avec coulis de fraises (la ronde des fruits) , vins (Anthony Robin), bière (Alpaca), pain (Cabanapain), Miam !!!