

Compte-rendu A. G. AMAP DES EPIS DE BAVENT DU 10 FEVRIER 2018.

Présents :

Annie Cobalto, Catherine & Bruno Frémont, Annick Mandonnet ,M Cagnet, Hélène Mandonnet, Matthieu Philibert, Johanne Gost, Loïc Touzet, Pierre Langlois, Jocelyn Ecolivet, Jacques-Antoine Motte, Jean-François Harivel.

Bilan Moral 2017

- Gestion de l'association au quotidien,
- Préparation des commandes au trimestre,
- Collecte des chèques,
- Gestion des livraisons et des permanences,
- Participation au forum des associations de Bavent.

Le bilan moral est approuvé à l'unanimité

Bilan financier

- se référer aux tableaux ci dessous

BUDGET RÉEL ANNÉE 2017

Date		Recettes	Réalisées	Dépenses	Réalisées
	Solde report	655,7			
	Remerciement Mme Kay-Mouat pour le local			20	0
05/17	Cotisations membres	140	150		
24/01/2017	Adhésion au réseau AMAP Basse-Normandie et MIRAMAP			28	32
29/09/2017	Timbres			25	26,28
24/01/2017	Assurance responsabilité civile			30	25
	Banderole			150	0
	Provision pour dédommagement éventuel			50	0
		795,7	805,7	303	83,28
	Solde				722,42

PRÉVISIONNEL ANNÉE 2018

Date		Recettes		Dépenses	
		Prévues	Réalisées	Prévues	Réalisées
	Solde report	722,42			
	Remerciement Mme Kay-Mouat pour le local			20	
	Cotisations membres	150			
	Adhésion au réseau AMAP Basse-Normandie et MIRAMAP			30	
	Timbres			40	
	Assurance responsabilité civile			25	
	Banderole			150	
	Provision pour dédommagement éventuel			50	
		872,42		315	
	Solde				557,42

Le bilan financier est approuvé à l'unanimité

Cotisation

La cotisation reste à 10 euros.

Élection du collectif

Jacques Antoine Motte (producteur) ,Bruno Frémont, Loïc Touzet, Hélène Mandonnet, Matthieu Philibert (Producteur) , Pierre Langlois, Jean-François Harivel, (Laurence et Annette à confirmer dans leurs rôles de trésorières).

Les nouveaux membres du collectif sont élus à l'unanimité.

LES PRODUCTEURS

Jacques Antoine Motte, notre producteur de fromages de chèvre nous informe de la prochaine transmission de la ferme à sa fille et son compagnon. Pour la prochaine saison, Il y aura une modifications du format de livraison des faisselles en pots plus gros. Il y aura des manifestations culturelles régulières sur la ferme .

Il y a une régularisation en cours d'un manque de fromage lors d'une livraison de début de trimestre 4/2017 (voir avec la référente.)

Jacques Antoine doit nous faire parvenir un catalogue des différents fromages produits. Nous pourrons ainsi revoir l'offre à proposer en début de trimestre prochain.

Matthieu Philibert , notre maraîcher :

Un hiver relativement doux, un conservation des légumes un peu difficile. Le bâtiment destiné à la conservation va sortir de terre Il sera fait appel à un coup de main participatif pour la réalisation des murs en terre. En janvier il y a un manque de luminosité donc retard pour les légumes sous serre. Un problème de remontée de sel sur l'exploitation : à surveiller !

L'ensemble des Amapiens présents exprime sa satisfaction par rapport aux paniers.

Propositions pour 2018

NOUVEAUX PRODUITS :

Contact avec un producteur de volailles et agneau BIO sur Pont l'Evêque.

Contact avec un producteur de volailles (non bio) et œufs bio sur Petiville.

Nous improvisons un petite sondage avec les membres présents :

-5 familles seraient intéressées par de la volaille.

-6 familles par de la viande de bœuf.

Contact à prendre avec producteurs de bières : Brasserie de Ranville (NON BIO)

Coopérative BIO14 , mettre le lien du site de commande « BIO14.fr » pour faire un sondage sur l'intérêt. Prendre contact avec bio14 pour réfléchir à une organisation possible.

FESTIVAL DE L'ARGILE

Bruno propose la réalisation d'une ruche en argile fabriquée par les potiers + un atelier de réalisation sur place.

AG AMAP-BN

Une délégation s'y rendra le 17 février 2018 : cotisations et assurance (les montants ont été avancés par Annie)

Merci à Dominique Kay-Mouat pour la mise à disposition du local chauffé pour cette réunion.

Secrétaire de séance : Jean-François Harivel