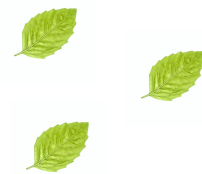




# AMAPPASSION

## Le journal de L'AMAPP du Gâtinais

### Edition spéciale mars 2010



Le vendredi 05 mars, le conseil d'administration de notre association s'est réuni pour préparer la saison légumes 2010. Nous avons trois sujets à débattre: le prix des paniers, la gestion du compte financier pour les légumes et la période creuse, avril et mai.

Alors voici le détail des 3 décisions:

– **Le prix des paniers légumes** va augmenter d'1€. Il passe à 11€ en hiver et 14€ en été (cf. le détail en fin de texte, c'est plus compliqué que ça!). Alors pourquoi? D'abord le prix n'a pas augmenté depuis presque 5 ans, alors que le prix des légumes augmente tous les ans (ce qui est normal et suivi en CA sur proposition des producteurs). L'augmentation permet de conserver un volume « normal ».

Deuxièmement, une étude économique a été réalisée par les maraîchers avec l'AFOCG45 (association collective de formation à la gestion) sur les coûts de production et le prix du panier. Une des conclusions menait à proposer cette augmentation. Nous vous détaillerons cette étude très intéressante et unique en petit maraîchage lors notre assemblée générale le 17 avril.

– **La gestion des comptes des contrats légumes** est confiée aux tuteurs. Depuis maintenant 5 ans, nous constatons qu'il est très difficile d'équilibrer les comptes et qu'à la fin chaque période de contrat le compte est légèrement déficitaire. Les causes sont connues: impayés exceptionnels, erreurs des présences... La gestion de plus de 100 contrats est très difficile.

Malgré le temps passé et le sérieux des tuteurs bénévoles, le déficit se reproduit. Alors pour diminuer la responsabilité des tuteurs et faciliter leur travail, nous avons décidé de faire appel à la solidarité de l'ensemble des « contractants légumes ». Nous avons voté pour l'année 2010, une participation à la gestion de 4€ par contrat de 6 mois (environ 0,20€ par panier). Une partie va servir à rembourser les écarts passés et le reste va permettre de constituer un fond de réserve. A chaque fin de contrat, le bilan financier sera présenté et le CA reconduira ou pas cette participation.

– **Pendant la période creuse**, avril et mai, les maraîchers proposent cette année un panier à 5€. Nous choisissons cette solution pour nous affranchir de l'approvisionnement à Rungis. L'expérience de Rungis avait été réussie la première année, mais l'année dernière nous avons été obligés de changer de grossiste et la collaboration avait été beaucoup plus difficile et trop commerciale. De plus, Rungis fait toujours débat. Nos maraîchers sont de plus en plus forts alors suivons les!

Voici le détail du prix des paniers pour le prochain contrat:  
**avril-mai: 5€ - juin: 11€ - juillet à septembre: 14€**

**NOUS ATTENDONS VOS REMARQUES DANS LA COUR ET SURTOUT A L'AG, n'hésitez pas.**

## Interviewpassion-Pâtisserie

Interview d'Aurélie Coladon par Merle Shore

**(Merle)** Quelles sont tes motivations ?

**(Aurélié)** Parmi les différents lieux que je peux nourrir figure l'AMAPP. Pour moi, c'est un lieu privilégié pour les personnes voulant manger des produits issus de l'AB. Tous mes ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et j'ai entamé une démarche de certification. La pâtisserie est une production de plus pour utiliser des produits bio et donc qui encourage (même à petite échelle) son développement. Comparé à d'autres marchés que je fais, ça peut être financièrement viable mais je le considère comme UN de mes points de vente. Bien sûr, je vais continuer et même développer la vente ailleurs. C'est enfin, avec les consom'acteurs, la possibilité d'avoir un "feed back" sincère qui me permettra d'adapter mes produits ( taille, prix, qualité, goûts etc...). L'Amapp, c'est un point de vente et un laboratoire utile pour qui veut se lancer !

**(Merle)** Il existe d'autres expériences de pâtisserie en Amap ?

**(Aurélié)** J'ai parlé avec une pâtissière bio qui fournit deux AMAPP en Auvergne. Le site de l' AMAP : <http://sites.google.com/site/amapcournon> On peut voir le site de la pâtissière : <http://www.patisseriebio.com/>

Elle est satisfaite et nous communiquons autour de ce qui marche pour nous, on échange.

**(Merle)** Comment penses-tu organiser tes présences ?

**(Aurélié)** S'il est possible de venir chaque semaine je le ferai. Ce sera possible à mon sens si les consom'acteurs le réclament. Une idée pourrait être de laisser des sachets de

## L'AGENDAMAPP

### Assemblée générale

**le 17 avril – 14h30**

**Maison des associations  
à Châlette**

biscuits en dépôt que les consos pourraient avoir même la semaine où je ne suis pas là. A condition que ce soit gérable pour les consos. Côté activité de "J'ai Faim" (la petite entreprise d'Aurélié, ndlr), la vraie saison pour la vente ambulante que j'ai trouvée se situe entre mai et octobre. Je pense cela compatible avec notre AMAPP. Car ce sont les mêmes pâtisseries que je proposerai. La vente se fait le week-end, donc je transformerai pour l'AMAPP ET pour d'autres lieux.

...

**(Merle)** Et pour les prix ?

**(Aurélié)** Côté prix, tout est à faire. Je travaille avec l'AFOCG pour le conseil en gestion et pour faire le calcul des prix. Mais je compte sur les consommateurs de l'Amapp pour m'orienter. Alors toutes mes excuses, par avance, pour le tâtonnement et pour les changements de prix que je ferai.

**(Merle)** Où fabriques-tu tes produits ?

**(Aurélié)** Mary et Loulou m'ont aménagé une place pour que je puisse travailler à la Grefferie. Je partage le four.

Enfin, je compte faire des animations...

Tout l'interview sur

<http://gatinais.amapp.fr/spip.php?article306>

