

# AMAP Les Choucas gourmands

Compte rendu de l'assemblée générale

Samedi 22 mars 2025, 18h, salle polyvalente de Thiéfosse

**Présent-es** : 44 personnes

- **dont producteurs** : Bruno CHEVILLEY (farine), Justine FLEUROT-MOUGEL (préparations fruits et plantes), Paul ALEXANDRE et Yann PIERREL (légumes), Pascal LEUVREY (laitages vache), Yohanna VLAEMYNCK (laitages chèvre)
- **dont élu-es** : Christophe NAEGELEN (député de la 3<sup>e</sup> circonscription des Vosges), Martine GÉHIN (adjointe à CORNIMONT et Vice-présidente de la CCHV à l'environnement, Erik GRANDEMANGE (conseiller municipal de Saulxures-sur-Moselotte et Vice-président de la CCHV aux sports-loisirs-culture)

**Excusé-es** :

- Les élus des communes de Thiéfosse, Vagney, La Bresse, Le Syndicat, Ventron, Rochesson, Madame le maire de Cornimont, représentée par Martine GEHIN, conseillère municipale déléguée, Monsieur le maire de Saulxures/M. représenté par Erik GRANDEMANGE, conseiller municipal délégué
- Les producteurs Grégory CLAUDEL (boulangier), Pierre DECOMBE (Brasserie de Quat'sous), Marc BAUDREY (laitages de brebis), Pascale MICLO (viande)
- Les adhérents Céline et Laurent BOUHOURS, Nadia RABANT, Ariane MOREAU, Sylviane REMY, Line PERRIN, Céline BLAISON

---

Ouverture de l'AG à 18h15

## ACCUEIL

La Présidente Rachel JANTZEN remercie les adhérents et élus présents, les soutiens de l'AMAP et la commune de Thiéfosse pour le prêt de la salle pour l'AG.

## RAPPORT MORAL ÉCRIT ET LU PAR RACHEL JANTZEN

### Hommage à Anne Petitjean

Je souhaitais commencer mon rapport moral par un hommage à Anne Petitjean, adhérente à l'Amap avec son époux depuis de nombreuses années. Anne nous a quittés il y a exactement 2 mois alors qu'elle n'avait que 54 ans (beaucoup trop tôt !). En souvenir d'elle, si agréable et souriante quand elle venait chercher son panier au local, je vous propose que l'on observe un moment de silence.

Après 2 ans en tant que présidente de l'Amap, je me réjouis de vous dresser ce bilan que je qualifierais de très positif.

Nous réunissons désormais 9 producteurs avec l'arrivée cette année de Yohanna comme productrice de fromages et yaourts de chèvre. Des producteurs qui mettent tout leur cœur pour nous fournir des produits d'une grande qualité. Nous leur en sommes très reconnaissants et les remercions.

Je voudrais également remercier l'ensemble des membres du Conseil d'Administration. Je leur disais il y a quelques temps que j'étais fière d'être présidente entourée d'une équipe si impliquée dans la vie de l'association. Chacun est responsable d'une ou plusieurs tâches qu'il assume avec beaucoup de sérieux et tout cela dans la bonne humeur ! Nous avons chacun des métiers très différents, une personnalité différente et des points de vue personnels qui font la richesse du groupe. L'année passée, quelques « jeunes » sont venus compléter le groupe et y

ont tout de suite trouvé leur place en prenant des responsabilités. Par expérience je peux vous dire que ce n'est pas le cas dans toutes les associations !

Quant à vous, adhérents de l'Amap, soyez également remerciés pour votre engagement auprès des producteurs en contribuant à leur assurer une partie de leur revenu. Nous étions 108 cette année, contre 128 l'année précédente : cette baisse s'explique en partie par le choix de certains d'aller acheter en direct aux serres de nos maraîchers à Sapois. Cependant, acheter en Amap via des contrats passés avec les producteurs est un engagement que l'on ne retrouve pas tout à fait quand on se rend ponctuellement dans leur magasin ou ferme : c'est le message que nous essayons de faire passer quand un adhérent nous annonce son départ. Le pouvoir d'achat de chacun étant en baisse, il est évident que cela se répercute également sur notre engagement à soutenir l'agriculture la plus respectueuse de l'environnement. Certains de nos producteurs vous diront qu'ils n'ont pas réellement ressenti «la crise de la bio» dont il est question depuis plus d'un an déjà, d'autres en revanche ont vu l'intérêt pour leur activité décroître. Ils vous en parleront certainement mieux que moi tout à l'heure. On parle de crise de la bio et pourtant, l'Europe demande d'augmenter les surfaces produites en bio, demande d'inclure plus de bio dans l'alimentation, notamment dans les cantines. L'Etat veut plus de bio au niveau de la consommation avec la loi Egalim et en même temps le message est complètement contradictoire avec un vote du Sénat en faveur de la suppression de l'Agence bio, démenti par le ministre de l'agriculture qui promet d'autres économies (mais lesquelles ?). Ces déclarations successives inquiètent forcément alors que le secteur peine à se remettre de la crise inflationniste.

Dans ce contexte difficile pour les producteurs, il est donc plus que jamais important de leur apporter notre soutien.

Le projet de nouveau local que nous vous avons annoncé lors de l'AG de 2024 est une façon de les soutenir en faisant le choix de les accueillir dans des locaux un peu plus vastes et plus adaptés à l'activité. Nous l'avons conçu plus accessible mais aussi plus convivial avec un espace qui nous permettra d'échanger plus facilement sur des sujets variés. Je vous donnerai quelques informations sur l'avancement dans le rapport d'activité qui va suivre.

Le futur local fait donc partie des projets de l'année 2025 parmi d'autres dont nous serons amenés à vous parler très prochainement.

Sachez d'ores et déjà que nous avons répondu à l'appel à projet de la communauté de communes des Hautes Vosges pour la semaine du paysage qui aura lieu durant la 1ère quinzaine de juin. Le thème étant cette année « Cultivons local, de la vallée à l'assiette », nous proposons 3 projets :

- Le samedi 7 juin un parcours ludique sollicitant les 5 sens sera mis en place sur les terrains en altitude de nos maraîchers. Il se fera en partenariat avec Orane et Clément qui sont tous les 2 animateurs nature et depuis peu adhérents de l'AMAP.
- Le dimanche 8 juin, nous proposons une soirée disco burgers sur le site du lac de Saulxures sur Moselotte.
- Le lundi 9, ce sera un atelier culinaire dans le local actuellement en travaux. Inutile de vous dire qu'il faut que l'on s'active pour qu'il soit terminé à cette date.

Ces 3 projets ont bien entendu comme objectif de faire connaître les produits de nos producteurs et par la même occasion de faire découvrir l'Amap.

D'autres thèmes qui me tiennent à cœur pourraient être abordés plus profondément mais je ne voudrais pas monopoliser la parole trop longtemps.

Je vous soumets seulement 2 points de réflexion sur lesquels nous nous pencherons certainement dans un avenir proche :

- Le 1er concerne une volonté de permettre à l'ensemble de la population d'accéder à une nourriture saine, que ce ne soit pas seulement une élite sociale qui puisse consommer des

aliments de qualité. La sécurité sociale de l'alimentation sur laquelle se penchent certaines associations verra peut-être le jour dans un futur proche ? qui sait ?

- Le second point concerne des actions menées actuellement dans certains secteurs et qui sont en train de se développer proche de chez nous. Je pense aux ordonnances vertes qui consistent à fournir aux futures mamans des paniers bio accompagnés de formations afin d'assurer une alimentation et une vie saine durant la grossesse et de donner aux enfants à naître un meilleur départ dans la vie. En tant que membre du collectif des coquelicots des Hautes Vosges, je peux vous annoncer que nous avons commencé à rencontrer localement les élus ainsi que les médecins pour leur présenter ce projet. Nous rencontrons beaucoup d'enthousiasme, reste à travailler sur la mise en place et les financements. Si je vous parle de ces sujets, c'est parce que nos producteurs seront très certainement sollicités prochainement pour fournir des paniers bio.

Pour ceux qui sont intéressés, on pourra bien entendu reparler de ces sujets et les développer un peu plus dans un autre contexte.

Je vais maintenant laisser la parole à Eric, notre secrétaire pour vous présenter le rapport d'activité. Merci pour votre écoute !

Le rapport moral est voté à l'unanimité.

### **RAPPORT D'ACTIVITÉ LU PAR ERIC MAGRIAU, SECRÉTAIRE**

- **Les treize membres du CA et le bureau élus en 2024 :**  
Rachel JANTZEN, Présidente / Anne-Sophie BERNÉ, trésorière / Eric MAGRIAU, secrétaire / Gabrielle APTEL (démission en cours d'année) / Isabelle ARNOULD / Nicolas ARNOULD / Céline BLAISON / Monique CLIMENT / Pauline GEHIN / Joseline MARIE / Ariane MOREAU / Jean PIERREL / Thibault POIROT / Jeanne TARON  
9 réunions durant ce mandat. Tous les producteurs sont invités aux réunions des Conseils d'administration.
- **Les neuf producteurs, locaux et 100 % BIO :**  
Marc BAUDREY / Grégory CLAUDEL / Justine FLEUROT-MOUGEL / Yann PIERREL et Paul ALEXANDRE / Brasserie Quat'Sous / Béatrice et Pascal LEUVREY / Mathilde et Pascale MICLO / Bruno et Lidia CHEVILLEY / Yohanna VLAEMYNCK
- **110 adhérents**
  - ⇒ 50 distributions dans l'année
  - ⇒ 83 180 € de recettes pour les contrats 17 353 € de recettes hors contrats au profit exclusif des producteurs

### **NOS DIFFÉRENTS CONTRATS**

- **CONTRATS PANIERS DE LEGUMES, GAEC Les Champs des Côteaux**  
Paul ALEXANDRE & Yann PIERREL à Thiéfosse et Sapois  
Référentes : Pauline GÉHIN et Jeanne TARON  
77 contrats (68 petits paniers, 9 grands), 48 distributions, du 17 mai 2024 au 25 avril 2025  
Montant : 55 129 €
- **CONTRATS FROMAGES ET YAOURTS DE BREBIS, Bergerie de la Colline**  
Marc BAUDREY à Fresse-sur-Moselle  
Référente : Isabelle ARNOULD  
12 contrats, 19 distributions, du 23 février 2024 au 31 octobre 2024  
Montant : 2 103 €
- **CONTRATS FROMAGES DE VACHE, Ferme Leuvrey**  
Béatrice et Pascal LEUVREY à Saulxures-sur-Moselotte

Référente : Isabelle ARNOULD  
25 contrats, 25 distributions, du 1er mars 2024 au 14 février 2025  
Montant : 3 663 €

- **CONTRATS FROMAGES ET YAOURTS DE CHÈVRE, Les Cabrioles de Grandrupt**  
Yohana VLAEMYNCK à Rupt-sur-Moselle  
Référente : Isabelle ARNOULD  
16 distributions, du 29 mars au 25 octobre 2024  
Montant : 2 020 €
- **CONTRATS PAINS, La Boulange du Gab**  
Grégory CLAUDEL à Cornimont  
Référente : Ariane MOREAU  
27 contrats  
Montant : 6 744 €
- **CONTRATS VIANDE DE VEAU ET VACHE RACE VOSGIENNE, Ferme de Reherrey**  
Mathilde et Pascale MICLO à Vecoux  
Référente : Monique CLIMENT  
49 contrats, 50 colis de veau et 128 colis de steaks hachés  
Montant : 12 195 €
- **CONTRATS DE BIERES, Brasserie de QUAT'SOUS à Vecoux**  
Référents : Anne-Sophie BERNÉ et Thibault POIROT  
5 contrats, 12 distributions, de novembre 2023 à octobre 2024  
Montant : 986 €
- **CONTRATS DE KOMBUCHAS, Brasserie de QUAT'SOUS à Vecoux**  
Référents : Anne-Sophie BERNÉ et Thibault POIROT  
4 contrats, 6 distributions, de novembre 2023 à septembre 2024  
Montant : 340 €

### COMMANDES HORS CONTRATS

- **PRÉPARATIONS À BASE DE PLANTES ET DE PETITS FRUITS, Sauvages et Cultivées**  
Justine FLEUROT-MOUGEL à Cornimont  
Référente : Rachel JANTZEN  
Deux livraisons 2024, juin : 9 commandes (291,40 €), déc. : 14 commandes (646,60 €)  
Montant : 938 €
- **GRAINES ET FARINES, Moulin de Maublanc**  
Lidia et Bruno CHEVILLEY à Chauvirey-le-Châtel (70500)  
Référente : Joseline MARIE  
6 livraisons, tous les deux mois de février à décembre 2024  
Montant : 2 109 €
- **AGRUMES ET AVOCATS**  
Merci à Pauline d'avoir pris en charge les 4 livraisons cet hiver.  
Provenance : Sicile Via l'AMAP Saveur Jardin (Alsace)  
1<sup>e</sup> livraison : novembre 2024, 53 caisses de clémentines = 1 113 €  
2<sup>e</sup> livraison : décembre 2024, 110 caisses d'oranges, citrons, avocats = 3 198 €  
3<sup>e</sup> livraison : janv. 2025, 95 caisses d'oranges, citrons, avocats, pamplemousses = 2 859 €  
4<sup>e</sup> livraison : mars 2025, 75 caisses d'oranges, citrons, avocats, pamplemousses = 2 537 €
- **HUILES**  
Merci à Pauline d'avoir pris en charge les 2 livraisons cet hiver.  
Provenance : Sicile (huile d'olive) et Alsace (huile de tournesol et colza) Via l'AMAP Saveur Jardin (Alsace)  
1<sup>e</sup> livraison : novembre 2024, 266 litres d'huile d'olive, de tournesol, de colza = 3 489 €

2<sup>e</sup> livraison : janvier 2025, 80 litres d'huile d'olive, de tournesol, de colza = 1 110 €

### **En 2025-2026, évolution pour deux producteurs**

- ⇒ Sauvages et cultivées : arrêt des bons de commande et mise en place de contrats.
- ⇒ Quat'sous : arrêt des contrats et mise en place de bons de commande.

### **LES ÉVÈNEMENTS DE L'AMAP**

Faire connaître et partager, que de projets !

- 31 MAI 2024 : Marché des producteurs à Rupt-sur- Moselle
- 18 MAI 2024 : Fête des plantes à Cornimont
- 29 JUIN 2024 : Marché des producteurs à Vagney
- 28 JUIN 2024 : Soirée burgers au local, avec les produits des producteurs.
- 1<sup>ER</sup> JUILLET 2024 : Visite commentée à une trentaine d'amapien-nes de la nouvelle serre multichapelle à Sapois, par Yann PIERREL et Paul ALEXANDRE, GAEC Les Champs des Coteaux.
- 14 JUILLET 2024 : Stand de l'AMAP à l'événement FÊTONS LA BIO à Gerbépal.
- 29 SEPTEMBRE 2024 : Yohanna, productrice de fromages et yaourts de chèvre, a accueilli 23 amapiens pour une visite de sa ferme.
- AUTOMNE 2024 : Nouveau dépliant présentant l'AMAP, réalisé par les bénévoles.
- HIVER 2024 : L'AMAP rejoint le réseau social Facebook pour s'ouvrir à d'autres publics.
- DÉBUT 2025 : Travaux pour la réalisation du nouveau local. Mot de remerciement et de valorisation du travail réalisé par les bénévoles au profit de ce nouveau lieu qui se veut plus fonctionnel mais aussi plus convivial.

### **ADHÉSIONS DE L'AMAP**

- ⇒ LORAMAP, Réseau des AMAP en Lorraine
- ⇒ Participation au MIRAMAP, Mouvement inter-régional des AMAP
- ⇒ Terre de liens

### **CE QUI EST DEMANDÉ AUX AMAPIEN-NES**

Au moins une fois par an :

- ⇒ Vendredi 15h à 17h : préparation paniers de légumes
- ⇒ Vendredi 17h à 19h : livraison des paniers aux amapiens

Vous ne serez pas seul-e, un membre du CA sera toujours présent avec vous.

Inscriptions sur le lien dans les mails de l'AMAP ou sur papier au local.

#### **D'autres manières de participer à l'AMAP :**

- ⇒ Tenir un stand lors d'un évènement : Fête de la Bio, Fête de l'eau, marché aux plantes...
- ⇒ Parler de l'AMAP autour de soi et prôner un système alimentaire plus juste et plus sain !
- ⇒ Intégrer le conseil d'administration
- ⇒ Être référent-e pour un producteur ou une productrice

Le rapport d'activité est voté à l'unanimité

### **RAPPORT FINANCIER**

Anne-Sophie BERNÉ, trésorière, présente le rapport financier de l'AMAP.

**AMAP Les Choucas Gourmands**

**COMPTE DE RÉSULTAT**

arrêté au 22 mars 2025

Dépenses	Montant	Recettes	Montant
<b>achats pour revente</b>	<b>67,44</b>	<b>reventes</b>	<b>559,50</b>
produits soirée burgers		recette soirée burgers	
<b>téléphone</b>	<b>14,00</b>	<b>adhésions (2024 &amp; 2025)</b>	<b>2 603,00</b>
résiliation en septembre 2024			
<b>Cotisations, adhésions</b>	<b>724,00</b>		
Terre de liens, LORAMAP et MIRAMAP (2024 & 2025)			
<b>Fournitures</b>	<b>146,69</b>	<b>recettes exceptionnelles</b>	<b>779,00</b>
timbres, tirages papier contrats, boissons événements (AG, visites fermes)		<b>dons pour le nouveau local</b>	
		amapiens, producteurs, NS Gerbois	
<b>assurance RC</b>	<b>118,00</b>		
MAIF (via le Collectif des Sel et Partages)			
<b>autres dépenses</b>	<b>706,19</b>	<b>autres recettes</b>	<b>67,94</b>
impression dépliants, location salle de réunion retraits espèces (événements et caisse espèces), nom de domaine pour le site Internet		intérêts livret, retrocession frais bancaires CIC	
<b>Dépenses local</b>	<b>1 486,38</b>		
<b>Total dépenses</b>	<b>1 776,32</b>	<b>Total recettes</b>	<b>4 009,44</b>
<b>Excédent de l'exercice</b>	<b>814,18</b>	<b>Déficit de l'exercice</b>	<b>0,00</b>
<b>Total général</b>	<b>2 590,50</b>	<b>Total général</b>	<b>4 009,44</b>

NB : frais de km des membres du CA, abandonnés au profit de l'Amap : 2 294,25 €

Avoirs bancaires	C/C	livrets
CIC	1 957,39	619,46
<b>total banque</b>		<b>2 576,85</b>
Caisse		129,45
<b>total général</b>		<b>2 706,30 €</b>

dépenses attendues réglées par chèques non débités = 214 €  
(chèque adhésion LORAMAP-MIRAMAP 2025)

**Question dans le public :**

Comment se décompose l'adhésion à Loramap et Miramap et à quoi cela sert ?

Jean PIERREL : Les AMAP sont organisées en réseau, c'est ce qui fait leur force. Ce sont des liens de solidarité pour promouvoir une agriculture qui permet de se nourrir sainement et de soutenir les producteurs.

Anne-Sophie reprend le tableau financier et redonne le détail des cotisations annuelles.

Le rapport financier est voté à l'unanimité.

**LA PAROLE AUX PRODUCTEURS**

**Justine FLEUROT-MOUGEL**

Elle est installée depuis 2020. Elle fait part à l'assemblée d'un travail conséquent et parfois épuisant. Tout est transformé à la ferme, avec les moyens disponibles.

Sa gamme de produits : tisanes, sirops, confitures, aromates, vinaigres, cosmétiques...

Les contrats à venir : en fonction des produits de saison.

Cette année, super année en chiffre d'affaires mais il reste trop peu de gains pour le producteur une fois toutes les charges payées. Ce n'est pas toujours encourageant car la trésorerie n'est pas toujours suffisante et peut même manquer. Difficile de se dire qu'on a fait tout ça pour en arriver là.

Certains moments de l'année sont vraiment difficiles et les contrats peuvent apporter une solution pour réguler la trésorerie et donner de la visibilité.

Contrats : des produits de saison et variés mais aussi des produits cuisinés car elle adore cuisiner, surtout avec les produits des confrères. Elle adore apporter de l'originalité et faire des recettes nouvelles avec des associations inédites de goûts. Un ketchup original est d'ailleurs à goûter au buffet.

Pour les commandes de Noël, il y aura aussi un bon de commande pour ceux qui n'ont pas pris de contrats ou en plus.

### **Yohanna VLAEMYNCK**

Elle est installée depuis 2020, à la suite de son père, avec des produits laitiers, de viande bovine et un gîte. C'est la première fois qu'elle fonctionne avec une AMAP et ça s'est très bien passée pour cette première année.

2024 : une année particulière trop pluvieuse. Les chèvres ne supportent pas bien cette météo. De plus la fièvre catarrhale ovine (FCO) a provoqué des pertes de production et des avortements.

Les projets : installation de François, son conjoint collaborateur depuis un an et demi, pour créer un atelier de transformation de porcs élevés en plein air. Il s'agit de valoriser le produit par une transformation à la ferme.

Question de Anne-Sophie : Vous avez déjà le laboratoire ?

Yohanna : Le projet c'est de créer une fromagerie dans la nouvelle maison d'habitation et transformer l'ancienne fromagerie en atelier de découpe et de préparation.

### **Brasserie de Quat'sous**

Thibault lit le texte transmis par la brasserie :

Nous n'avons pas encore le bilan 2024 mais pouvons faire un petit CR de l'année 2024.

Quelques chiffres :

- 326 hL vendus (88% bières / 12% kombuchas).
- 180 000 € de CA, + de 40% de vente directe.
- En progression grâce à l'ouverture du bar en mai 2024.

Embauche de Pauline à temps partiel en mai 2024 pour permettre de lever un peu le pied. Cette embauche porte l'effectif à 2,7 ETP.

Depuis cette même année nous organisons des concerts à la brasserie durant l'été (programmation à venir).

Le défi désormais et de poursuivre encore un peu le développement pour rémunérer décemment tout le monde. Pas simple étant donné le contexte économique de la filière (3 fermetures pour une ouverture de brasserie en 2024, inflation, concurrence).

Nous comptons toujours sur un développement local en circuit court et vente directe.

Bilan AMAP :

Petite déception quant au nombre de contrats et espérons que la tendance changera en proposant hors contrats des commandes ponctuelles.



Toujours innover : la nouveauté cette année ce sont les endives. Cela évite la routine dans les paniers et permet de créer de la variété sans être trop répétitif.

Concernant les bocaux distribués principalement en hiver, c'est pour utiliser l'excès de production des légumes d'été. C'est une méthode de stockage sur une grande durée (consommable 3 ans) qui permet d'avoir des légumes d'été en hiver. Les bocaux sont préparés à Xertigny dans une légumerie qui fonctionne en insertion professionnelle.

### **Bruno CHEVILLEY**

Il exploite une ferme exclusivement céréalière avec des produits à faible teneur en gluten. Il est arrivé à l'AMAP l'année dernière grâce à Joseline. L'exploitation emploie trois personnes à temps plein et livre 40 magasins de Lunéville à Pontarlier, en passant par Dijon.

L'année 2024 : la plus mauvaise année de sa carrière, 16 quintaux au lieu de 45. Problème pour fournir ses clients distributeurs. Il a fallu acheter 20 000 € de céréales pour les fournir. Un des problèmes détectés était la mauvaise conservation du grain. Un investissement a donc été fait : achats de big bag étanches sous vide pour stocker le grain au moins deux ans sans problème.

Bruno aime distribuer à l'AMAP car cela lui permet d'être en contact direct avec ses consommateurs, ce qui n'est pas le cas avec les magasins dans lesquels il distribue. C'est très important pour lui.

Il y a d'ailleurs une visite de la ferme le 26 avril 2025. Voir détails sur le visuel.

**JOURNÉE VISITE DE LA FERME**

**Au Moulin du Maublanc**  
Céréales et graines pour intolérance au gluten.  
mouture à la meule de pierre

**Chez Bruno & Lidia CHEVILLEY**

Prévoir 1h30 pour le trajet  
Covoiturage souhaité

**SAMEDI**  
26 AVRIL 2025  
10h - 16h

- Visite des parcelles de l'exploitation et des différentes cultures puis, un tour vers le bâtiment de stockage du grain.
- Repas pris au moulin, plat de résistance et boisson offert par Bruno et son équipe. Invitation à participer en apportant une entrée ou un dessert.
- L'après midi, visite de la partie transformation (mouture, étiquetage, mise en sac, préparation des commandes...)

Inscription auprès de l'Amap avant le 15 avril par mail ou par sms  
Joseline au 06 87 07 51 87  
Rachel au 06 85 34 62 14

Idée pour prolonger la journée : dans le village, il y a un artisan qui fait des sabots en bois et du miel et qui pourrait faire l'objet d'une visite.

## **Pascal LEUVREY**

L'exploitation comprend 14 vaches laitières. Le bilan de l'année 2024 : année difficile suite à la mauvaise qualité du foin due aux intempéries. Temps beaucoup trop humide et chaud, pousse des foins trop rapide, pas assez de floraison.

Fièvre catarrhale ovine (FCO) détectée en septembre 2024 mais ils ont eu la chance de pas avoir de mortalité. Le plus pénalisant, c'est la baisse de la reproduction. Pas de veau = manque de lait à venir sur l'été et l'automne 2025. Production en fromage faible à prévoir sur cette période. Mais le plus important c'est qu'il n'y a pas eu de mortalité. La chance de l'exploitation est de pouvoir jouer sur les deux tableaux et ajuster entre la production de fromage et la livraison de lait. Le lait sera donc davantage consacré à la production de fromages.

L'évolution des critères BIO pour le bien-être animal va contraindre l'exploitation à modifier les conditions d'hébergement des animaux. Il y a une dérogation possible pour les animaux de plus de six mois, à condition de les lâcher le plus possible à l'extérieur mais il y a désormais interdiction des attaches. Cela pose le problème de l'espace au sein de la ferme qui est petite pour ces nouvelles pratiques. Cela devra passer par des investissements qui, en élevage bovin, sont toujours conséquents. À réfléchir dans le long terme car cela est aussi une occasion pour améliorer les conditions de travail des humains.

Question dans le public :

Quelle appréciation avez-vous de l'impact de la décision de Lactalis sur le secteur ?

*Note du secrétaire : Lactalis a annoncé réduire le volume de lait collecté en France, dont les Vosges, pour réduire ses coûts.*

Pascal :

Lactalis n'est pas présent dans la vallée ou alors il est collecté par d'autres structures. Il n'y a donc pas d'impact localement. Cette entreprise répond à des impératifs (distribution des dividendes) qui ne mesurent pas toutes les conséquences dans les territoires. Mais pour les fermes qui sont touchées, il y a moyen, en limitant les prises de risque, de survivre, même si l'exploitation est moins visible.

Question dans le public :

Y a-t-il des aides pour mettre aux normes des exploitations BIO ?

Pascal :

Les aides existent dans tous les secteurs. Les aides aux investissements sont parfois alléchantes. Cependant, on reste extrêmement prudent sur le reste à charge qui peut parfois mettre l'exploitation en péril. Nous cherchons avant tout à respecter les équilibres. De plus, s'il y a subvention, c'est qu'il y a quelqu'un qui paie, le contribuable, le plus souvent, ce qui fait que la collectivité a le droit de demander des comptes. Il faut que ce soit légitime.

## **Montant de la cotisation 2025-2026**

Actuellement 12 euros minimum. Les adhérents peuvent verser davantage sous forme de don. Proposition de la Présidente de conserver ce montant. Cela convient à l'assemblée.

## **Proposition de rejoindre le CA**

Personne.

## **Approbation de la liste par l'assemblée**

La liste est approuvée à l'unanimité.

## Parole au public

### **Justine FLEUROT-MOUGEL**

Elle souhaite ajouter que l'accueil à sa ferme est possible également. À organiser en été, plutôt fin août lorsqu'il y a des fruits et de la floraison.

### **Une info de Michel CLAUDEL**

Le Forum de la BIO vient d'être créé à l'initiative du GAB88. L'association Nous voulons des coquelicots a adhéré au GAB89. L'objectifs du forum est d'accompagner les producteurs en culture BIO. Le premier projet : les ordonnances vertes. Il y a eu une intervention sur ce sujet de Jean TISSERAND, médecin de Remiremont à la retraite, sur le thème des perturbateurs endocriniens et ses effets sur le fœtus. À mettre en lien avec l'importance des ordonnances vertes dont pourraient bénéficier les mamans. Une mise en œuvre est en train de voir le jour à Remiremont.

### **Erik GRANDEMANGE**

Il remercie les bénévoles et les producteurs. Il est heureux que les projets de l'AMAP pour semaine du paysage soient acceptés et de nous accueillir pour celle qui se déroulera à Saulxures/M.

### **Christophe NAEGELEN**

Il a eu plaisir à écouter toutes ces expériences de vie avec les problématiques et les points positifs et partage cette vision commune sur le bien manger et les circuits courts. Merci de cette invitation et il est à disposition pour porter des textes à l'Assemblée nationale.

Fin de l'AG à 20h28.