

Rapport d'activités 2015/2016

Bonjour

En France le nombre de traitements agricoles est de l'ordre de 2.7 sur les choux-fleurs, 8.5 pour les cerises, 10 sur les melons, 12 pour la tomate, 19 sur la viticulture, 35 sur les pommes ...

Entre 2013 et 2014 l'achat de pesticides par les agriculteurs a augmenté de 16% pour atteindre 60 000 tonnes mais aussi 600 tonnes pour un usage non agricole (jardiniers et espaces verts).

La culture bio a progressé de 5.5% en 2014 puis de 11.8% en 2015 pour représenter 4% de la surface agricole nationale.

Votre AMAP : nous partîmes 90 (adhérents) (mi 2015) et par un prompt renfort nous nous retrouvons 125 à ce jour. Belle avancée qui a commencé à la journée des associations au mois de septembre et qui depuis ne se dément pas. Cela représente 96 paniers de maraichage qu'assure maintenant Jérôme seul. Comme vous l'avez peut être remarqué nous n'avons plus qu'un seul maraicher depuis le mois de janvier. Nous avons eu quelques divergences de vue avec Ronaldo co-fondateur, lui et son épouse Cécile, de cette AMAP il y a une dizaine d'années. Alors qu'il fournissait encore 400 à 500 paniers il y a 4 ans, depuis plusieurs mois les AMAP ne semblaient plus être sa préoccupation majeure. Il souhaitait distribuer sa production à travers « la ferme bio », plateforme de distribution du Groupement Agricole Bio d'Ile de France installée à proximité du M.I.N. de Rungis. Dont acte.

Nos autres producteurs

Toutes les semaines depuis octobre, 30 kilos de pains fabriqués par Maela Le Guillou dans son « fournil » à Saulx les Chartreux avec des blés bio produits sur l'exploitation. Elle est en projet d'installation agricole sous la conduite de « Les Champs des possibles », couveuse d'activités agricoles du Réseau AMAP Ile de France <http://www.leschampsdespossibles.fr/>.

Les fromages de chèvre de Philippe Boscardin: chaque mois, 150 fromages en 2015 et 180 depuis 2016 et sans arrêt. Philippe a acheté de nouvelles chèvres qui lui permettent de couvrir toute l'année en production laitière sans être interrompu par la période de reproduction. Quatre ou cinq fois cette année, il nous a également proposé des lapins bien dodus, nourris au foin, maïs, granulés de luzerne exclusivement.

Les poulets de Philippe Bonvalet sur onze mois (coupure en août) et les canards de David Audiguet tous les deux ou trois mois. Ils sont installés dans la région de Loche/La Haye Descartes.

Les fruits de la maison Gaillard : plus de trois cents kilos de pommes et de poires chaque mois d'octobre à février. Cinq distributions de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, cassis) qu'il nous faut malheureusement aller chercher <http://www.maisongaillard.fr/index.php>.

Deux distributions de bœuf, agneau, porc et vins.

Deux distributions de miel de Camille Sergent.

A partir de mai nous vous proposerons en distribution mensuelle des œufs bio d'un aviculteur qui s'installe à côté de Philippe Boscardin et de Jérôme dans le Gâtinais au sud de l'Essonne. Cela permettra un co voiturage.

Pour les légumes, le pain (?), les poulets, les œufs, les fromages de chèvre, nous vous proposerons des contrats annuels de mai 2016 à avril 2017 en distribution hebdomadaires ou mensuelles. Pour les autres produits les contrats seront ponctuels au fil de l'année. Nous essayons de ne pas multiplier les signatures mais

Nos activités

Nous avons organisé plusieurs visites pédagogiques sur l'exploitation de Jérôme à Beaune la Rolande avec d'autres invités adhérents de l'Association Culturelle de Juvisy ou de l'AMAP de Viry Chatillon. Nous vous invitons chaudement à envisager une telle visite aux beaux jours.

Nous en profitons pour passer voir Philippe Boscardin, ses chèvres et ses lapins.

Programmé en 2014, le projet Table d'Hôte de l'ACJ a été financé conjointement par l'ACJ et le Conseil Départemental dans le cadre du programme ALISOL (pour alimentation solidaire). Tous le mardi, au centre Frédéric Rossif, il est proposé un atelier cuisine et le repas préparé à base des produits de l'AMAP moyennant la somme de 6 euros. Vous y êtes invités.

AU CENTRE ROSSIF

ATELIERS CUISINE & TABLES D'HOTES

Ateliers cuisine:

Proposer ou apprendre de nouvelles recettes, à partir des légumes de saison, des légumes rares, produits de l'AMAP de Juvisy, et des recettes venant d'ailleurs, préparer collectivement des mets, et les savourer ensemble.

Tous les mardis de 9h30 à 14h.
Adhésion et réservation obligatoires.



Tables d'hôtes:

Pour le plaisir de déguster des plats originaux et de qualité, dans une ambiance chaleureuse et conviviale!

Tous les mardis de 12h15 à 14h.
Participation: 6€ pour les adhérents,
8€ pour les non adhérents (hors boissons).
Réservation obligatoire.



Renseignements: 01 69 12 50 72

CENTRE FREDERIC ROSSIF

(à côté de l'école maternelle F. Dolto)

2 rue des palombes-Place Louise Michel 91260 JUVISY SUR ORGE



Comme chaque année, nous étions présents à la fête du printemps sur le plateau, à la fête du bord de Seine en juin et à la journée des associations en septembre.

Nous avons co-organisé avec l'AMAP de Draveil deux projections à la salle Agnès Varda. En juin, « en quête de sens » voyage initiatique de deux enfants à travers le monde pour une centaine de personnes et en octobre, « Autrement (avec des légumes) » d'Anne Closset pour 60 personnes. Ces films et bien d'autres, des livres sont disponibles en prêt dans notre boîte à malice ouverte lors des distributions aux Travées.

Après les attentats de janvier, avec de nombreuses associations juvisiennes, nous avons participé aux journées/débats mis en place par l'ACJ « apprendre à vivre ensemble »

Et nous avons organisé un repas AMAP concocté par les femmes du groupe d'alphabétisation d'Athis Alpha auquel ont participé une cinquantaine de personnes au centre Frédéric Rossif.

Notre futur :

Un mot concernant cette très longue année 2015/2016, seize mois, la réorganisation de « notre » année et la signature des contrats : pour nous simplifier la gestion de notre principal producteur, notre maraicher Jérôme Bonament, nous avons décidé de nous caler sur son organisation et la nature maraichère : 50 semaines de distributions de mai à avril et la réorganisation des signatures de contrats qui s'ensuit.

Pour 2016/2017 nous reconduisons tous les contrats passés et nous sommes en interrogation sur des contrats mensuels ou peut être bi mensuels pour des œufs (annuel) et du cresson (8 mois). Jérôme nous proposera un panier et un « double panier » qui ne sera pas exactement le double du panier Jérôme vous éclairera. Adhésions et contrats devront être signés cette semaine jeudi 17 mars et la semaine prochaine jeudi 24 mars.

Le site internet est en refonte complète grâce à Antoine. Nous essayons de le rendre plus interactif. Il sera compatible Smartphones / tablettes

Nos remerciements à l'ACJ et à la mairie qui nous offrent l'hospitalité, plus particulièrement à Rémy, toujours présent et super actif, ainsi qu'aux membres du CA pour leur dévouement.

Nous avons besoin de sang neuf au conseil d'administration, nous vous y attendons.

Philippe Genest

Président AMAP En Seine, brin d'Orge