



**Assemblée Générale  
22 novembre 2024**



- Rapport moral de l'association
- Bilan 2024 et présentation 2025 de l'activité de nos producteurs

**Producteurs**

Légumes

OEufs

Poisson

Produits laitiers vache

Produits laitiers chèvre

Pain

Farine

Agneau d'alpage

Miel

**Partenaires**

Jus de pommes & c<sup>ie</sup>

Liqueurs et aromates

Préparations à base de plantes et fleurs

- Rapport financier
- Rapport d'activités de l'association
- Elections

# Bilan 2024 et présentation 2025 de l'activité de nos producteurs

**Le pain**

**La farine**

**Les œufs**

**Le poisson**

**Les légumes**

**Les produits laitiers de vache**

**Les produits laitiers de chèvre**

**Nos partenaires**

# Le pain

## Le Fournil de Langin

On arrive aux 7 ans du Fournil !

Nous continuons notre progression dans la production **tout en cherchant notre point d'équilibre**

**L'AMAP les Paniers du Chablais**, c'est 23 adhérents (1 adhérent de moins qu'en 2023 sachant que nous avons perdu 10 adhérents en 2022 !)

Merci aux copains du GAEC «On sème» de covoiter les pains de l'AMAP !

### **CHANGEMENT POUR LES CONTRATS :**

Nous changeons pour cette année 2025 les contrats car trop compliqué les années passées !

-> Lien FRAMAFORM pour plus de simplicité

**Si besoin, ne pas hésiter à nous contacter**

## LES PAINS DE 2024

### Toujours des farines paysannes et meunières

- des paysans meuniers, tous en BIO écrasant leur grain sur MEULE DE PIERRE
  - Les Jardins d'Aestiv (Ain, 170 km)
    - *Blés Bio modernes et ET blés populations en mélanges dans les champs*
  - La Ferme du Forest (Hautes-Alpes, 260 km)
    - *Petit Épeautre Bio, Seigle Bio, Blés Bio modernes*
  - EARL BALTASSAT (Haute-Savoie, 20 km)
    - *Blés Bio population*
- un meunier, pour compléter la gamme
  - Moulin Marion (Ain, 160 km)
    - *Amidonnier Bio, Blé dur Bio, Grand Épeautre Bio*  
*(Céréales 100% France dont 70% Rhône-Alpes)*

**Un choix varié** : 16 pains en tout

Roulement sur 4 semaines possible afin de varier les plaisirs avec un pain différent chaque semaine

Développement du pain 100% seigle, le pain à la châtaigne (saison automne et hiver) et le pain au sarrasin

Equipe de 8 personnes (= 5,5 ETP (3 personnes à temps partiel)) : **Bruno** (le boulanger, gérant), **Lucile** (co-gérante, relation clientèle), **Jean-Paul** (papa de Lucile, livreur), **Clément** et **Sébastien** (boulangers à temps plein), arrivée de **Simon** en avril (apprenti boulanger) et **Leslie** en octobre (employée polyvalente) et **Charlotte** en novembre (apprentie technico-commercial)

Départs de Sophie, Claude et Claire



**PRIX RÉCOMPENSA D'ÉVIAN NOUVEL SAVEUR (professionnel et grand public)  
2024-2025 :**

Le pain au Sarrasin et le pain au noix (2 pains présentés)

**# LES MARCHÉS:**

Le samedi : marché de Bons  
Marché de Sciez  
Marché du Lyaud



**# Mise en place du Logiciel «libre» de compta** afin de gagner en efficacité au bureau en août 2024

**# PROJETS 2025:**

- \* **Evolution de la cabane des producteurs** : préparation au changement d'échelle et déménagement du projet à la Ferme Rolland à Perrignier
- \* **Développement de la communication** avec Charlotte en apprentissage jusqu'en juillet 2025



# La farine

GAEC du Regain



# Les oeufs

La Brouette à plumes



# Visite de l'exploitation le 6 juillet



# Le poisson

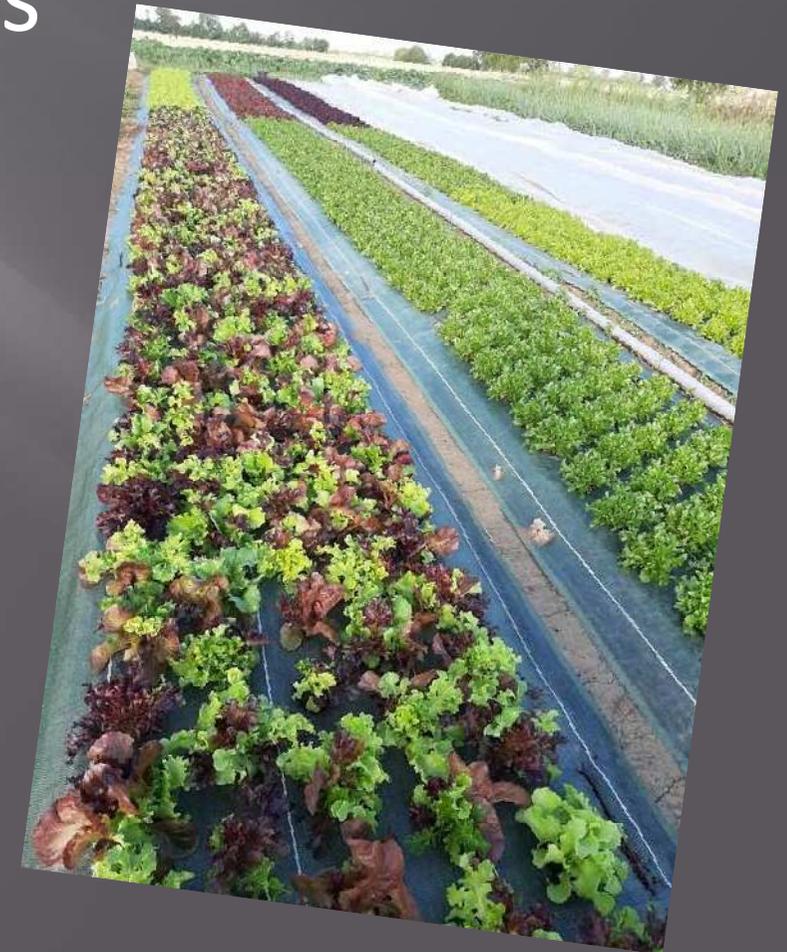
Sébastien HYACINTHE





# Les légumes

GAEC On sème



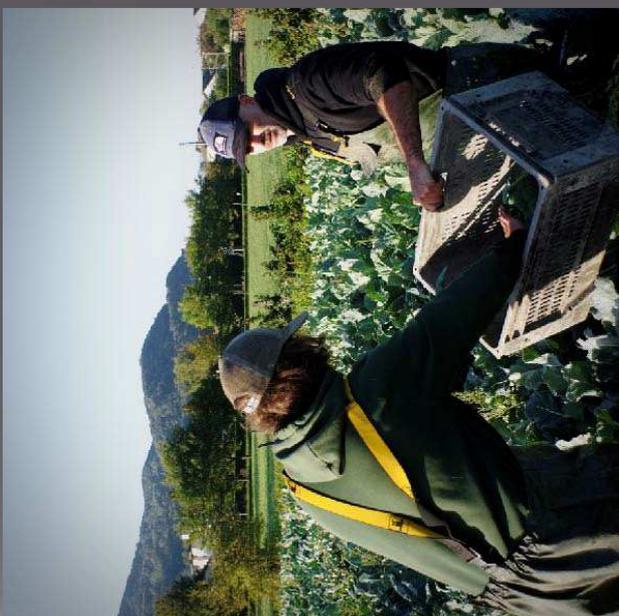
# Les légumes



# Présentation

- ▣ GAEC
- ▣ Installation 2017
- ▣ 5 ha de SAU
- ▣ 6 maraicher fixe + 4/5 saisonnier
- ▣ BIO





# L'exploitation

- ▣ 5 ha cultivé
- ▣ Serre
- ▣ Plein champs
- ▣ Morcellement
- ▣ Pepiniere
- ▣ Labo de transfo



Tapez pour saisir une légende.



# Pratique culturale

- ▣ Bio intensif
- ▣ Diversité
- ▣ Fertilisation organique
- ▣ Lutte bio sous abris
- ▣ HE / extrait de plante / Purin
- ▣ Désherbage / Paillage
- ▣ Engrais Vert



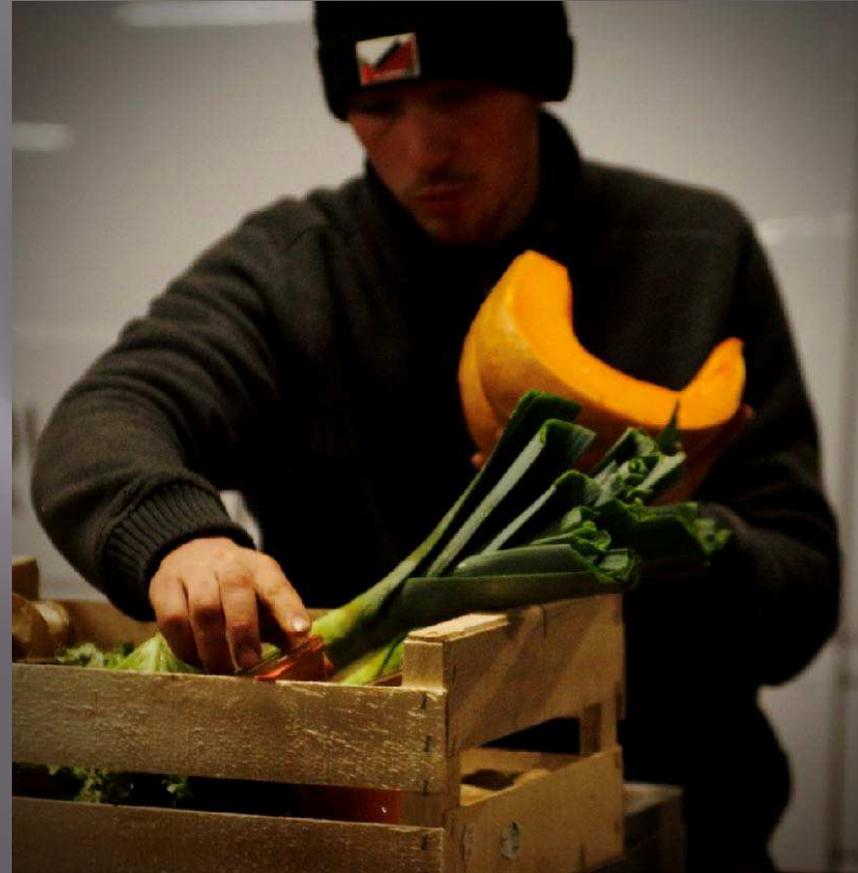
# Distribution

- ▣ Production
  - Légume
  - Petit fruit
  - Plant
  - Produit transformé
  
- ▣ 80 % Marché
  
- ▣ 10 % AMAP
  
- ▣ 10 % Pro



# AMAP

- 50 distributions / an
- 3 tailles de panier
  - ← Petit
  - ← Moyen
  - ← Grand
- Panier découverte
- Diversité, transfo, ...
- Vente exceptionnelle plant



# Exemple panier

<b>Petit panier</b>	<b>6</b>	
Potimarron	1	P
Poireau	0,5	kg
Navet	0,5	kg
Mesclun	0,2	kg
Oignon	0,5	kg
<b>Moyen</b>	<b>21</b>	
Potimarron	1	P
Poireau	1	kg
Navet	0,5	kg
Mesclun	0,2	kg
Oignon	0,5	kg
Choux fleur	0,5	kg
Coriandre	1	P
<b>Grand Panier</b>	<b>5</b>	
Potimarron	1	P
Poireau	1	kg
Navet	0,5	kg
Mesclun	0,2	kg
Oignon	0,5	kg
Choux fleur	0,5	kg
Coriandre	1	P
Celeri branche	1	p
Choux frisé	1	P
Pak choy	1	P

Novembre

<b>Petit panier</b>		
Poireaux botte	1	P
Pain de sucre	1	P
Cebette	1	P
PDT	0,5	kg
Betterave	0,5	kg
<b>Moyen</b>		
Poireaux botte	1	P
Pain de sucre	1	P
Cebette	1	P
PDT	1	kg
Betterave	0,5	kg
Panais	0,5	kg
Colrave	1	kg
<b>Grand Panier</b>	<b>1</b>	
Poireaux botte	1	P
Pain de sucre	1	P
Cebette	1	P
PDT	1	kg
Betterave	1	kg
Panais	1	kg
Colrave	1	kg
Choux rouge	1	P
Radis noir	1	P

Janvier

# Exemple panier

Petit panier	5	
Epinard	0,5	kg
Salade	1	P
PDT	0,5	kg
Sauce Tomate	1	p
Betterave	0,5	kg
<b>Moyen</b>	<b>19</b>	
Epinard	0,75	kg
Salade	1	P
PDT	0,5	kg
Sauce Tomate	1	p
Betterave	0,5	kg
Navet nouveau	1	P
Radis	1	P
<b>Grand Panier</b>	<b>3</b>	
Epinard	1	kg
Salade	1	P
PDT	1	kg
Sauce Tomate	1	p
Betterave	1	kg
Navet nouveau	1	P
Radis	1	P
Blette	1	P
Cebette	1	P

Avril

Petit panier	6	
Tomate ancienne	1	kg
PDT douce	0,5	kg
Carotte	0,5	kg
Oignon	0,5	kg
Poivron	2	P
<b>Moyen</b>	<b>20</b>	
Tomate ancienne	1	kg
PDT douce	0,5	kg
Carotte	0,5	kg
Oignon	0,5	kg
Poivron	2	P
Courgette	1	kg
Fenouil	2	P
<b>Grand Panier</b>	<b>5</b>	
Tomate ancienne	1	kg
PDT douce	0,5	kg
Carotte	0,5	kg
Oignon	0,5	kg
Poivron	2	P
Courgette	1	kg
Fenouil	2	P
Concombre	1	P
PDT	1	kg
Haricot	0,5	kg

Aout

Question ?



# FERME LES PÂTRES DES REINES

ANTHONIOZ Valentin & Pauline – Les Gets

# Les Pâtres des Reines, ça veut dire quoi ?

- ▣ Un Pâtre : c'est celui qui garde, qui fait paître le troupeau, le bétail (autrement dit, un berger).
- ▣ Les Reines : c'est le nom porté par les Hérens, ces vaches qui luttent naturellement pour établir la hiérarchie au sein du troupeau. Elles se font rare sur notre territoire du fait qu'elles ne soient pas reconnues dans les AOC/AOP, elles sont plus présentes dans la Valais Suisse et dans le val d'Aoste.

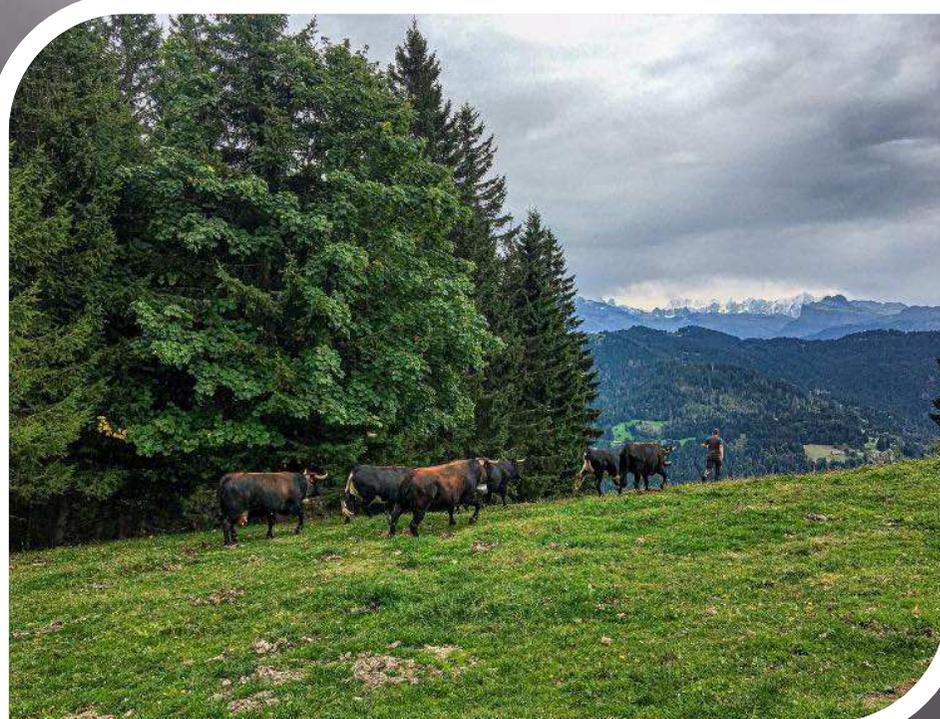
# La ferme en quelques lignes

- ▣ Basée aux Gets, la ferme s'est créée officiellement en 2016.
- ▣ Valentin est installé en temps que chef d'exploitation.
- ▣ Pauline est conjointe collaboratrice et assure un poste dans le tourisme à temps plein.



# La ferme en quelques lignes

- ▣ Les bases de la ferme : petite ferme de montagne à taille humaine, basée sur un élevage extensif en agriculture paysanne, une production mixte produits laitiers et viande.



# La ferme en quelques lignes

- ▣ Des races rustiques : l'Hérens, la Valdôtaine et l'Abondance, 3 races complètement adaptées à la montagne et aux terrains escarpés.
- ▣ Une alimentation naturelle, biologique et locale : de l'herbe d'alpage de mai à octobre, du foin et regain en autoproduction et des céréales de novembre à avril, ainsi que le lait issu des mères pour l'élevage des veaux.
- ▣ Des soins naturels et biologiques : les traitements nécessaires à la bonne santé du troupeau sont réalisés par le biais de phytothérapie, de l'aromathérapie et de l'homéopathie via l'aide d'une vétérinaire spécialisée dans ces pratiques (sauf cas de force majeure où l'usage des antibiotiques et autres traitements médicamenteux est nécessaire).

# La ferme en quelques lignes

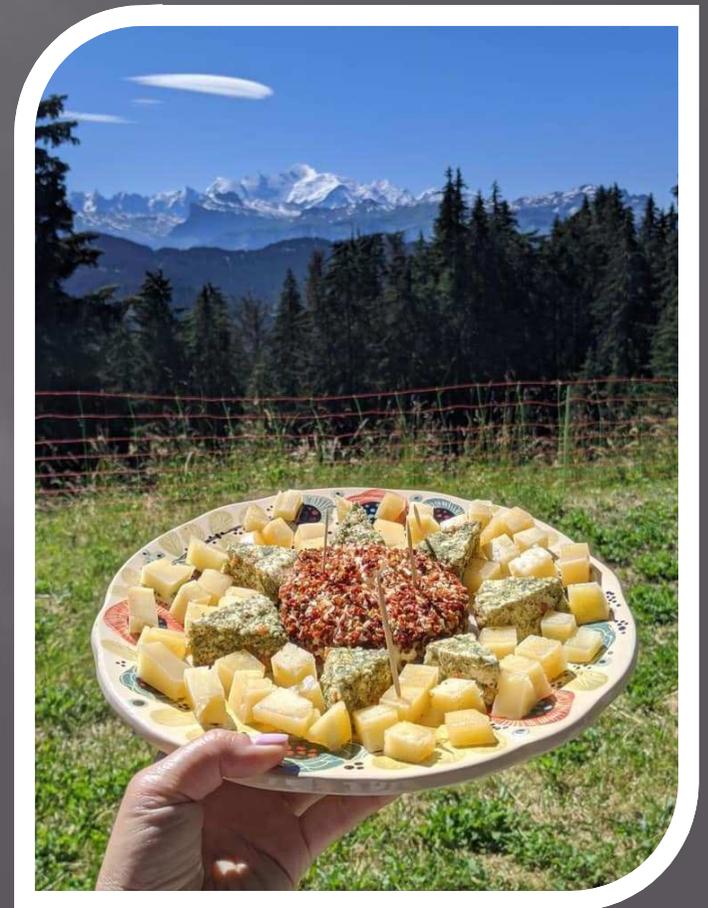
- ▣ Une production gérée de A à Z : chaque étape, traite, fabrication, affinage et vente, est gérée au sein de la ferme.
- ▣ Une vente exclusivement directe : l'ensemble de la production est vendue au sein de 6 AMAPs situées dans un rayon de 50km.

# Les produits

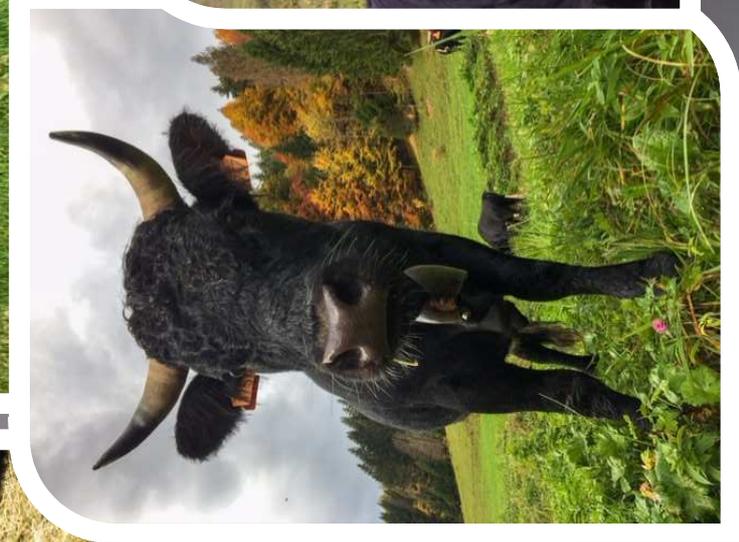
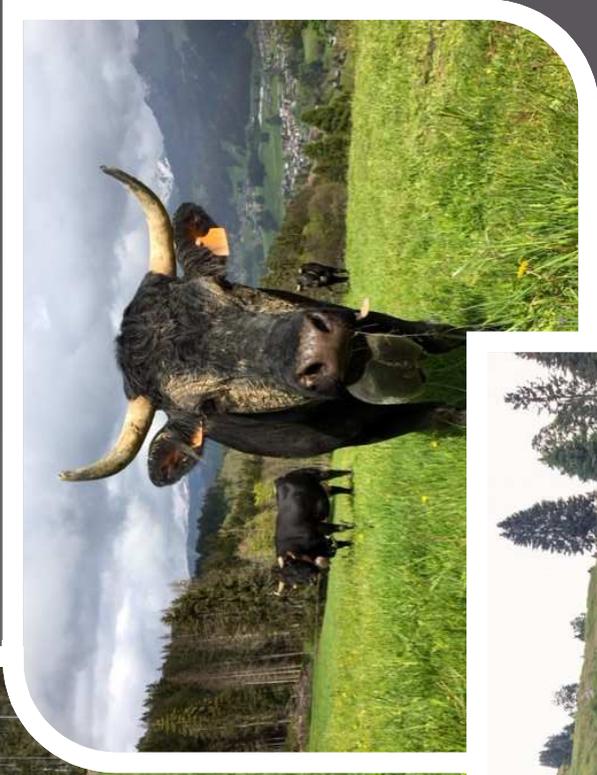
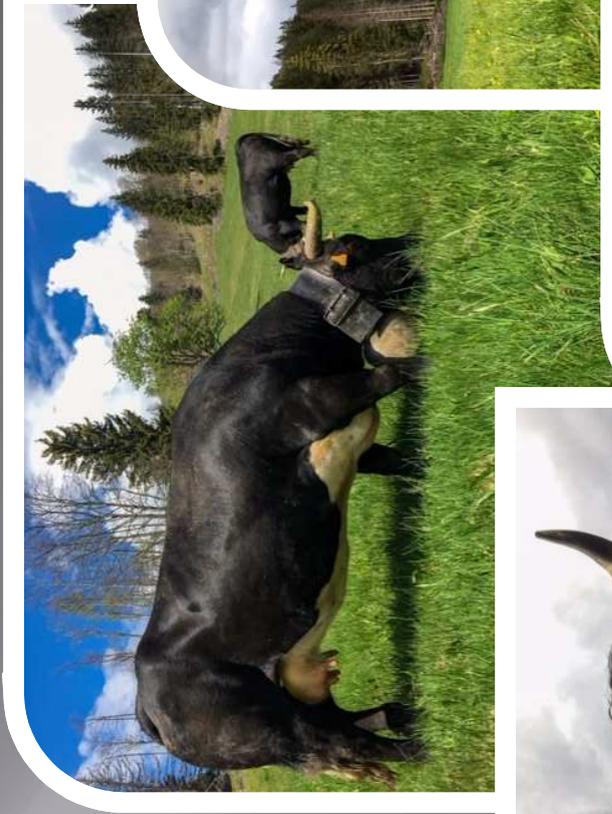
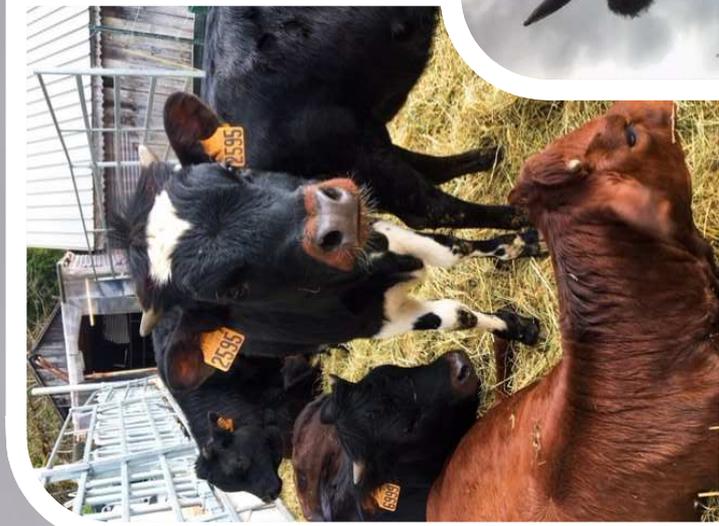
- ▣ 1 - Yaourt nature (400g)
- ▣ 2 - Fromage blanc battu (400g)
- ▣ 3 - Pâte à tartiner aux herbes BIO (125g)
- ▣ 4 - Fromage frais nature ou enrobé d'herbes BIO (200g)
- ▣ 5 - Tomme, tomlette
- ▣ 6 - Fromage à raclette
- ▣ 7 - Fromage des Pâtres (meule à pâte pressée mi-cuite)
- ▣ 8 - Crémeux des Gets (fromage à pâte molle - poids minimum de la pièce 500g)
- ▣ 9 - Le P'tit Gêtois (fromage à pâte molle, cerclé d'une écorce d'épicéa - poids minimum de la pièce 500g)
- ▣ 10 - Lait entier pasteurisé (1 litre) (en option contrat)
- ▣ 11 - Beurre cru avec une pointe de sel (250g) (en option contrat)

# Les contrats

- ▣ 4 tailles de paniers différents :
  - 10€50
  - 16€50
  - 22€50
  - 29€50



A votre écoute... !





# Les produits laitiers de chèvre

GAEC du Clos aux chèvres



La Bergerie des Roches  
Agneau (Burdignin)



Maëliiss PAULY  
Jus de pommes & c<sup>ie</sup>  
(Habère-Poche)

Nos

partenaires

GAEC de la Pensée sauvage  
Liqueurs et aromates  
(Lucinges)



Camille et Rémi VALHIER  
Miel & gourmandises (Vailly)



Audrey DUCROS-  
ROGGMAN  
Préparations de  
plantes et fleurs  
(Habère-Poche)



# Miel et gourmandises

Camille CHEVALLET et Rémi VALHIER



# Rapport financier de l'association

## Bilan comptable de l'association



CATEGORIES	RECETTES (€)	DEPENSES (€)	SOLDE (€)
<b>Solde 2023</b>			<b>4 556,90 €</b>
Adhésions AMAP	1 170,00 €		
Frais bancaires		61,55 €	
Assurance		213,07 €	
Frais internet		115,20 €	
Frais AMAP (Apéros, fournitures, cadeaux départs, ...)		240,98 €	
<b>TOTAL RECETTES</b>	<b>1 170,00 €</b>		
<b>TOTAL DÉPENSES</b>		<b>630,80 €</b>	
<b>SOLDE au 22 novembre 2024</b>			<b>5 096,10 €</b>



**RAPPEL**

## Montant de l'adhésion

15 € jusqu'au 5 janvier\* - 25 € au-delà

\* fin des vacances scolaires de Noël

# Vie de l'association

- 7 septembre – stand au forum des associations de la ville Thonon

- **Les Amapéros :**

- 29 mars
- 7 juin
- 19 juillet
- 13 septembre

- 16 mars – stand au marché de producteurs et créateurs du lycée des Trois vallées



# Fonctionnement

- **Rappels :**

- Info sur la distribution : site Internet

Pour les annonces spéciales : e. mail d'information le mercredi soir

- **Info :**

- Contrat avec l'association La Passerelle arrêté (les paniers non récupérés par les adhérents étaient donnés à l'association) -> les raisons : nouveau partenariat avec CASAC => organisation d'un petit marché en interne avec légumes de producteurs bio
- Adhésion à la Maison des associations de la ville de Thonon : adhésion gratuite qui doit permettre d'offrir des facilités aux associations (prêt de salle et autres)

# Elections

- **Conseil d'administration 2024**  
**(Sortant, ne se représente pas)**

- **Odile ANTONI**
- Chloé BOUCHIER
- Marie-Laure GARIN-NONON
- Emily GROPPI
- Marie-Pénélope GUILLET
- Margot MEYNET

- **Des nouveaux ?**

- Florent BOURGOGNON
- Tristan COUZIN
- ...

