Rapport d’activité 2017 Association Gourmandignes

Bilan financier

L’association présentait un solde positif de 3 278,70 € en début d’année 2017.

Recettes
Les recettes de l’association ont augmenté en 2017 en raison du versement de plusieurs subventions au titre de l’appel à candidature politique de la ville conjoint entre la Préfecture de Gironde et la métropole de Bordeaux. 2 900€ nous ont été versés pour l’organisation d’ateliers culinaire dans les quartiers prioritaires de la ville situés rive droite. A ces recettes s’ajoutent 226€ de recettes provenant du bar associatif et 579,10 € provenant de l’achat par la mairie de Cenon de produits issus des producteurs locaux pour l’organisation d’un goûter lors du lancement de la saison culturelle et d’une animation dans le quartier Sellier dans le cadre de l’évènement du potager à l’assiette organisé par le service de proximité urbaine.

A ces recettes s’ajoutent les cotisations des adhérents pour un montant de 966 € ainsi que les recettes liées au bar associatif pour un montant de 226 €

A ces recettes s’ajoute le versement d’un prix de 2 000 € et de 3 000 € de chèques cadeaux au titre du trophée coup de coeur Bordeaux métropole pour le projet d’ateliers culinaires
Enfin , la mairie de Cenon nous a versé une subvention de fonctionnement de 200€.

Le total des recettes pour 2017 est donc de 9 871 €

Dépenses
Les dépenses de l’association se répartissent entre dépenses de fonctionnement (frais bancaires, assurance, entretien du local, achat de consommables, galette des rois) pour la somme de 397 €, dépenses de soutien aux producteurs (achat de matériel pour les serres de Joël et aide au producteur d’asperges pour raison d’intempéries) pour la somme de 800 €, l’achat de boissons pour le bar pour le somme de 226 € et les frais liés à l’organisation des ateliers cuisine. Ces frais se répartissent entre l’achat de victuailles issues des producteurs locaux pour la somme de 1416 €, l’achat de compléments issus de l’agriculture biologique pour la somme de 547 € et la rémunération des chefs qui ont animé ces ateliers pour la somme de 2 300 €

Le total des dépenses pour 2017 est donc de 5686 €

Le bilan financier de l’association fait donc apparaître un total excédentaire de 4 185 € auquel il convient de soustraire les 3 000 € de chèques cadeau qui n’ont pas été engagés en 2017 soit un véritable excédent budgétaire de 1 185 €. Compte-tenu du solde positif de 2016, le solde positif budgétaire s’établit à 4 463 €.

Bilan moral

Soutien à l’agriculture biologique locale
L’activité de mise en relation des producteurs locaux et des consommateurs s’est poursuivie en 2017. Nous poursuivons notre partenariat avec la plupart de nos producteurs à l’exception des producteurs de poisson et de volaille avec lesquels nous n’avons pas renouvelé nos contrats.
Nous proposons donc en 2017 17 différents contrats à nos adhérents avec 14 producteurs différents :

- viandes
  - porc
  - bœuf, veau
  - agneau

    - volaille
- produits laitiers
- boissons
    - vin
    - bière, limonade
- huile d’olive
- fruits d’automne
- légumes
- pain
- farine
- pleurottes
- asperges
- produits d’entretien
- sel et dérivés
- oeufs

Nous accompagnons cette année le démarrage de la ferme de Laruscade et entamons un partenariat avec l’exploitation d’huile d’olive de David Moya situé à Valence.
Notre producteur de pain diversifie ses activités en proposant dorénavant un contrat farine et notre producteur de légumes qui propose dorénavant un contrat viande de porc.

Avec l’arrivée d’un magasin de producteurs locaux (agriculture raisonnée et biologique) et le développement de l’offre de produits issus de l’agriculture biologique à proximité (grandes surfaces, biocoop, drive-in fermier), on constate une baisse significative du nombre d’adhérents au cours de l’année 2017 même si tous les départs ne peuvent être imputés à l’augmentation de la variété de choix pour les consommateurs. Leur nombre s’établit à 77 familles pour l’année 2017.

En effet, les aléas climatiques rendent le travail des exploitants agricoles plus incertains notamment pour le maraîcher qui a souffert du déficit pluviométrique ou du producteur de vin qui a perdu 30 % de sa récolte suite au gel du printemps. La baisse du pouvoir d’achat peut également expliquer certains départs même si financièrement l’offre proposée par les producteurs en circuits court reste très compétitive. Toutefois, face aux produits biologique issus de l’importation disposant d’une main-d’ouvre peu conteuse et soumis à une réglementation moins rigoureuse en matière d’utilisation de produits chimiques, la production locale faiblement mécanisée à taille humaine et respectant scrupuleusement les principes de la charte de l’agriculture paysanne est désavantagée.

On peut toutefois se réjouir du soutien apporté par les adhérents aux producteurs dont témoigne leur engagement dans le temps et leur mobilisation lors des aléas ou pour des événement ponctuels.

Compte-tenu du bilan financier excédentaire, une proposition de baisse de la cotisation annuelle à 12 € est proposée au vote lors de l’assemblée générale.

Ateliers cuisine

Le projet d’organisation d’ateliers cuisine a démarré en février 2017. 9 ateliers ont été organisé en collaboration avec plusieurs structures associatives et institutionnelles (Musique de nuit, Didée, La Colline, ville de Cenon) et ont permis à 300 personnes d’apprendre de nouveaux savoir-faire ou de déguster des recettes préparées par les participants de ces ateliers. Plusieurs ateliers ont permis de découvrir de nouvelles manières de cuisiner les légumes, un atelier à été consacré à la viande de bœuf et un au poisson et un atelier a permis de découvrir la méthode de conservation par lacto-fermentation. Grâce à l’acquisition d’un extracteur de jus, l’association a également pu proposer

plusieurs temps d'animation permettant de découvrir les bienfaits de ce mode de préparation des fruits et légumes.

Au travers du partenariat avec l'association Didée, l'association Gourmandignes est intégré à un projet de plate-forme locale visant à intégrer les axes de formation, d'insertion, d'animation et de développement économique coordonné par l'association Didée en partenariat avec l'Infra, la ville de Lormont et le GPV.

Au travers du partenariat avec l'association Musique de nuit, l'association Gourmandignes s'est vu proposer de participer à l'organisation du carnaval des 2 rives en partenariat avec bénédicte Lambert, la créatrice culinaire avec laquelle nous organisons régulièrement des ateliers cuisine.

Au travers du partenariat avec la ville de Cenon, l'association a été intégrée à la journée de lancement de la saison culturelle de la ville dans le cadre de laquelle est organisée la cérémonie d'accueil des nouveaux habitants et à un événement organisé par le service de la gestion urbaine de proximité et le service de la vie associative intitulé du potager à l'assiette. Ces collaborations ayant donné pleinement satisfaction aux services de la ville, elles seront reconduites en 2018.

Lors des manifestations publiques de nombreuses personnes ont pu participer à la préparation et déguster les recettes proposées. Lors des ateliers proposés au Rocher de Palmer ou l'auberge à troc de Lormont il n'a pas été facile de trouver des participants malgré le prix faible (5€ à Lormont et gratuit à Cenon) proposé pour participer. En augmentant la fréquence des ateliers, en améliorant la communication et en permettant aux éventuels participants de mieux anticiper les dates des événements, nous espérons parvenir à capter un public plus large.

Pour les 9 ateliers organisés, 1 416 € de produits ont été commandés aux producteurs de l'amap, 547 € de denrées provenant de l'agriculture biologique ont été achetées et 2300 € de prestation de service ont été achetées. Grâce à la participation financière de musique de nuit et de la ville de Cenon et à la participation financière des participants aux ateliers payants, 1085 € de recettes ont été générées. Le bilan financier des ateliers cuisine présente donc un déficit de 2 441 € compensé par les 2 900 € de subventions reçues pour 2017. Pour équilibrer le dispositif plusieurs axes d'amélioration peuvent être proposés :

- amélioration de la communication pour disposer de 12 à 16 participants par atelier (60 à 80 € de recettes par atelier)
- développement des prestations de service où l'achat des matières premières est pris en charge par l'organisateur
- réduire le montant des achats de produits pour diminuer le prix de revient

Cependant, si ce dispositif veut rester accessible de nouvelles sources de financement doivent être trouvées pour l'année 2018.

Fonctionnement

En 2017 l'association a fonctionné avec ses nouveaux statuts établissant un conseil d'administration ouvert à tous les adhérents avec l'appui d'un bureau constitué d'un.e secrétaire et de son adjoint.e, et d'un.e trésorier.e et de son adjoint.e et d'un représentant légal chargé de la coordination et du développement des partenariats.
6 réunions du conseil d'administration ont été organisées en 2017 à raison d'une tous les 2 mois et une assemblée générale extraordinaire en mars et une assemblée générale en novembre.

Parmi les activités de communication, 4 numéros de notre newsletter électronique ont été produits. Une forte mobilisation des adhérents a permis de faire connaître l'association auprès des habitants de la rive droite à l'occasion de l'organisation de la journée portes ouvertes du 23 septembre en collaboration avec la ville de Cenon qui organisait le même jour le lancement de sa saison culturelle.

Un trombinoscope des coordinateurs de contrat a été également réalisé pour faciliter l'identification des correspondant pour chaque contrat proposé.

Au niveau du local mis à disposition par la mairie de Cenon, le système de permanence pour son nettoyage a bien fonctionné. Un système d'éclairage de la terrasse a été réalisé gracieusement a partir de matériels récupérés et le boîtier permettant de disposer de la clé du local pour récupérer les produits hors créneau de distribution a été plébiscité par les adhérents. Le bar des Gourmandignes a également bien fonctionné et permis de générer de nouvelles recettes pour les producteurs de bière/limonade et de vin/jus de raisins.

Un nouveau partenariat avec le secours catholique a été mis en place en fin d'année pour mettre à disposition les produits non pris en charge par les adhérents à la fin de la distribution.
Les permanences de distribution ont été globalement bien assurées même si on peut noter que plusieurs relances ont été faites.

Visites chez les producteurs

Plusieurs visites chez les producteurs ont été organisées en 2017. Une visite chez Icare, paysan boulanger a permis aux participants de découvrir les procédés de fabrication de la farine et du pain. Plusieurs visites chez le maraîcher ont permis de découvrir les techniques de réparation des serres et de ramassage des pommes de terre. Une visite chez le producteur de produits laitiers ont permis de découvrir les ateliers de fabrication et de rencontrer des adhérents d'autres amap.

Projets 2018

○ Poursuite et développement ateliers cuisine

Sous réserve de nouvelles sources de financement, les ateliers cuisine vont se poursuivre en 2018 a mininma en partenariat avec les centres sociaux la Colline à Cenon et Didée à Lormont.

○ Projet avec Oba-oba

Un projet de revue sur l'agriculture locale va être expérimenté en 2018 pour témoigner de l'activité des producteurs, de la vitalité des inititatives en matière de circuits courts et restituer l'activité des ateliers cuisine sous formes de recettes augmentées de captation audio.

○ Faire territoire (CESER)

Le projet Gourmandignes a été retenu par le CESER d'aquitaine dans le cadre du projet Faire territoire rassemblant les initiatives en matière de développement social et solidaire.

○ Compost - Carré aromatique

En partenariat avec Nathalie Schwab, guide composteur, un projet de composteur collectif couplé à un carré aromatique va être développé à proximité du local de distribution.

○ Broyeur

Grâce au don d’un adhérent, l’association dispose maintenant d’un broyeur de végétaux pour alimenter le composteur avec les branches issues des jardins des adhérents.

○ Création d’une activité rémunérée

En 2018, L’association va tenter de rémunérer des prestataires extérieurs en vue d’améliorer le mode de fonctionnement de l’association en vue d’essayer de créer une activité rémunérée en lien notamment avec l’organisation des ateliers cuisine.

○ territoires en transition

L’association Gourmandignes va participer au développement du groupe local territoires en transition.

○ Contribution cagette

L’association Gourmandignes va évaluer sa capacité financière à participer à l’amélioration du logiciel cagette produit en open source par une société locale et utiliser par l’association pour offrir aux adhérents un outil de commande en ligne.