

RENDEZ-VOUS A LESPI
Maison Emmaüs
11160 LESPINASSIERE

Procès-verbal
de l'assemblée générale ordinaire du 24/08/2018

Le 24 août 2018 à 19h00, des membres de l'association *Rendez-vous à Lespi* se sont réunis en assemblée générale constitutive à Lespinassière :

Sont présents

Gerd ANTHONY
Gisela ANTHONY
Madame CHIFFRE
Emile CHIFFRE
Sandrine COUJON
Germain GODARD
Samuel GAUTIER
Cécile HENRY-AMAR
Charles LUCET
Valérie LUCET
Gilbert MARTY
Christian PERRIN
Nausicaa PREISS
Caroline SANAYOUANCHAN
Bernadette SIRE
Carine VIE

Bilan de l'action marché estival de producteur.trice et artisan.nes à Lespinassière

Globalement

Retours positifs, petit marché qui a bien pris.

Quid de proposer des animations de temps en temps ? Intérêt ? Qui s'en occuperait ? → décision non actée

Communication : une affiche et des flyers réalisés par Gerd ont été installés par Nausicaa et Clément dans les villages et villes alentours début juin.

→ Gerd ok pour refaire affiches et flyers l'an prochain

→ Faire deux « campagnes de communication » : une début juin, une mi juillet

→ Faire **une réunion début mai pour se caler sur l'organisation de l'action, la communication**, se répartir les affiches et flyers pour que chacun prenne part à la

diffusion. → tout le monde s'est engagé à venir.
→ Faire un article dans la Semaine du Minervoï

Caroline : Je m'adapte aux besoins des gens, ils semblent contents. Marché encourageant, des habituent s'installent doucement. Se questionne sur comment faire une continuité sur l'année. Lespinassierois commandent déjà de manière hebdomadaire, sur commande une livraison ou un dépôt de pain pourrait être envisagé ?
Ok pour reprendre l'action l'an prochain de mi juin à mi septembre.

M et Mme Chiffre : Très contents des marchés auxquels ils ont participé pour vendre leurs pêches et oignons. Ils ont tout écoulé et souhaitent revenir l'an prochain sur les mêmes marchés.

Sandrine : Il faut faire tous les marchés pour que cela serve à quelque chose et ce n'est pas un problème qu'il y ai plusieurs producteur.trices du même type de produits car ce ne sont jamais les mêmes. Il faut du monde pour appeler le monde. Plus il y aura d'exposants et de choix plus il y aura de monde. Ok pour revenir l'an prochain même si elle ne vend pas trop, cela se fait sur du long terme.

Irène (par message) : Ok pour venir à tour de rôle avec un.e autre vigneron.ne.

→ Extrait du règlement intérieur « *Toute nouvelle demande d'admission pour la vente devra être soumise pour décision aux productrices.teurs / artisans.nes de produits similaires. Si ces produits ne sont pas encore présents sur le marché, la décision revient aux membres du CA.* » **On continue sur ce principe là.**

Charles : Très bon retour du village. On n'y croyait pas à cet horaire là, mais finalement ça fonctionne. Beaucoup de gens sont très heureux de venir à ce rendez-vous, cela leur rappelle des souvenirs. Y a de la place pour qu'il y ai d'autres exposant.e.s sur la piste, voir même en bas, mais ce ne sera jamais énorme et il ne faut pas que ça le soit. On aime bien à Lespinassière ce rendez-vous régulier de juin à septembre pour fidéliser.

Carine : Très peu de vente, marché entre 15 et 30€. C'est difficile sans la restauration et la possibilité de faire frire les raviolis. Mais motivée à ressayer l'an prochain sur juillet et août.

Gilbert : Content de venir et d'avoir été accueilli. Cela fonctionne plus ou moins bien selon les marchés, mais une clientèle régulière s'installe. Souhaite continuer l'an prochain.

Germain : Très content d'être à Lespi au frais ! 11ère expérience d'huile. Content d'appuyer des initiatives de marchés de producteur.trices et artisan.nes.

Gerd et Gisela : Ce n'est pas pour le porte monnaie !
C'est un plaisir, beaucoup de gens très aimables. Ce sont surtout des personnes extérieures au village qui achètent des sculptures pour offrir. On reviendra l'an prochain de la même manière : une semaine sur deux.

Emmaüs : Beaux moments partagés avec le village et les passants estivaux. La vente de légumes a bien fonctionné comme l'an dernier lorsque la vente était dans le jardin, mais cela a du sens pour nous de se regrouper avec d'autres producteur.trices et artisan.nes pour proposer un moment vivant au village. Ce temps est un moment important pour le lien entre le projet porté par Emmaüs et le village qui l'accueille. Très content que vous ayez répondu présents et de faire cette aventure avec vous.

Christian : Très content. Je reviens l'an prochain.

Philippe et Isabelle (Les Ardeillès) – (propos recueillis ultérieurement)

Très bien. C'est bien lorsqu'il y a des stands permanents, lorsque les gens savent ce qu'ils peuvent venir chercher. Bien pour le fonctionnement de la terrasse du restaurant.

→ **Pas de changement du bureau de l'association collégiale** → à changer avant la saison du marché 2019.

Bilan financier de l'association 2018

Cahier de caisse disponible à Emmaüs Lespinassière

| DATE | DEPENSES | MONTANT € | RECETTES | MONTANT € |
|-------------|--|------------------|-----------------------|------------------|
| 11/05/18 | Impression affiches – Gerd ANTHONY | 30 | | |
| 12/05/18 | Journal Officiel – Création de l'association | 44 | | |
| 26/05/18 | Assurance – MAIF | 43,75 | | |
| 11/06/18 | Forfait occupation domaine public – Mairie Lespinassière | 10 | | |
| | | | 16 Adhésions à 5€ | 80 |
| | | | 104 Emplacements à 2€ | 208 |
| | TOTAL DEPENSES | 127,75 | TOTAL RECETTES | 288 |

RESULTAT 2018 bénéficière de 160,25€

Caisse disponible à Emmaüs Lespinassière

Utilisation du résultat en caisse 2018 de l'association

- **avoir de la trésorerie pour payer les charges 2019** → acté
- avoir de la trésorie pour défrayer des animations qui pourraient avoir lieu l'an prochain → décision non actée
 - maintient-on ces montants de cotisation annuelle l'an prochain ? → décision non actée

ANNEXE : LISTE DES ADHERENTS PRODUCTEURS.TRICES et ATISANS.NES EXPOSANT.E.S

| Produits | Producteur.trice / artisan.nes | Téléphone | Mail |
|--|--|------------------|--|
| Légumes | Emmaüs Lespinassière – Lespinassière | 06 79 37 63 40 | contact@emmaus-lespinassiere.org |
| Légumes | Patrice LENGARD – Lespinassière | 06 18 75 61 06 | patr.ice@riseup.net |
| Pain – Chiboubouis – brioche – roulés salés | Caroline SAYANOUANCHAN– Ferrals les montagnes | 04 67 95 22 17 | fermedecalvet@gmail.com |
| Fromage | Marie GUERMEUR - Ferrals les montagnes | | |
| Pâtes Fraïches | Carine VIE – Ferrals les montagnes | | |
| Miel | Christian PERRIN – Lespinassière | 06 82 93 40 12 | christian.perrin0707@orange.fr |
| Miel | Stéphane - Cassagnols | | |
| Pêches, oignons | Emile CHIFFRE - Citou | 04 68 78 02 04 | |
| Huiles, confitures, pâtés végétaux | Gilbert MARTY – Azille Les délices du jardin | 04 68 49 21 70 | marty.gilbert@sfr.fr |
| Vins | Thierry De Marne Sandrine Coujon - Félines | 07 81 03 22 04 | csandrine1966@live.fr ; thierry.demarne@sfr.fr |
| Vins | Irène Prioton - Félines | 06 85 91 27 57 | leclodumarbrier@wanadoo.fr |
| Huile, confitures | Germain GODARD - Mayrac | 06 98 39 33 02 | |
| Crème de Calendula - Sculpture | Gerd et Gisela ANTHONY– Lespinassière | 04 68 78 00 09 | gerd@anthonylespi.net |
| Artisanat Chambre à air recyclé | Raphaël PEYRONEL Lucie et Rafa - La Rustine Rit – Laure Minervois | 06 89 28 63 02 | rapha.chauvin@wanadoo.fr |
| Artisanat cuir | Claire GALLO | 06 33 93 59 99 | galloclaire@yahoo.fr |