

Compte rendu d'assemblée générale
Association Biobauges
29 Septembre 2018 -Lescheraines

Présents : Pascaline BIZET (avec pouvoir de Simon DUISIT) Famille OLIVIER-HAUET Laurent et Bérangère, Violaine JACCOUD, Pierre BORASCI, Famille EVA-GRATS Gregory Isabelle, Christine LUISET, Famille SYLVESTRE Michel et Barbara, Aude JACQUEMOND, Famille LANSIGU Christophe et Valérie, Famille LANCHON Francis, Famille VIAL Isabelle et Jacques, Emilie GACHET, Patricia GIBARD, Thomas ROFFINO, Famille WICKER Meije, Famille GONINDARD- LIEBE Frederic et Julia, Famille VERNIN-DEYRIEUX Hervé et Lydie, Françoise BESSON, Famille REGNAUD, Gite de rencontres des Landagnes, Nicolas GOYET, Hugues MICHELIN, Aurélie CONTE, Claire VAILLE, FAMILLE SOLIGNAC Armande, Nathalie BOUQUET, Famille SORREL Marie-Noëlle, Raphaël SAINT-GERMAIN (producteur).

Compte-rendu :

Il est fait état du rapport moral de l'année écoulée (cf. pièce jointe). L'assemblée approuve à l'unanimité ce rapport.

1/ Changement de siège social

Le déménagement de l'épicerie s'est fait au mois de mars. **La nouvelle adresse de l'association est donc celle de l'épicerie Croc'Bauges à savoir La madeleine 73340 LESCHERAINES.**

2/ suite du dispositif local d'accompagnement DLA

Lydie retrace le **bilan du Dispositif Local d'Accompagnement** effectué pendant un an avec la SCOOP l'ORAGE dans le cadre du proposé par l'ADISES Active. Cet accompagnement avait pour but d'aider les membres du CA et l'équipe salariée à définir les modalités d'autonomisation de Croc'Bauges et construire un nouveau projet associatif fédérateur pour l'association (cf. pièce jointe).

3/ délibération pour continuer l'évolution vers une SCIC

Pascaline explique ce que serait **une SCIC** (société coopérative d'intérêt collectif) et ce qu'elle apporterait à notre association. Elle permettrait notamment de garder le lien avec le fonctionnement actuel en commissions. Elle permettrait aussi de réduire la fonction d'employeur actuellement portée par l'équipe de bénévoles du CA.

Un débat est alors organisé avec l'assemblée présente concernant les orientations à venir de Biobauges, il est évoqué la suite du DLA et **le fait que le conseil d'administration et les salariés continuent d'étudier l'évolution de l'association vers une SCIC.**
L'assemblée valide cette orientation comme élément majeur des années à venir.

4/ présentation des rapports d'activités et financier

Le **rapport d'activités** est présenté sous forme d'écrit. Il fait état des avancées de l'ensemble des commissions (éthique, travaux, animation, communication, comité de pilotage (COFIL), finances, et perspectives)

Ce rapport est également expliqué en direct par certains membres du CA , aux adhérents et visiteurs lors de la « kermesse des commissions » durant toute cette journée de rencontre (cf. pièce jointe).

Ce rapport est approuvé par l'assemblée à l'unanimité.

Aude présente le **rapport financier** comprenant le bilan 2017, le compte de résultat 2017 ainsi que le budget prévisionnel 2018 (cf. pièces jointes ci-après)

Le rapport financier est approuvé par l'assemblée à l'unanimité.

5/ débat avec l'assemblée

Un temps de débat est organisé ensuite avec l'assemblée pour parler de :

- La thématique de la solidarité et le lien avec les associations locales (secours catholique, bauges solidarité) pour leur proposer des invendus ou encore un reversement d'un arrondi solidaire.
- un parrainage est prévu pour accompagner, informer les nouveaux venus membres du COPIL, des commissions et du Conseil d'administration.
- il est rappelé que le comité de pilotage , (COPIL), qui décide de l'entrée de nouveaux producteurs et de leurs produits pour le magasin, vote en autonomie par rapport au CA. Il comprend des membres présents depuis le début permettant de garantir la continuité du travail effectué et le suivi des différents dossiers.

6/ modification des statuts (objet et siège)

Il est proposé à l'assemblée de voter la **modification des statuts notés en surbrillance dans le texte :**

Article 2 : Objet

Acteur de la transition écologique, l'association participe au développement du lien inter-associatif sur le territoire.

Elle a pour but de :

- promouvoir les produits de l'agriculture biologique et/ou locale et les éco-produits.
- favoriser les échanges entre ses adhérents, les producteurs et les consommateurs.
- sensibiliser aux modes de production sains, aux circuits courts **et de proximité** et à l'éco-consommation.

Article 2bis: Moyens

Elle gère un magasin nommé Croc'Bauges: une épicerie bio et un point de vente de produits locaux à Lescheraines. Elle met notamment en place des animations pour répondre à ses objectifs.

Article 3 : Siège

Le siège social est fixé **à La Madeleine** 73340 Lescheraines

Il pourra être transféré par simple décision du Conseil d'Administration.

L'assemblée vote ces modifications statutaires à l'unanimité.

6/Elections du Conseil d'administration :

Sont sortants : (renouvellement des administrateurs par tiers chaque année selon statuts)
Didier Oudart, Pascaline Bizet, Bérangère Hauet-Olivier, Françoise Besson, Aude Jacquemond, Brigitte Costiou.

Ne se représentent pas : Lydie Deyrieux, Simon Duisit, Sébastien Lazzaroni
(démissionnaire en cours d'année car devenu salarié) Didier Oudart (a déménagé, ne peut être présent aux réunions).

Se présentent :

Denis Regnaud, Valérie Lansigu, Pascaline Bizet, Bérangère Hauet-Olivier, Françoise Besson, Aude Jacquemond, Brigitte Costiou.

L'assemblée élit à bulletin secret les personnes qui se présentaient à l'unanimité.

Récapitulatif des élus pour le Conseil d'administration 2019 :

Aurélié Conte, Emilie Gachet, Hugues Michelin, Brigitte Costiou, Pascaline Bizet, Emmanuelle Chauvel, Marie-Noelle Sorrel, Frédéric Gonindard, Meije Wicker, Françoise Besson, Aude Jacquemond, Ghislaine Guerraz, Bérangère Hauet-Olivier, Caroline Doucet. (nouveaux entrés) **Denis Regnaud, Valérie Lansigu.**

7/ nouveaux membres pour le Comité de pilotage

Brigitte CHEVALIER et Nicolas GOYET sont partants pour intégrer le comité de pilotage en tant que consommateurs.

La séance est levée à 12h30 pour l'inauguration du magasin et le repas.

La co-présidente
Aurélié CONTE



La co-présidente
Bérangère HAUET-OLIVIER



Assemblée générale 2018

Rapport Moral pour l'année 2017

Encore une année riche en évènements vient de s'achever. Festifermes, animations dans les écoles sur l'alimentation saine et au collège sur un menu sans viande, travail des différentes commissions (Copil avec un travail sur l'accueil des nouveaux producteurs, Perspectives avec un travail sur l'évolution de Biobauges et de Croc'Bauges,...), décision de déménager l'épicerie.

L'association a bénéficié d'un Dispositif Local d'Accompagnement, par l'Adises Active, pour lui permettre de prévoir comment optimiser sa gouvernance interne et autonomiser le fonctionnement de Croc'Bauges.

Le film réalisé sur l'association par Bérangère Hauet a permis d'entrer dans d'autres réseaux promouvant l'accès à une alimentation de qualité (Colibris) et de rencontrer de multiples porteurs de projets, très intéressés par notre épicerie associative et notre gouvernance.

2017 a été aussi la dernière année de financement de la Fondation de France sur le pôle animation, il nous reste à trouver et/ou à déterminer comment l'association se positionne financièrement pour poursuivre cette mission (nouveaux appels à projets, demande de subvention, dégagement d'un budget sur celui de Croc'Bauges).

Nous avons eu l'opportunité de répondre à un appel à projet pour le Plan National de l'Alimentation (restauration collective dans le cœur des Bauges) avec le concours du PNR des Bauges et de l'Adabio. Notre projet a passé l'étape régionale mais s'est fait recaler au niveau national. Malgré cet échec, nous restons motivés et mobilisés sur une réflexion d'introduction de produits bios et locaux dans la restauration collective du cœur des Bauges. Nous remercions le soutien des différents élus sur cette réflexion (Leschaux, Bellecombe en Bauges, SIVU bauges devant, Conseiller départemental Mr Darvey, le centre social les Amis des Bauges).

Nous remercions vivement la Mairie de Lescheraines pour son soutien depuis le premier jour du projet Croc'Bauges (notamment Mr Lepavec et Mme Bermond), jusqu'à notre départ du presbytère. Le conseil municipal actuel nous a permis de partir sereinement financièrement. Et nous sommes satisfaits de rester sur la commune de Lescheraines.

Bilan Commission DLA

L'avenir de Biobauges en question :

Avec l'évolution croissante de l'épicerie Croc'Bauges : plus de vente, augmentation du nombre de salarié... des questions sur le fonctionnement se posent.

L'association dans sa configuration actuelle semble ne plus pouvoir répondre aux nouveaux besoins et envie. Des bénévoles employeurs qui se questionnent sur leur place et sur comment faire, des salariées en questions aussi sur qui fait quoi, quand et jusqu'où ? L'envie partagée par tous d'une épicerie autonome, oui mais comment ?

Le besoin d'aide se fait sentir de la part de tous.

Alors nous avons décidé de nous faire aider.

Notre candidature a été acceptée par l'ADISES Active qui nous a octroyé un financement pour faire appel à un prestataire extérieur. Et c'est comme ça que nous avons pu bénéficier d'un accompagnement dans le cadre d'un :

DLA : Dispositif Local d'Accompagnement

De Juin 2017 à Février 2018 l'association à bénéficié d'un accompagnement(DLA) par la SCOOP de l'orage

basée à Grenoble.

Cet accompagnement avait pour but d'aider les membres du CA et l'équipe salarié à :

- Définir les modalités d'autonomisation de Croc'Bauges,
- Construire un nouveau projet associatif fédérateur pour l'association.

Durant douze séances de travail (6 jours) au total, salariées et membres du CA se sont retrouvés pour mener à bien cette réflexion.

Mais l' ADISE active qu'est-ce que c'est ? Il s'agit d'une structure installée dans les départements qui soutien et finance les associations d'utilité sociale, les entreprises de l'économie sociale et solidaire dans leur projet d'installation et d'évolution.

Et le DLA, c'est quoi ? :

« Mis en place par l'Etat, la caisse des dépôts, le fonds social européen et les collectivités locales, le DLA a pour objet d'accompagner et de soutenir les associations et les entreprises solidaires dans leurs stratégies de développement de projets, de consolidation financière et de pérennisation de leurs emplois ».

C'est une commission de l'Adise Active qui évalue si nous pouvons bénéficier de ce dispositif.

Qui est la coopérative l'orange ? : (coopérative d'éducation populaire).

Une structure spécialisée dans l'accompagnement d'équipe, dans la formation et la recherche, dans le conseil.

Déroulement du travail :

- Les 3 premières séances sont consacrées aux recueils des questionnements, des différents vécus, de comment ça se vit et ça fonctionne, avec l'élaboration d'une cartographie des problématiques et des difficultés, mais aussi un panorama des solutions possibles.
- Deux autres séances servent à analyser les différents scénarios possibles. Comme : on reste une seule association, on crée une scoop, on crée une scic, ou autre forme.
- Puis rencontre avec l'URSCOP, le Grap afin de répondre à toutes nos questions concernant les différents statuts juridiques avec un éclairage très concret et pratique.
- Séances de travail autour de la fonction d'employeur, sur la place des bénévoles, des producteurs, des consommateurs dans la gestion du magasin. Sur le développement d'autres projets à biobauges. Travail aussi sur l'organisation de l'association, les instances, la coopération entre les salariées et le CA.

Des propositions émergent comme la mise en place d'un coordinateur /trice pour assumer la fonction employeur, sur une autre organisation

- Autres séances pour repartir sur les nouvelles idées et notamment le passage en SCIC . Le CA et l'équipe après avoir étudié les différentes possibilités décident de cette orientation.

Bilan Commission Ethique

Les membres : Alexis, Barbara, Françoise, Aurélie, Valérie, Florence. (et en extra pour la campagne bio c'est possible : Solange)

Commencé en 2016, l'analyse des produits proposés en magasin a été faite par rapport à notre grille de critères : utilité, emballage, provenance, éthique du fabricant, composition du produit.

Nous avons approfondi les recherches et nous sommes autoformés sur les différents labels afin de pouvoir les classer par ordre de qualité.

Autre axe important la préparation de la campagne la bio c'est possible

En partant du constat qu'on voulait rendre accessible la bio au plus grand nombre et démystifier le concept de la bio c'est cher.

Nous avons défini les pratiques d'achat écologiques et économiques et organisé un premier atelier de cuisine participatif avec des recettes simples et basiques à l'automne. Super, non ?!

Vous nous rejoignez quand ?

Bilan commission travaux

Suite à la décision de déménager le magasin (15 septembre 2017), la commission "vie quotidienne de magasin", en sommeil depuis quelques temps, s'est remise en marche.

Deux membres du CA (Seb et Hugues), trois producteurs (Ghislaine, Jean luc et .Simon), Isabelle pour l'équipe salariée et le référent de la commission (Denis) ont eu trois mois pour organiser le chantier. Les besoins et objectifs ont été listés et priorisés.

Un plan d'implantation du nouveau local a été progressivement réalisé, ce qui a permis de définir les besoins en matériels, et de lancer des demandes de devis.

Dans le même temps a été établi le rétroplanning des travaux.

Tout cela a permis avant la fin de l'année de valider un budget prévisionnel, et de pouvoir démarrer les travaux en janvier, lorsque le local a été mis à disposition.

Un grand merci à tous les membres de la commission.

Un merci spécial à Denis, dont le professionnalisme et la disponibilité ont permis d'atteindre tous les objectifs, tenir tous les délais....en limitant le stress!!!

Bilan commission Animation

L'année 2017 encore riche en animation locale autour de l'alimentation.

-Aller vers le public plutôt que d'attendre le public.

Le projet initial prévoyait la mise en place d'un lieu d'accueil, d'information et de conseil concernant l'éco-consommation et l'alimentation durable. Aucun lieu nouveau n'a été ouvert spécifiquement. L'épicerie, déjà existante, s'impose comme lieu de rencontre. Un espace d'information permanent a bien été aménagé (cf actions menées en chapitre 2.3).

Toutefois les demandes étant très irrégulières, il est vite apparu comme peu pertinent qu'une salariée soit mobilisée dans cet espace sur des plages horaires définies. Il n'y a donc pas à proprement parlé de temps d'accueil dédié et identifié dans la semaine. En fonction des demandes, les animatrices peuvent répondre immédiatement ou en référer à des personnes plus compétentes. Plus globalement nous avons choisi de mobiliser de l'énergie et du temps sur des espaces et des événements hors épicerie afin de toucher un public ne fréquentant pas l'épicerie, et qui est a priori moins sensible aux problématiques qui intéressent notre association.

Les scolaires :

Le collège : Nous avons également le plaisir d'initier un partenariat avec le collège des Bauges par le biais de sa commission MENU réunissant collégiens, parents d'élèves, équipe éducative et personnel de cuisine. Nous avons accompagné cette commission à la mise en place de menu sans viandes. L'objectif est de sensibiliser les jeunes à la fois à l'équilibre de leur repas mais également aux impacts sociaux et environnementaux de leurs habitudes et choix alimentaires. A l'issue de ces animations, les élèves ont proposé 6 menus sans viande qui ont été validés avec le personnel de restauration du collège, et servis au menu de la cantine du collège.

Ecole de Bellecombe-en-Bauges (sept à décembre 2017) public: cycle 1, soit 14 enfants 13 séances de 1,5h + 1,5 h de préparation et déplacement (soit 39h) .

Autres structures :

Nov 2017

2 1/2 journées

Centre de loisirs du Cœur des Bauges public: enfants inscrits au centre de loisirs (6-10 ans) soit 24 enfants
séances de 3 h + 2h pour préparation, rangement et déplacement
total 18 mois 137 enfants sensibilisés/ 197 h de travail λ

- Les festi'fermes :

Créer du lien entre producteurs et consommateurs • Faire découvrir la réalité du métier des producteurs (visite du lieu de production avec le producteur) • Partager un temps de convivialité (préparation du repas, spectacle, repas) • découvrir les produits locaux, et des façons de les cuisiner • faire vivre notre réseau d'adhérents

Nous avons proposé une date par mois, de juin à septembre. Cette période est plus propice à la mise en place de ces événements nécessitant d'être en extérieur. Nous avons favorisé la diversité des types de productions, la localisation sur le massif et l'animation afin de toucher un public varié. Nous avons également souhaité mettre en avant des producteurs récemment installés afin de faire connaître leurs activités.

JUIN : St Offenge – productrice de viande porc – concert de musique de l'est

JUILLET : le Châtelard – maraîcher/apiculteur – chasse aux trésors

AOÛT : Doucy – plantes aromatiques et médicinales – spectacle de danse

SEPTEMBRE : Le Noyer – éleveur bovin lait - contes

Au delà des problématiques météorologiques, ces événements ont été très appréciés que ce soit par les producteurs ou les visiteurs.

préparation des événements: 20h animation jour-même : 20h

personnes touchées/ fréquentation: 121 adultes 44 enfants

Le jardin :

Le projet jardin continu : Mai 2017

Suivi et entretien du jardin pour la saison Installation d'une ruche pédagogique

Bonne prise en main par les bénévoles de l'association

Mai-Oct 2017

3 1/2 journées

3 sessions de formation pour produire ses semences, réalisées par un maraîcher local

Une quinzaine de jardinier présents ! Nous espérons reconduire cette formation en 2018 total 8 h de réunion et coordination / 14h de création et entretien

Autres services extérieurs :

La perspective du déménagement nous conduit à réfléchir à nos outils de communications. Ainsi nous avons souhaité valoriser la dimension « production locale » en finançant un travail photographique réalisé par un photographe des Bauges auprès des agriculteurs livrant notre épicerie. Ces clichés serviront de support au sein de l'épicerie mais également lors d'événements extérieurs.

CONCERNANT LES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT sur le budget Fondation de France

Concernant l'outillage jardin : Nous avons bénéficié de prêt ou de dons, nous permettant de réduire les dépenses sur ces postes. Désormais en place, l'essentiel de l'activité consiste à entretenir le jardin de manière régulière, conjointement avec une équipe bénévole. Ainsi en 2017, la principale dépense a consisté à acheter des plants d'aromatiques (18 euros).

De même, nous avons budgété l'achat d'un vidéo-projecteur ainsi que d'un écran. Or une association partenaire locale, la Halte du Doc, nous prête ce matériel à titre gracieux.

Concernant le matériel d'animation et fond documentaire, nous avons réalisé que l'essentiel du matériel dont nous avons besoin est dans l'épicerie ! Nous utilisons les produits que nous vendons à l'épicerie durant les animations. Nous n'avons donc pas eu besoin de réaliser d'investissements importants dans un 1er temps. Le manque d'espace disponible dans nos locaux confirme cette orientation !

Au cours de l'année 2017, plusieurs événements nous ont conduits à revoir notre forme d'intervention :

- l'annonce de la suppression des temps périscolaires pour la rentrée 2018. Or malheureusement, nous constatons que les écoles ne sont pas en mesure de déployer des fonds pour financer nos interventions de

manière régulière. Les TAP constituaient donc le principal espace permettant de toucher le jeune public de manière large sur le territoire.

- l'engouement pour les ateliers cuisine. En 2017, nous avons réorienté nos animations vers « cuisiner ensemble ». Nous constatons que les adultes comme les enfants sont friands de ce type d'animation et qu'elles constituent effectivement un cadre d'échanges pertinent sur l'alimentation. Nous nous sommes donc équipés en petit matériel de cuisine durant le dernier trimestre 2017.

- le souhait d'aller à la rencontre du public, de sortir des murs de l'épicerie afin de toucher un public qui ne se dirige pas spontanément vers nous

- le déménagement de nos locaux au printemps 2018, qui nous permet d'accéder à un espace de travail et de stockage plus adapté.

Ces différents constats ont abouti au projet de mettre en place une cuisine mobile pédagogique. L'objectif n'est pas de « cuisiner pour » mais « cuisiner avec », en s'installant sur des lieux publics (place de marché, campings, plan d'eau, etc.). Cette cuisine montée sur une remorque permettra à la fois de : - stocker le matériel de cuisine - installer, en tous lieux, un espace de cuisine respectant les conditions d'hygiène et de sécurité - faire office de cuisine témoin avec des moyen de cuisson économe en énergie - mettre à disposition des livres et outils pédagogiques sur l'alimentation

Pour nous aider, nous avons sollicité l'association Oxalis, qui accompagne les auto-constructeurs dans leurs projets d'éco-conception. Ils interviendront dans la conception et l'accompagnement à la fabrication de la remorque et d'un matériel de cuisson à bois.

Bilan commission Communication

Des vidéos pour communiquer :

L'association Biobauges est régulièrement sollicitée par des collectifs, des porteurs de projet, des associations pour témoigner de son histoire, de son fonctionnement, des aides qu'elle a reçu, de la création du magasin.

Nous recevons à Croc'Bauges ces groupes pour échanger avec eux et pour répondre à leurs questions.

Nous accueillons aussi des scolaires.

Pour répondre à ces demandes, nous avons réalisé en 2017 plusieurs films courts présentant l'association Biobauges.

Ces vidéos sont disponibles au magasin, et nous les proposons aux groupes et scolaires que nous accueillons.

Les porteurs de projet peuvent aussi mes visionner sur internet :

<https://vimeopro.com/heliofilms/biobauges-citoyens-engages-pour-une-alimentation-saine>

Ils peuvent ainsi avoir une première vision et approche de notre association.

Réalisation d'une vidéo en infographie animée présentant Biobauges, ses valeurs et ses actions.

Réalisation d'une vidéo de 8 minutes présentant l'historique de l'association.

Le documentaire Courts Circuits

En 2017, Biobauges a soutenu le documentaire *Courts Circuits* de Bérangère Hauet.

Ce film met en lumière le collectif et le faire-ensemble à travers les actions et les témoignages de membres de Biobauges.

Hélio Films présente

«Tout seul, on va plus vite.
Ensemble, on va plus loin».



Courts Circuits

un documentaire de Bérangère Hauet



Images : Laurent Olivier et Bérangère Hauet - Montage : Bérangère Hauet - Mixage son et composition musicale : Thibaud Guichardon
Produit par Hélio Films - Avec le soutien de l'association Biobauges



Entre septembre et décembre 2017, le film a été projeté une vingtaine de salles de cinéma des 2 Savoie, de l'Ain, du Rhône, d'Isère et d'Ardèche.

Chaque projection a été suivie d'un temps d'échange avec la réalisatrice et souvent de membres de Biobauges.

Ces projections ont participé à la réalisation des buts de l'association : transmettre, essayer, participer à la transition écologique et sociale, sensibiliser à l'éco-consommation.

La première projection a eu lieu le 22 juin à Lescheraines, dans le cadre de l'anniversaire des 3 ans du magasin Croc'Bauges.

Bilan COmité de PIlotage :

A quoi sert le COPIL =

Un comité de pilotage est chargé de valider l'avancée des projets du partenariat.

Il est composé de 4 parties, renouvelables chaque année :

- des administrateurs de Biobauges (au moins 2),
- des représentants de Cap Bauges (au moins 2), (Producteurs)
- des consommateurs (au moins 2)
- des employé(e)s du magasin (au moins 2)

Le comité de pilotage étudie et valide entre autres les demandes d'adhésion des producteurs. Il organise les visites aux producteurs, rédige les fiches d'exploitation en examinant la qualité des produits et des conditions de production. Il assure également le suivi des producteurs dans le temps.

Membres du COPIL

- Valérie Lansigu consommatrice
- Barbara Sylvestre consommatrice
- Equipe SALARIEE
- Solange Regnaud consommatrice
- Hervé Vernin consommateur
- Emmanuelle Chauvel CA biobauges
- Michel Sylvestre CA biobauges
- Benoît Claude Producteur
- Simon Duisit Producteur
- Fanny Vidalenche :productrice - suppléante
- Benoit Bonneton producteur - suppléant
- Thomas Charbonnier producteur - suppléant
- Ghislaine Guerraz producteur – suppléante CA Biobauges
- Marie Noelle Sorrel CA biobauges
- Françoise Besson; - CA biobauges en Binôme avec MeijE

Nombre de réunions du COPIL :

6, les 13/11/17, 14/09/17, 15/06/17, 10/05/17, 30/03/17, 22/02/17

Nombre de visites d'exploitation effectuées :

7 ; Guillaume Richard, Nadège Bogey, (pour mise à niveau de sa fiche d'exploitation), Nathalie Bouquet, Simon Duisit, Marine Carron, Francis Aymonier La spiruline des Bauges

Examen des fiches d'exploitation suite à visites:

Pain (Nathalie Bouquet), la ferme du chêne, L'abeille verte (Francis Aymonier, la ferme de la Grange (N.

Carron)

Principales activités :

- Viande : Ducret n'a pas pu livrer cet été. Recherche d'un autre fournisseur
- Fourniture de pommes : Raucaz attend la fin de la récolte pour annoncer la diminution de récolte liée au gel de ce printemps. Rechercher un autre fournisseur après confirmation de cette information
- Andric : poissons fumés Pas de soucis pour fournir, mais ne fait pas de livraison en Bauges.
- L'Abeille Verte (Francis Aymonier et Pauline), Guillaume Richard et Simon Duisit sont producteurs maraîchers Un entretien entre eux est prévu pour harmoniser leurs productions, leurs livraisons au magasin et leurs prix.
- Création d'une fiche d'introduction d'un producteur souhaitant intégrer Croc'bauges
- Amélioration des procédures nouveaux produits / nouveaux producteurs : concurrence de produits
- Révision du règlement intérieur Croc'bauges associé à la charte Cap'bauges / Biobauges
- Mise à jour des fiches d'exploitation
- Réponses aux « coups de colère » de certains producteurs
- Réponses négatives à des producteurs souhaitant venir à Croc'bauges, mais ne correspondant pas à nos critères

Sorties de producteurs

Didier Odouart (pain), David Dufour (maraîchage), La ferme des suavets (viande de porcs), L'herbier de la Clappe (apéritifs, sirops)

Liste des Producteurs en 2017

1. Ghislaine Guerraz (fromages de chèvres)
2. La ferme du Parquet (fromages blancs, Yaourts)
3. Thomas Charbonnier (Miels)
4. Les oréades des Bauges (Biscuits, Gâteaux)
5. Safran des anges (safran)
6. Brasserie la Baujue (Bières)
7. Nadia Viviant (Fraises)
8. Les trésors des abeilles (Produits dérivés du miel)
9. Nadège Bogey (Tisanes, sirops)
10. Domaine St Germain (Vins)
11. Domaine Genoux (vins)
12. La ferme des Cyclamens (œufs)
13. Pascal Gay (maraîchage)
14. Les vergers Raucaz (fruits pommes, poires, jus)
15. Aux sources du pain (boulangerie)
16. Benoît Bonneton (noix)
17. Yves Ducrey (viande)
18. Nature en bulles (cosmétiques, savons)
19. Herbier de la clappe (Apéritifs)
20. le sanglier philosophe (liqueurs, sirops)
21. Asinerie du cul du bois et plantes (tisanes, sirops, épices)
22. A l'heure du thé (produits sans gluten)
23. A Dimier (poulets)
24. A l'aunée des bois (compléments alimentaires)
25. Karene et ses poteries
26. L'abeille verte (maraîchage) Francis Aymonier
27. Le jardin du potiroux (maraîchage) Simon Duisit
28. La ferme du chêne (maraîchage)
29. La spiruline des bauges (spiruline)
30. Jardin de la cour (maraîchage) Guillaume Richard
31. La ferme des granges Marine Carron

Bilan de la commission financière 2017

Analyse des éléments comptables 2017

Les faits marquants de l'année 2017 ont été la reconduction de deux contrats aidés (un emploi avenir et un CUI) ; la signature d'un accord d'intéressement en faveur des salariés (12 850€ ont été versé aux 5 salariés) ; et la mise en place d'un DLA porté par la SCOP l'Orage autour des modalités d'autonomisation de l'épicerie Croc'Bauges et la décision du changement de statut (d'association loi 1901 en SCIC).

Le chiffre d'affaire a évolué de 20% entre 2016 et 2017 350 000€ à 421 000€. Ce chiffre comprend 32 867€ de commission sur les produits producteurs perçu sur les 164 000€ de vente de produits producteurs.

Sur 2017, le volume de vente de 586 000€ (chiffre d'affaires de l'épicerie comprenant les ventes producteurs) sur une surface de vente de 90 m², avec un espace de stockage restreint, ont amené à la nécessité d'un déménagement.

La marge est de 25%. Elle est en augmentation depuis 2016 (24,30%). Elle est un peu basse, l'objectif serait de la faire progresser sur 2018.

Concernant le personnel, les 5 emplois (3,7 ETP) sont maintenus fin 2017 et l'embauche d'une 6^{ème} personne serait à envisager en fonction du volume de vente et du chiffre d'affaires généré au niveau local. Le fonds de roulement permet un « matelas » suffisant permettant d'envisager le déménagement dans un local plus adapté, plus grand et mieux situé.

L'analyse des éléments comptables permet de confirmer la bonne santé financière de l'association. Malgré tout, le compte de résultat montre que l'équilibre financier annuel est atteint grâce aux 36 000€ de subventions. L'activité doit encore se développer et se consolider pour pouvoir atteindre l'équilibre.

Perspectives :

La poursuite du DLA n'est pas terminée, le nouveau local offrira des perspectives de développement de l'activité et d'embauches. Restera à le mettre en œuvre pour une évolution de la gouvernance de Croc'Bauges. Le CA comme l'équipe salariée seront mobilisés à plusieurs reprises.

Une des hypothèses se porte sur la création d'une SCIC pour autonomiser Croc'Bauges et de permettre à l'équipe salarié.e.s de devenir entrepreneur.e.s et de travailler en cogestion.

Un travail sera mené également sur les fiches de poste des salarié.e.s et sur l'optimisation du temps de travail de chaque salarié afin de répondre au plus près aux besoins de Croc'Bauges et de sa clientèle. Une réflexion sur l'embauche de personnel supplémentaire est à envisager ainsi que sur la coordination de l'équipe salariée.

Du point de vue de l'animation, les projets en cours seront maintenus, le projet de la Chariote initiée en partenariat avec l'association Oxalis devrait prendre forme en cours d'année, nous espérons pouvoir tester et faire profiter à tous de ce futur atelier mobile. La surcharge de travail liée au déménagement, nous contraints à limiter nos animations.

La poursuite de « la bio c'est possible » (décliner la campagne, émissions de radio, capitaliser et transmettre les recettes de cuisine, inciter à faire des paniers économique-logiques,...).

Et continuer le tri des marques et produits avec l'équipe du magasin suite à l'analyse des articles.

Un gros travail de mobilisation des adhérents sera à faire pour le déménagement et pour les travaux qui s'en suivront.

Pour la communication, nous aurons à recevoir beaucoup plus de porteurs projets suite à la diffusion du film de Bélangère. La mise en place de site internet deviendra nécessaire afin d'organiser au mieux notre communication. Une réflexion sur l'utilisation des réseaux sociaux sera aussi à faire.

2018, sera donc une année charnière pour Biobauges, qui fêtera ses 10 ans d'existence. Le défi de nouvelle gouvernance pour Croc'bauges s'annonce riche en travail et en échanges tout comme le déménagement de l'épicerie.

Rapports moral, financier et d'activité 2017
certifiés exacts.

le 15 septembre 2018, Bélangère HAUET, co-présidente

BILAN 2017

Le bilan précise comment les possessions de l'association sont financées.

Les valeurs totales de l'actif et du passif sont toujours égales.

Comme il ne s'agit que d'une photo instantanée, d'un inventaire à un moment donné et précis, les informations contenues dans le bilan ne sont précises et valables que pour sa date d'établissement (par exemple le 31 décembre 2016) et doivent être remises dans leur contexte.

Il ne tient compte ni du déroulement des événements, ni du contexte. C'est pour cela qu'il doit à minima être rapproché du :

COMPTE DE RESULTAT qui explique l'activité et la formation du résultat

POSSESSIONS / EMPLOIS ACTIF

IMMOBILISATIONS	Brut	Amortissement	Net
Immobilisations incorporelles	1 000	1 000	0
Locatif	1 000	1 000	0
Immobilisations corporelles	34 996	23 329	11 531
Matériel industriel	1 227	874	353
Installations	32 111	21 219	10 892
Matériel de bureau / ordinateur	1 572	1 236	336
Immobilisations financières	900	0	900
Titres immobilisés	200	0	200
Dépôts et cautionnements versés	700	0	700
TOTAL ACTIF	174 886	24 329	150 557

RESSOURCES / DETTES PASSIF

CAPITAUX PROPRES	Brut	Amortissement	Net
Fonds propres	27 785	0	27 785
Report du résultat exercice précédent	26 001	0	26 001
Résultat de l'exercice	21 784	0	21 784
Autres fonds propres	6 632	0	6 632
Subventions d'investissement	6 632	0	6 632
TOTAL PASSIF	59 417	0	59 417

ACTIF CIRCULANT	Brut	Amortissement	Net
Stocks et marchandises	37 364	0	37 364
Stock de marchandises	33 102	0	33 102
Clients	4 242	0	4 242
Autres créances	13 754	0	13 754
Fournisseurs	3 679	0	3 679
Personnel	80	0	80
Impôts sur les bénéfices	466	0	466
TVA sur autres biens et services	0	0	0
Crédit de TVA à reporter	1 930	0	1 930
Taxe sur le chiffre d'affaires sur FNP	7 000	0	7 000
Subventions à recevoir	0	0	0
Dépôts et crédits divers	0	0	0
TOTAL ACTIF	87 578	0	87 578

TRESORERIE	Brut	Amortissement	Net
Disponibilités	86 893	0	86 893
Charges constatées d'avance	685	0	685
TOTAL PASSIF	174 886	24 329	150 557

DETTES	Brut	Amortissement	Net
Dettes bancaires	11 582	0	11 582
Emprunt et dettes assimilés	11 582	0	11 582
Fournisseurs et comptes rattachés	36 287	0	36 287
Fournisseurs	34 930	0	34 930
Fournisseur Facture Non Parvenues	1 657	0	1 657
TOTAL PASSIF	96 139	0	96 139

Autres dettes	Brut	Amortissement	Net
Personnel dont intéressement	14 998	0	14 998
Dettes provisionnées pour CP	6 272	0	6 272
Clients	1	0	1
Sécurité sociale	5 703	0	5 703
Retraite	1 789	0	1 789
Caisse prévoyance	277	0	277
Caisse de mutuelle	1 160	0	1 160
Charges sociales sur CP	1 254	0	1 254
Autres charges sociales à payer	2 570	0	2 570
TVA	413	0	413
Dépôts et crédits divers	12 945	0	12 945
Taxe d'apprentissage	876	0	876
Produits constatés d'avance	0	0	0
TOTAL PASSIF	150 556	0	150 556

8,29%

33,54%

58,17%

8,29%

63,86%

100,00%

Rapports moral financier et d'actifs 2017 réalisés
ex acti - le 15 septembre 2018
Béatrice HAUT, co-présidente

BUDGET PREVISIONNEL 2018

CHARGES

2 018

	Epicerie	380 000
Achat de marchandises		380 000

	Salaires bruts	119 500
	Charges sociales	500
	Participation formation	-4 000
	CICE	
Salariés		116 000

	Fluides	5 500
	Fournitures adm et informatiques	3 000
	Loyers et charges associées	13 650
	Assurances	1 600
	Honoraires (comptables)	1 500
	Frais postaux	300
	Frais télécommunications	1 200
	Voyages et déplacements	5 500
	Entretien et réparations	8 000
	Certifications AB	500
Fonctionnement magasin		40 250

	Etudes, Prestations de service diverses	20 000
Déménagement		20 000

	Contribution (social, compta.gestion)	14 800
GRAP		14 800

MAGASIN		571 050
----------------	--	----------------

	Abonnement / documentation	500
	Missions écoles atelier	1 300
	Emballages	1 200
	Animations	2 600
	Réception/dégustation animations + vie associative	2 000
Animation		7 600

	Annonces et insertions Publicité	650
	Cotisations / réseau	200
Communication		850

ACTIVITES ANNEXES		8 450
--------------------------	--	--------------

	Services bancaires	150
	Commissions CB	2 500
	Impôts locaux	800
	Remboursement emprunts	150
	Charges de gestion courante	700
	Erreurs de caisse	700
	Charges exceptionnelles	500
PRELEVEMENTS DIVERS		5 500

DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS		10 000
-------------------------------------	--	---------------

TOTAL CHARGES		595 000
----------------------	--	----------------

BENEFICE

0

PRODUITS

2 018

	Epicerie	535 000
	Producteurs commissions	35 000
VENTE DE MARCHANDISES		570 000

96%

	SUBVENTION LIEES A L'EMPLOI	10 000
	Subvention Emploi Avenir	10 000

	AUTRES SUBVENTIONS	7 000
	Fondation de France	7 000

96%

SUBVENTIONS		17 000
--------------------	--	---------------

3%

1%

	Adhésions	800
	Produits de gestions courantes	100
	Prestations animations et buffets	4 000
	Erreurs de caisses	800
	Produits financiers	300
	Produits exceptionnels	1 500
	Transfert de charges	500
AUTRES PRODUITS		8 000

1%

1%

2%

100%

TOTAL PRODUITS		595 000
-----------------------	--	----------------

100%