



Assemblée Générale AMAPULIS

Samedi 25 novembre 2023 à la Queue d'Oiseau

Christine Dillmann (co-présidente) remercie tous les adhérents présents ce matin (et les adhérents ayant déposé un pouvoir) car le quorum est largement atteint (51 présents ou représentés sur 87 adhérents).

Etienne Charron (co-président) remercie également tous les administrateurs qui ont participé à reconstruire l'association cette année : c'est une belle année qu'on a vécue tous ensemble !

1. Présentation des exploitations des producteurs

GAEC de la Ronce par Sophie Daubin et Sébastien Bouet

La relation entre une AMAP et ses producteurs est particulière, avec des engagements mutuels. Sophie remercie particulièrement tous les AMAPiens : la participation des adhérents est fondamentale. A l'AMAPULIS le soutien est complet ; on sait que tous les légumes vont être distribués et mangés, c'est un soutien de qualité. Merci aussi pour l'implication de chacun dans toutes les manifestations (mai-septembre) pour recruter de nouveaux adhérents et pour le dynamisme de l'association !

Evolution de la parcelle depuis 1 an et demi : un tunnel de bâché en plus. La forêt du Taillis (qui occupe une partie de la parcelle) permet la biodiversité autour des cultures donc jamais de problèmes de limaces (en revanche présence du sanglier qui vient périodiquement abîmer les bâches, du renard...)

Dans les champs

2022-2023 a été une année normale en moyenne mais avec des saisons très marquées. Printemps sec (à part mai) donc alternance différente de soleil/pluie qui a permis d'être plus flexible dans les semis, début d'automne doux et très sec et déluge depuis un mois.

Agresseurs de l'année

- doryphores très présents mais peu d'impact car les pommes de terre étaient déjà bien formées.
- altises du chou : nécessité de voiler les cultures de la famille des choux (ce qui prend du temps et a un certain coût car il faut les changer tous les 1, 2 ou 3 ans).
- sangliers, surtout à l'automne (ils déterrent des cultures de plein champ et déchirent le voile des choux)
- la famille pucerons : dans la serre de courgettes (d'où le creux dans la récolte en début d'été, modéré toutefois par la biodiversité qui protège).
- acarien tétranique : tue les feuilles de concombres qui jaunissent. On s'est battu avec de l'eau sans utiliser de produits (mettre une ambiance humide dans la serre tous les jours).
- mulots et campagnols : sur tout type de culture (sur 450 choux raves il en est resté 30 ; beaucoup dans les carottes).

Bilan des légumes

- Légumes ayant super bien marché : pommes de terre malgré les doryphores, poireaux, carottes, aubergines, tomates, concombres, mâche, betteraves
- Légumes n'ayant pas bien marché : oignons, primeurs de manière générale (épinards, betteraves, pastèques...)
- légumes ayant moyennement marché : courges (butternut, sucrines, bleues) mais pas mal de potimarrons (graines récupérées auprès d'un collègue)
- restent sous serre pour la fin de saison : poivrons, semis de carottes (pour fin mai-début juin), mâche (début 2024) et mouron, épinards, laitues, bettes, tomates, persil
- champ de poireaux en pleine forme

Comment peut-on aider à la ferme ?

- 2 tunnels à bâcher
- démonter les cultures d'été (tomates en octobre-novembre)
- récolter les betteraves (novembre-décembre)
- entretien (retirer les cailloux en hiver, amender sol de l'automne à mars)
- planter les oignons (mars-avril)
- planter-arroser les courges (mai)
- désherber (grosse période en juin-juillet) notamment les carottes (travail minutieux)
- et surtout récolter les pommes de terre (septembre), ce qui ne peut pas être fait sans l'aide des AMAPiens. Le prêt de la machine cette année aurait dû aider et faciliter (2 opérateurs sur la machine au lieu de 30 personnes nécessaires sans la machine) mais à cause de la panne cela a pris 3 semaines au lieu de 3 jours)

En 2022 : utilisation des recettes pour un panier à 18 euros,

45 % servent à rémunérer Sophie et Sébastien, 35 % à l'amortissement du matériel agricole et 14 % à l'approvisionnement (ce qui est consommé pour produire : terreau, plants, semences, ...). Les 6 % restant sont des charges qui comprennent les charges d'exploitation (eau, électricité, essence, locations, services, frais d'entretien du tracteur), les cotisations sociales et la Mutuelle Sociale Agricole (assurance retraite, couverture maladie), la TVA et le remboursement des emprunts. A noter que le GAEC perçoit également des subventions d'environ 90 centimes/panier.

La parole aux adhérents !

- « *les tomates cerises oranges étaient excellentes !* »

Obtenues par un accident malheureux (on aurait dû avoir de grosses tomates oranges en bien plus grande quantité)

- « *merci pour ce partenariat formidable : pour la proximité et la confiance dans les légumes reçus* » »

- « *ce sont des légumes de qualité : quand on n'a pas le temps de cuisiner, ils ne s'abîment pas* » :

En effet, ils sont récoltés du jour (sauf les légumes de garde) et ne passent pas au frigo avant d'être livrés

- « *merci de nous donner accès à de vrais légumes toute l'année, ce n'est pas ce qu'on trouve dans le commerce* »

- « *est-ce que vous produisez votre compost ?* »

Non, faire du compost c'est un métier (il faut de temps et du matériel pour équilibrer les apports, retourner le compost, contrôler la température etc.). Même si on entasse les déchets verts, on consomme trop de compost (40 tonnes). On achète le compost de Saclay.

- « vous achetez vos plants, est-ce que vous semez aussi, est-ce qu'on peut vous transmettre des graines ? »

On peut récupérer les graines de courge et potimarrons de cette année car ils étaient à l'isolement. Notre métier est d'être éleveurs de plante mais pas sélectionneurs car on ne contrôle pas forcément les graines récupérées en champ. On utilise des semences « hybrides F1 » (dont chaque parent a des caractéristiques connues). Par exemple « père gros, charnu, mais sans goût », « mère petite, peu charnue, très goûteuse » : la semence utilisée donnera des fruits gros, charnus et avec goût. Mais on ne peut pas récupérer les graines car à la génération suivante on ne sait pas quelles caractéristiques vont sortir.

- *Comment sont stockées les pommes de terre pour être de qualité ?* »

Si une pomme de terre germe ce n'est pas qu'elle est abîmée (mais le germe sort plus précocement si elle a été exposée à la lumière) c'est juste moins bon car plus sucré. Les pommes de terre sont stockées dans le noir, sans antigermes, dans un local ventilé hors gel (ce n'est pas du froid contrôlé en chambre froide, c'était un choix au début de l'installation).

Ce qui est plus embêtant c'est la présence de petits ravageurs qui s'installent dans la pomme de terre et qu'on découvre au moment de l'épluchage (mais on n'utilise pas de produits pour l'empêcher).

Christine résume : un grand merci à Sophie et Sébastien pour vos légumes, de qualité et en quantité : vous avez vraiment progressé en 5 ans. Et merci pour votre disponibilité, merci à Sophie de venir inlassablement tous les jeudis.

l'Enracinée (tisanes et aromates à Gometz) par Véronique Bertrand

Mot d'Aline Aurias : « l'alternance de périodes très longues de sécheresse et de pluie cette année a entraîné un retard dans l'implantation des cultures et n'a permis que 2 récoltes au lieu de 3. La perte de rendement n'est pas catastrophique car les plants ont formé de plus grandes feuilles. Les protections contre les insectes ont plutôt fonctionné, invasion d'altise (écrasement manuel), infestation de pucerons verts (bassinage au savon noir).

Merci pour votre soutien précieux et rendez-vous pour la séance d'ensachage (avant la distribution du 21 décembre) : besoin de 4-5 amapiens → soit le 6 décembre soit le week-end du 15 décembre »

Ferme du Bois Regnault (légumineuses à Etampes) par Agnès Buchard

Mot de Corinne, René et Léo Godeau : « encore une année très compliquée avec de longues périodes de sec ou de pluie, c'est une météo qui perturbe les plantes. Les lentilles ont été récoltées très tôt (mi-juillet) ; les pois chiches en plus petite quantité, les pois ont été impactés par les pucerons, les haricots ont eu trop de pluie en fin de cycle... Si vous remarquez des insectes dans les haricots lors du trempage ou d'une manipulation plus intense, prenez des photos et envoyez-la pour qu'on les remplace (car il n'est pas possible de les repérer avant ces étapes).

Nouveauté : le stockage en sacs hermétiques sous vide pour éviter tout problème d'insectes. Les semis d'automne n'ont pas encore été faits, l'avenir étant de plus en plus imprévisible.

Merci pour votre soutien, tout particulièrement à Véronique qui donne beaucoup de son temps. »

La Ferme des Sueurs (poulets d'Eloïse au Val Saint Germain) par Bernard Charpenet

Eloïse tient la boutique à la ferme le samedi matin et ne pouvait pas être là, et son père était occupé par un travail à faire sur les céréales avant la pluie. Rappelons qu'ils produisent les céréales pour l'alimentation des volailles.

Le contrat de poulets bio est pris par 24 amapiens cette année : un poulet toutes les 4 semaines pendant 10 mois (pas pendant l'été) à 9,50 euros le kilo.

A chaque distribution on note le poids du poulet récupéré et il y aura une régularisation du prix global en fin de saison.

En mai, il y aura une journée Portes Ouvertes (date pas encore connue) pour voir l'élevage, une animation pour les enfants...

La Ferme des Sueurs propose aussi en vente à la ferme des volailles variées (proposées notamment pour les fêtes) et des œufs.

Ghislaine Baillard s'occupe aussi du contrat avec Bernard.

La Compagnie du Pain sur la Planche (boulangers à Saulx les Chartreux) par Etienne Charron

Le contrat est géré par Emmanuelle Bourneuf.

Merci à Ludo pour les gourmandises que nous avons pu goûter ce matin.

Nouveaux contrats par Véronique Bertrand

- ferme de la Noue à la Celle-les-Bordes : c'est une productrice de fromage de chèvre vers Rambouillet, prête à faire un contrat car elle livre déjà une autre AMAP.

Les livraisons seraient toutes les 6 semaines et ne démarreraient pas avant mars (actuellement les chèvres n'ont plus de lait, il faut attendre qu'elles aient leurs petits pour produire du lait) jusqu'en août.

En 2024-2025 : livraisons en septembre-novembre puis mars-août.

Il faudrait un référent pour gérer le contrat.

- farine : 2 jeunes à Gometz (Ferme de Beaudreville) reprennent l'exploitation de leurs parents. Ils sont en agriculture bio depuis 7 ans, avec un moulin présent sur l'exploitation. Ils fournissent déjà de la farine bio et locale pour les boulangers de région parisienne et en proposent aussi aux particuliers (sacs de 2 kg) pour travailler avec les AMAP et les épiceries bio.

Blé (2,50 euros le kg), seigle, petit épeautre, grand épeautre...

- producteur d'huile à Forges les Bains : à creuser...

Il faut un volontaire AMAPien pour gérer chaque contrat (référent contrat). Cela consiste à négocier le contrat avec le producteur et gérer les collectes de chèques et leur remise au producteur. Il faut aussi s'assurer de la présence d'un référent de distribution à chaque distribution.

Merci beaucoup à Véronique et Odile qui sont chargées des relations avec les nouveaux producteurs et qui ont bien travaillé cette année – en amont des référents contrats – pour qu'on puisse se nourrir presque exclusivement avec des produits de l'AMAP !

2. Rapport moral

Par Christine Dillmann et Etienne Charron

voir texte en pièce jointe.

Le rapport moral est approuvé par vote à l'unanimité des présents et représentés.

3. Rapport financier

Par Corinne Fournet

La cotisation à l'AMAP-IDF va être reversée (10 euros par adhérent) : cette adhésion nous procure une assurance pendant les distributions de légumes ou pendant les chantiers participatifs chez les producteurs.

L'adhésion AMAPULIS (8 euros par adhérent) permet l'achat de matériel (rachat en cours de balances plus performantes et projet d'achat de gants pour les chantiers participatifs)

77 adhérents en 2022-2023

2023-2024

- 712 euros de cotisations AMAPULIS pour 87 adhérents
- mise en place d'une caisse de solidarité (pour les contrats solidaires) : 1133,50 euros de dons
- frais bancaires : 125 euros sur l'année
- dépense pour les pots d'accueil ou le pot d'Assemblée Générale : 210,61 euros, vente d'un jus de pomme (+5 euros)
- renouvellement adhésion AMAPJ : 72 euros (dont 36 euros de l'an dernier)
- solde : 3592,78 euros
- caisse : 107,84 euros en liquide car des adhésions ont été payées en espèces, ce qui permet des achats rapides pour sucre, café etc.

Prévisionnel

Pour l'an prochain, on aura à verser 870 euros à AMAP-IDF.

En 2022 et les années précédentes, on cotisait à APOGÉ et UAU, pour utiliser la salle de la Maison des associations, emprunter du matériel et bénéficier de conseils pour des aides financières.

Prévisionnel pour cotisations à ces associations : 44 euros

Il faut mettre une centaine d'euros de côté pour les pots d'accueil et d'Assemblée Générale.

L'AMAP fait le choix de ne pas demander de subventions à la ville car on pense que ce n'est pas utile : on a déjà le prêt de salles par la mairie (pour les distributions du jeudi et pour l'Assemblée Générale).

Le rapport financier est approuvé par vote à l'unanimité des présents et représentés. Merci beaucoup à Corinne qui s'en charge avec brio !

Le maintien des 8 euros pour la cotisation AMAPULIS est approuvé à l'unanimité des présents et représentés.

Les adhérents donnent quitus aux administrateurs à l'unanimité des présents et représentés.

4. Rapport d'activités

Par Christine Dillmann et Etienne Charron

Effectifs

Cette année nous avons 87 adhérents et 5 producteurs différents.

Quatre nouveaux contrats ont été mis en place au printemps 2023 (grâce au travail de Véronique Bertrand, Odile Stier et des référents). La mise en route a été facilitée par l'abonnement à AMAPJ (grâce au travail de Michel Menou et Marianne Bombled pour la gestion informatique)

Nous avons 31 paniers au printemps 2023.

L'objectif des 55 paniers par semaine n'a pas été atteint cette année : nous en sommes à 51 pour 2023-2024 donc il est encore possible pour cette année d'inscrire 4 contrats supplémentaires.

Outils de communication

Plusieurs outils de communication ont été développés cette année :

- Facebook : <https://www.facebook.com/amapulis>
- adresse mail de l'AMAP : ulis.amap@gmail.com
- site web de l'AMAP : <http://www.amapulis.lautre.net>
- contrats dématérialisés et plannings de distribution sur AMAPJ : <https://s8.amapj.fr/p/les-ulis>
- liste de diffusion : amapidf@amapulis.lautre.net

Pour écrire dans les rubriques du site web, vous pouvez envoyer un message à Elisabeth Gourves qui se chargera de la mise en ligne : jeanne.gourves@laposte.net

Visibilité de l'AMAP sur la ville

- le bel investissement des adhérents présents pendant 3 matinées sur le marché des Ulis a permis de faire connaître l'AMAP. C'est un lieu de passage important, qui donne une visibilité à l'AMAP : c'est important d'y être 1 ou 2 fois fin juin-début juillet et 1 fois en septembre juste après le Forum des Associations pour se faire connaître.

- distribution de tracts : dans les écoles, les boîtes aux lettres, sur le marché...

Isabelle Roulet précise que l'idée de cibler les familles est intéressante : l'AMAP a été présentée à la sortie des écoles et a rencontré un grand intérêt

- participation aux différents événements de la ville des Ulis : Zéro Déchets, Les Ulis en Vert, le Village des Possibles, le Forum des Associations, le Programme Alimentaire Territorial

Projection sur 2024 : les Ulis en Vert les 5 et 6 juillet

Fonctionnement de l'association

Les adhérents élisent les membres du Conseil, passent un contrat avec les différents producteurs et s'engagent à participer aux distributions le jeudi en s'inscrivant sur AMAPJ.

Le Conseil d'AMAPULIS

Il sert à faire fonctionner l'association de façon collégiale en se partageant les tâches et compte cette année 16 membres :

- référents contrats : Véronique Bertrand (légumineuses et tisanes), Odile Stier et Emmanuelle Bourneuf (pain) Bernard Charpenet et Ghislaine Baillard (poulet), Corinne Fournet et Catherine Lo (légumes)
- responsables site web : Elisabeth Gourves et Christine Dillmann
- responsables Facebook : Etienne Charron (et Bruno Bombled)
- référents AMAPJ : Marianne Bombled et Michel Menou
- relations avec les nouveaux producteurs : Véronique Bertrand et Odile Stier
- responsables de distribution (général) : Marianne Bombled et Catherine Lo
- relation avec la mairie : Etienne Charron
- relation avec l'AMAP-IDF : Bernard Charpenet et Alain Lancelle

- organisation de manifestations : Isabelle Roulet, Zana Cukovic, Ghislaine Baillard
- représentant des producteurs : Sophie Daubin
- co-présidents : Christine Dillmann et Etienne Charron
- secrétaire : Amélie Evrard
- trésorière : Corinne Fournet

Christine propose que les référents distributions ne soient pas forcément présents au Conseil, ce qui facilitera peut-être l'implication de nouveaux adhérents sur ce poste.
Cette proposition est approuvée à l'unanimité des présents et représentés.

Calendrier de l'AMAP

- septembre : début des contrats
- novembre : Assemblée Générale
- entre Noël et le jour de l'An : coupure dans les livraisons de légumes
- avril-mai : coupure de 5 semaines pour passer des légumes d'hiver aux légumes d'été
- juin : sondage pour l'année suivante (souhait de chaque adhérent de renouveler ou non son adhésion)
- mai à août : beaucoup d'implication de l'AMAP dans les manifestations de la ville

Corinne fait remarquer que c'est pendant la coupure de 5 semaines au printemps que Sophie et Sébastien ont besoin de bras pour préparer la suite de la saison sur la ferme.

Recherche de nouveaux bénévoles

Pour que l'association puisse proposer un nouveau produit (avec de nouveaux producteurs) aux adhérents, il faut un référent contrat (qui fait partie du Conseil) dont le rôle est de :

- s'assurer qu'on peut bien livrer ce produit à la MPT
- préciser les modalités de distribution
- trouver des référents de distribution

Parmi les nouveaux contrats proposés par Véronique Bertrand, on attend donc que des référents se proposent !

AMAPJ présenté par Marianne Bombled

AMAPJ fonctionne très bien même s'il y a de petits couacs.

Si on perd son mot de passe, on peut le demander à Marianne ou Michel.

Le site AMAPJ est une base de données réservée aux adhérents et producteurs : c'est pour cela qu'il n'apparaît pas dans les recherches sur internet. Pour faire connaître un peu plus l'AMAP il faut se connecter sur le site web à « <http://amapulis.lautre.net> »

Plus on s'y connectera, plus le site sera référencé.

Merci beaucoup à Michel Menou et Marianne Bombled qui ont passé un temps énorme pour la mise en place d'AMAPJ.

Nouveauté 2023-2024 : les cotisations solidaires

Cette année, en partenariat avec l'association CES, ont été mises en place des cotisations solidaires avec l'objectif de tester ce qu'on pourrait faire.

La cotisation à l'association AMAULIS est donc proposée avec un montant fixe (18 euros) et un montant variable (proposé à 15 euros) pour alimenter la caisse de solidarité. Ce n'est qu'une proposition de l'association, chacun est libre de participer ou non. Plus de 2/3 des AMAPIens ont participé.

Bilan : on a de quoi financer 3 paniers solidaires en 2023-2024 (un seul a été attribué pour l'instant). Le bénéficiaire d'un panier solidaire paie 50 % du panier, le coût est donc de 9 euros au lieu de 18 euros (bénéficiaires anonymes).

Si le quotient familial d'une personne est inférieur au seuil de pauvreté de l'INSEE, cette personne peut bénéficier d'un panier solidaire.

Présentation de l'atelier Cuisine par Régis Grimault

Dans les MPT on est sur le terrain. L'idée était de monter un atelier cuisine qui se nomme « de la terre à l'assiette », mettant en valeur les légumes du GAEC (frais, de proximité, de saison)

Les ateliers ont démarré en septembre : 3 ont déjà eu lieu avec 4 animateurs de cuisine (2 de la MPT et 2 de CES), en partenariat avec la MPT de Courdimanche. Projet de 11 ateliers dans l'année.

Démarrage un peu difficile dans l'organisation mais ça s'est mis en place.

Depuis le début, 16 participants sont venus. L'idée est d'ouvrir à un maximum de monde (avec liste d'attente gérée par la MPT). Les participants sont satisfaits, l'ambiance est super, on mange ce qui a été cuisiné dans la séance (vendredi 9h45-14h). Suite à cet atelier, si certains participants sont intéressés par l'AMAP, Régis envoie leur nom au CCAS qui gère la possibilité d'un panier solidaire.

Les recettes de cuisine (21 pour l'instant) après avoir été testées seront envoyées sur le site de l'AMAP. En attendant la diffusion, on peut envoyer un mail à Christine qui les transfère sur demande : christine.dillmann@42l.fr

Le principe des paniers solidaires est reconduit par vote pour l'an prochain.

Le rapport d'activités est approuvé par vote à l'unanimité des présents et représentés.

5. Election des membres du Conseil

Agnès Buchard, Olivier Mascaras (sous réserve qu'il accepte) et Régis Grimault se proposent pour rejoindre le conseil de l'AMAP. Par vote, cette liste de membres du conseil (membres sortants et nouveaux membres) est approuvée à l'unanimité :

Gislaine Baillard
Marianne Bombled
Agnès Buchard
Etienne Charron
Bernard Charpenet
Zana Cukovik
Sophie Daubin
Christine Dillmann
Amélie Evrard
Corinne Fournet
Elisabeth Gourves
Régis Grimault
Alain Lancelle
Olivier Mascaras
Michel Menou
Isabelle Roulet
Véronique Bertrand
Odile Stier

6. Questions diverses

- Est-ce qu'on peut espérer avoir des œufs un jour ?

Ce n'est pas pour tout de suite à la Ferme des Sueurs. Il faudrait d'abord en avoir quantité suffisante pour l'AMAP car tout est vendu sur place. Se pose également le problème du transport : ce sont des produits fragiles. La Ferme produit également porcs et bovins, en plus des volailles et céréales.

- Si on ne peut pas venir chercher son panier un jeudi est-ce qu'on peut demander qu'il soit versé comme panier solidaire ?

Non, car le panier solidaire correspond à un contrat à l'année et non à un panier ponctuel. En cas d'absence, soit on trouve quelqu'un qui le prend pour nous, soit il faut le signaler en amont au référent distribution pour que ce panier soit réparti avant la distribution ou donné, par Cyrille Robin, à l'Hôtel social du 115.

Annexe1. Rapport moral

AMAP ULIS est une association déclarée régie par la loi du 1er juillet 1901. Elle a pour objet de promouvoir une agriculture durable, équitable et saine, de pratiquer une information citoyenne et de soutenir des agriculteurs de proximité partenaires de cette démarche. Son action est déterminée par trois textes fondateurs et un contrat :

- Ses statuts, signés le 12/03/2019.
- Son règlement intérieur.
- La charte des AMAP, fondatrice et fédératrice de toutes les AMAP en France.
- De plus, elle a signé avec la ville des Ulis un contrat d'engagement républicain. Ce dispositif est entré en vigueur le 1er janvier 2022, et toute association qui sollicite une subvention publique ou un agrément auprès d'une collectivité territoriale doit en respecter les engagements.

Ces documents sont remis aux membres d'AMAPULIS sur leur demande ou lors de leur adhésion.

Utilisation des fonds :

- Les membres d'AMAPULIS sont toutes et tous des personnes physiques, qui acquittent annuellement une cotisation à l'association. L'emploi de ces cotisations est précisé au rapport financier.
- L'association organise les relations entre les agriculteurs/producteurs partenaires et les membres d'AMAPULIS ayant conclu un ou des contrats avec ces producteurs. A ce titre, AMAPULIS ne perçoit aucune somme ni aucun avantage. Les contrats proposés et les producteurs concernés sont précisés au rapport d'activité.
- L'association participe à des évènements et manifestations organisés par ou pour la ville des Ulis et sa population. Pour ce faire, AMAPULIS peut accéder à des subventions en numéraire ou en nature (chaises, tables, barnums, tableaux, etc) dont l'usage est réservé aux activités sociales de l'association définies avec la Ville.
- A la demande des producteurs partenaires, des membres d'AMAPULIS effectuent occasionnellement des temps d'entraide pour les travaux agricoles, qui n'entraînent aucune contribution financière entre les agriculteurs, les membres, et l'association.
- Les contrats de fourniture de denrées agricoles sont conclus directement entre les membres et les producteurs partenaires d'AMAPULIS, qui se limite à accompagner les membres et les producteurs.
- Les éventuels surplus de denrées et des contributions volontaires des membres sont gérés par AMAPULIS, qui les consacre à des activités sociales ou les répartit entre les membres.
- L'association est membre de l'AMAP Ile de France. La cotisation d'AMAPULIS à l'AMAP Ile de France est incluse dans la cotisation des membres.

Les co-présidents et les membres du Conseil de l'AMAP ULIS déclarent qu'il n'existe ni entre eux, ni avec les membres de l'association, ni avec les agriculteurs partenaires, ni avec des personnes représentant l'autorité publique, aucune transaction financière de quelque nature ou de quelque montant que ce soit, et que leur mandat consiste exclusivement à administrer bénévolement AMAPULIS. L'association n'a pas reçu de dons durant cet exercice.

Annexe 2. Liste des membres présents ou représentés

BAILLARD	Ghislaine
BEAU	Nathalie
BERTRAND	Véronique
BESBES	Mondher
BIBRAC	Maddly
BOMBLED	Marianne
BONY-BELICAUD	Dominique
BOURNEUF	Emmanuelle
BOUSSAMBA	Rose-Marie
BUCHARD	Agnès
CARIOU	Nicolas
CHAPEL	Sylvie
CHARPENET	Bernard
CHARRON	Etienne
CHONG	Rattana
CUKOVIC	Zana
DAUBIN	Silvan
DELBECQ	Elisabeth
DELPUECH-LAPORTE	Andréa
DESCHAMPS	Francine
DILLMANN	Christine
DOYER	Valérie
ESCAVOCAF	Aldrick
ÉVRARD	Amélie
FALOTTE	Sylvia
FÉRON	Sylvie
FOURES	Cécile
FOURNET-GUIGON	Corinne
GAUDEUL	Benoît & Chloé
GIUNNEAU	Solène
GOMBERT	Marie-Madeleine
GOURVES-LEFORT	Elisabeth
GRIMAULT	Régis
GUILLARD	Dominique et Mariame
JANIN	Isabelle
LANCELLE	Alain
LECOEUR	Marie-Isabelle
LÉGUILLETTE	Annick
LO	Catherine
LUCAS	Bénédicte
MARTIN/ROBIN	Cyrille & Pauline
MASCARAS	Olivier & Céline
MENOU	Michel
MORAN	Solène
ROBIN	Maxime
ROGINSKI	Paul
ROMMELUÈRE	Patrick
ROULET	Isabelle
STIER	Odile
TEODOROWICZ	Bozena
TOFFANO-NIOCHE	Claire