



Association EPICEBRIE
Assemblée générale
le 06 avril 2024 à 17h
à la salle des fêtes d'ESPLAS

Préambule

L'association EPICEBRIE a pour objet de promouvoir des modes de consommation durables et alternatifs, de permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous, en circuit court, de contribuer au développement de l'économie locale et du lien social.

Grâce au soutien des mairies de Brie, Unzent et Esplas, et à la mobilisation de citoyens de Brie et des villages alentours, l'épicerie a ouvert ses portes au rez-de-chaussée de la maison communale de Brie le 20 août 2022.

Merci aux mairies de Brie, Unzent et Esplas ainsi qu'à Monépi pour leur soutien.

Ordre du jour

- Bilan moral
- Bilan Financier
- Questions-réponses avec les adhérents
- Quitus moral et financier
- Élection du nouveau GPIL (collège des administrateurs)

Bilan moral 2023

Une épicerie participative est une épicerie tenue bénévolement par les adhérents de l'association, proposant en majorité des produits locaux.

Chiffres clés

Pour l'année 2023, l'épiceBrie :

- compte **112 familles adhérentes ayant cotisé**, 5 comptes institutionnels et 2 comptes "entreprise", issues de 15 localités en Ariège dont 9 villages à proximité de Brie
- se fournit auprès de **47 producteurs locaux** dont 43 dans un rayon de 50 km, 4 plus éloignés (pruneaux, champagne, cantal et huîtres), 2 coopératives de producteurs (BioEspuna et Coopérative laitière de La Planèze) et 1 grossiste en produits bio PRONADIS basé à Bordeaux.
- ajoute **12 nouveaux producteurs** à son catalogue : Bioespuña, Katrin de Ridder, Chemins Communs (châtaignes d'Ariège), curcuma, croustades de Clermont, laits végétaux ferme de la barthe, Dominik Benz, Poulets du terrefort, Sambuc, sorbets Barbafruits, canard gras Tardieu, fromages du Cantal (coopérative de la Planèze)
 - **dont 7 proposent des produits frais en précommande** (Bioespuña, Katrin de Ridder, canard gras Tardieu, sorbets Barbafruits, poulets bio de Poulets du terrefort et fromages du Cantal)
- retire 7 producteurs du catalogue, dont le fournil de Gwendoline (arrêté pour une durée indéterminée pour cause d'incendie) et l'agitée du bocal (fin d'activité en décembre 2023)
- propose **400 produits référencés**
- a fait le choix d'une gouvernance collégiale. Pour sa première année complète d'exercice, le Groupe de Pilotage compte 9 membres
- fonctionne grâce à l'implication des membres du Groupe produit : 21 animateurs produits et à la participation d'un nombre croissant d'épiciers confirmés
- offre la part belle aux producteurs locaux. Pronadis ne représente que 28,5% de notre CA produits, tandis que **les producteurs locaux se partagent 71,5 % de notre CA.**
- est aussi ouvert aux "visiteurs" de passage (790.91 €).

Les activités

Seconde horaire d'ouverture le mercredi soir

Bilan mitigé : très faible activité l'hiver, meilleure fréquentation avec les beaux jours. il faut réfléchir à la suite.

L'aBrie-livres

Demandé également à la précédente AG, et réalisé en 2023.

Succès du projet, ouvert à tous, pas de dégradation, rotation régulière des livres.

Référente : Hélène PASQUIER

Animations

Le 1^{er} février 2023 – Chandeleur participative. Il y avait foule à l'épicerie - près de quarante adultes et une quinzaine d'enfants - Tous se sont régalez de délicieuses crêpes, gaufres et gâteaux faits maison.

Le 15 mars 2023 – Visite à la ferme des Baronies chez Madyle Dreujou. Petits et grands sont venus nombreux pour assister à la buvée des chevreaux.

Le 05 août et le 23 septembre 2023 - Cafés éphémères. Nous nous sommes retrouvés pendant la distribution pour partager un moment convivial et déguster ensemble nos produits (bières, sodas, charcuteries, apéritifs, cafés, glaces, ...).

Le 30 août 2023 – 1 an de l'épicerie. Nous avons débuté l'après-midi par une visite de la ferme des liens, avec une petite animation cirque. Les festivités se sont poursuivies sur le parking de l'épicerie. Le maire de Brie a inauguré l'aBrie-livres. Nous avons profité du reste de la journée grâce à un apéritif partagé et un groupe de musique improvisé, dans une douce ambiance estivale.

Référente animation : Marie-Laure PHILIP (accompagnée de Véronique VAN DEN BERG et Marina VANNIER).

Aménagement

Il y a eu deux ateliers d'aménagement pour consolider les étagères à l'aide de palettes. Pour la suite :

- finaliser cette consolidation
- créer de nouvelles étagères dans le local sous l'escalier

- adapter l'aménagement de l'épicerie suite aux travaux de rénovation de la mairie

Référent : Xavier GREVET

Communication

Le 30 janvier 2023 – Lancement de notre **lettre d'info hebdomadaire « Quoi de neuf ? »** qui a été publiée chaque semaine pour informer les adhérents sur l'actualité de l'épicerie (besoin de bénévoles, nouveaux produits, producteurs, rappel des pré-commandes, rôles de l'épicerie, ...).

Cette lettre a été mise en place par Yannick MYTAE, puis assurée par Marie-Françoise SOUM et Annabelle VANNIER. Pour la gestion technique (informatique), Yannick MYTAE était à la manœuvre, jusqu'à son départ à l'étranger, et a été remplacé par Jean-François SOUM.

De nombreuses personnes ont travaillé à la création d'affiches et flyers (pour le texte ou la mise en forme). Dans le désordre : Yannick MYTAE, Thiphaine AVRILLON, Véronique VAN DEN BERG et Marina VANNIER.

L'épiceBrie fait parler d'elle :

Le GPIL a un cœur de répondre aux demandes de partage d'expérience

- 27/05/2023 : rencontre avec Antoni SUAUI, étudiant en master Gestion des Territoires & Développement Local à l'Université en stage au PETR [Pôle d'Equilibre Territorial et Rural de l'Ariège](#) pour son mémoire sur les "Nouveaux lieux de lien social en Ariège".
- 18/10/2023 : visite de deux danoises en voyage d'étude
- 18/11/2023 : visite des membres de l'Agoractive (groupe d'élus locaux et citoyens travaillant au développement de la participation citoyenne)

Les producteurs

Barbafruit

Sorbets de Pailhes fait par Isabelle et Nicolas Ghesquier. Une moyenne de 300 euros par commande (limite due à la taille du congélateur) livraisons à l'épiceBrie par le producteur, sorbets réalisés avec leurs propres récoltes et des produits locaux (dans la mesure du possible). Produits disponibles de mai à octobre et bûches pour les fêtes de fin d'année.
Animatrice : Annabelle VANNIER

Bioespuña

Produits : avocats, agrumes, olives, huile d'olive et pistaches, ... bio provenant d'Espagne.
Moyenne de 700 euros par commande, ce qui nous permet une livraison directement à l'épicerie depuis cette saison.

Animatrice : Annabelle VANNIER

Rayon bière

Au global, une consommation constante au long de l'année avec une hausse en été, environ 300€ par mois.

Des commandes de petites bouteilles Excentrique ont été réalisées dans le cadre des cafés éphémères.

Nécessite de suivre le stock et de demander les nouveautés avant commande.

Ouverture pour la prochaine année de l'exclusivité sur la blonde avec pour contrepartie une deuxième bière Terre de Solan.

Co-Hop

Commande environ 180€ de bières par mois. (~350 bouteilles/an)

Nécessite une collecte par les adhérents, ce qui est dommage au vu du volume vendu.

C'est une SCOP, labellisé Nature & Progrès.

Animateur : Mickaël VANNIER

Excentrique

Commande environ 200€ de bières tous les deux mois, soit 100€ par mois. (~190 bouteilles/an)

Les bières sont livrées par le producteur, malgré les commandes plus faibles.

Animateur : Mickaël VANNIER

Terre de Solan / Les filles de l'orge

Commande environ 55€ tous les trimestres, soit 18€ par mois. (~60 bouteilles/an)

Nécessite une collecte par les adhérents, mais possibilité de livraison pour un plus gros volume.

Animateur : Mickaël VANNIER

Pains paysans-boulangers

GAEC Cantalauze

Uniquement en pré-commande, rien à faire pour les commandes, elles sont automatiques.
Environ 70€ en moyenne par commande, il y a eu 45 commandes en 2023.

La seule difficulté est de gérer la livraison ou la collecte.

Il faut soit faire une collecte au Vernou mais c'est parfois délicat quand il n'y a que du pain à réceptionner, soit une livraison en début d'après-midi le vendredi ou tardivement le

même jour (19h30). On a trouvé une solution grâce à Isabel Dubois qui réceptionne vers 19h30 au cours de danse mais cette option ne sera plus valide pendant les congés estivaux (juillet/août). Malgré cette petite contrainte, nous avons toujours trouvé une solution.

Animateur : Mickaël VANNIER

Le fournil d'Estèbe

Une activité modeste mais assez régulière, avec une moyenne de 11 kg par semaine.

Une nouveauté : depuis quelques mois, nous avons chaque semaine 2 pains de 1kg en plus disponibles à la vente en surplus le samedi matin. C'est idéal pour ceux qui ont oublié de commander leur pain :-)

Animateur : Jean-François SOUM

Rayon vin

En 2023 : succès de la réduction du stock trop conséquent (en volume physique et financier).

Pour 2024 : recentrage sur les vins ariégeois, et si possible de moins de 10€.

Dominique BENZ

Partenariat mis en place à l'automne 2023.

5 commandes en 2023, entre 78 et 247 euros par commande.

Arrêt de l'activité envisagée pour le dernier trimestre 2024.

Référente produit aussi chargée des livraisons / réceptions car proximité domicile / domaine + amie avec la collègue de Benz

Fin de stock depuis Janvier des cubis 3L

Suggestion producteur : mise en vente de la cuvée sans sulfites

Animatrice : Tiphaine AVRILLON

Terroirs du Plantaurel

Le vin Dolines est apprécié.

Malheureusement le vin rouge n'est plus disponible pour le moment.

Animatrice : Véronique VAN DEN BERG

Kristine Rouillon - charcuterie

Première productrice locale en volume de ventes (cf. bilan financier). Commandes bimensuelles. Attention, elle a décalé son jour d'abattage, par conséquent, la limite pour commander est désormais le lundi soir (et non plus le mardi), pour une livraison le samedi. Réceptions et distributions parfois complexes, notamment en raison des variations du poids des produits.

Animatrice : Marie FARGES

Sambuc & Co

Productrice de Sambuc, test pour le moment uniquement bouteille de 50 cl, voir si des adhérents seront intéressés par les 75 cl.

Animatrice : Marie-Françoise SOUM

Tardieu

La première livraison de canard frais en précommande a bien marché. Bons retours des adhérents sur les conserves. Pas de livraison.

Animatrice : Marie-Françoise SOUM

Ferme des Liens

Pour la période hivernale, mise en stock de légumes à l'épicerie : succès de l'opération (salades, épinards, navets, blettes, ...). C'est un plus pour l'épicerie et ses adhérents d'avoir quelques légumes aussi l'hiver. Rendu possible car Bryan ne facture que ce qui est vendu (nécessite une régularisation hebdo des commandes).

Animatrice : Marie-Françoise SOUM

Bouga Cacao

Tablettes de chocolat produites en Ariège. Toujours apprécié à l'épicerie. 474 tablettes vendues en 2023 soit 40 tablettes par mois.

Animateur : Jean-François SOUM

Les croustades de Clermont

Demandées à la précédente AG et intégrées avec une 1ère commande le 09/06/2023. Trois commandes ont été faites en 2023 (juin, août et novembre) pour un total de 42 croustades commandées.

Le produit est très apprécié et a déjà ses fidèles !

Animatrice : Marie-Laure PHILIP

Terroirs du Plantaurel

Ce producteur ne fait pas que du vin. Les pâtés et rillettes de canard ont des ventes cycliques, sans doute pour un achat au moment des fêtes (Noël..) pour faire des cadeaux et/ou quand les beaux jours reviennent pour les apéros !

Animatrice : Véronique VAN DEN BERG

La ferme s'égare

Les pré-commandes de la délicieuse viande de porc noir gascon varient selon la prise de poids des cochons à grandes oreilles. Ne pas hésiter à découvrir des morceaux moins connus comme le pluma ou la hampe. Dans le cochon tout est bon !

Animatrice : Véronique VAN DEN BERG

EARL du Vernou

La difficulté est sur la régularité des livraisons (surtout pomme et endive)

Animatrice : Isabel DUBOIS

Autres producteurs

Il y a bien d'autres producteurs.

Si les adhérents (ou non-adhérents) ont des questions sur ces producteurs, ne pas hésiter à contacter l'animateur produit concerné.

L'information est disponible sur MonEpi ou en demandant directement à l'épicerie lors d'un horaire d'ouverture.

Liste des référents produit

Animateur	tél	Producteur	Catégorie
Agnès GARDES	0686820815	Les poulets du TERREFORT	Volaille
Alexis SEJOURNÉ	0611273436	Ferme de la Barthe	Laits végétaux bio
Annabelle VANNIER	0652091478	Barbe à fruits	Sorbets
		BioEspana S. Coop	Fruits d'Espagne : agrumes, fruits exotiques, amandes, olives...
Frank LEBELLER	0616794936	Ronan LORGEUX	Huîtres
Gaby WICHTERMANN	0647261554	GAEC de La Réoule	Viande d'agneau
		Jardin d'Abriga	Tisanes
Guillaume JULIÉ PRADEL	0668031678	Champagne José MARC	Champagne
		Cosméane	Cosmétiques
Hélène PASQUIER	0687436707	EARL CAPIEL BAS	Fruits
Isabel DUBOIS	0617761017	EARL VERNOU	Pommes, jus de pomme...
		Les moissons du plateau	Moutarde
		Luc FRANC	Miel

		POUPON Myriam	Pleurotes
Isabelle PEYREFITTE	0649441554	Coopérative laitière de La Planèze	Fromagerie : Cantal, Fourme...
		Les Viviers Cathares	Truites d'élevage
Jean-François SOUM	0688710240	Bouga Cacao	Chocolat bio équitable en circuit court
		Chemins communs	Châtaignes et produits dérivés
		La ferme des Baronies	Fromage de chèvre
		Le fournil d'Estèbe	Pain au levain (four à bois)
		Le Grenier à Jambons	Viande et charcuterie de porc fermier
Manon PASQUIER	0687509075	GAEC de Birol	Produits laitiers (vache)
		Katrin De Ridder	Produits laitiers (brebis)
		La viande d'Olivier	Viande (veau, bœuf)
Marie FARGES	0622017826	Kristine Rouillon – Plat-net sans gêne	Charcuterie
Marie LE GUEN	0614655087	Curcuma Le point du jour	Curcuma frais et en poudre
Marie-Françoise SOUM	0647465731	Christophe et Régine TARDIEU	Éleveurs de canards gras
		Ferme des liens	Légumes
		L'agitée du bocal	Conserverie artisanale et bio
		Mes petites douceurs	Chocolaterie et biscuiterie artisanale
		SAMBUC & CO	Boissons fermentées non distillées
Marie-Laure PHILIP	0684846261	Croustades de CLERMONT	Pâtisserie
		Famille Catala	Biscuits, miel
		Le moulin d'Yvon	Farine et légumes secs
Marina VANNIER	0678609709	Ferme SINTES	Oeufs
		Ferme SINTES Poulets	Volailles
		Les Vergers de Larlenque	Kiwis
		Limonade de Fontestorbes	Boissons gazeuses
Mickaël VANNIER	0678739400	Brasserie CO-HOP	Bières
		Brasserie L'excentrique	Bières
		GAEC Cantalauze	Pain (four à bois)
		Terres de Solan	Bières
Nicolas VANNIER	0781466685	les trois chardons	Confitures, nectars et sirops
Tiphaine AVRILLON	0786518879	Dominik Benz	Vins d'Ariège
		Madame Mitonne	Cosmétiques

Véronique VAN DEN BERG	0601782166	Chloé MUÑOZ	Noix
		La ferme s'égare	Huiles, viande de porc noir
		Terroirs du Plantaurel	Produits du terroir et vins d'Ariège
Xavier GREVET	0769556636	Brie de glass	Artisanat local en verre

Les pistes

Mutualisation, soutien et échange avec les autres épis locaux :

- formation inter-épis sur la plateforme monepi.fr
- accueil de porteurs de projets
- animations

Progresser sur le bon fonctionnement de l'épicerie :

- inventaires plus réguliers
- affiches "pense-bête"
- repenser l'aménagement de l'épicerie

Conclusion

Grâce à l'implication de tous, ce projet est une belle réussite collective.

L'épiceBrie s'installe durablement dans le paysage local.

D'autres projets seront à construire avec les idées et envies des adhérents.

Bilan financier 2023

Chiffres clés

Dépenses :

- régularisation stock (994,89 €)
- Banque : frais bancaires (71.40 €) et virements (57.60 €)
- frais d'animation (93,07 €)

Recettes :

- 1285 € d'adhésions

Activité :

- CA 2023 : **85614.87 €**
- Pronadis ne représente que 28,5% (24351,43 €) de notre CA produits, ce qui veut dire que **71,5 % (61 056,57 €) de notre CA est consacré aux producteurs locaux.**
- Compte "visiteurs" : 790.91 €

Le top 10 de nos producteurs :

Fournisseur	CA 2023	%
PRONADIS	24 351,43 €	28,51 %
Kristine Rouillon - Plat-net sans gêne	6 058,64 €	7,09 %
BioEspana S. Coop	4 975,84 €	5,83 %
GAEC de Birol	3 313,05 €	3,88 %
La viande d'Olivier	3 227,10 €	3,78 %
GAEC Cantalauze	3 025,60 €	3,54 %
Le fournil d'Estèbe	2 875,00 €	3,37 %
Katrin De Ridder	2 850,50 €	3,34 %
Barbe à fruits	2 483,40 €	2,91 %
Christophe et Régine TARDIEU	2 226,21 €	2,61 %

Compte de résultats 2023

PRODUITS		CHARGES	
Recettes	Montant (€)	Dépenses	Montant (€)
Reprise 2022	1 564,41 €	Assurance	169,30 €
Cotisation adhérent	1 285,00 €	Cotisation ANEB	180,00 €
Subvention Esplas	300,00 €	Régulation stock	994,89 €
Ecart Cdes / Factures	586,73 €	Frais bancaires (5€ / mois)	71,40 €
		Frais bancaires (0.30€ / virement)	57,60 €
		Dépense animation	93,07 €
		Location/Achat matériel	0,00 €
Total	3 736,14 €	Total	1 566,26 €
Solde au 31/12/2023			2 169,88 €
Bénéfice 2023			605,47 €

Proposition de budget 2024

PRODUITS		CHARGES	
Recettes	Montant (€)	Dépenses	Montant (€)
Reprise 2023	2 169,88 €	Assurance	169,30 €
Cotisation adhérent	1 400,00 €	Cotisation ANEB	180,00 €
Subventions	0,00 €	Régulation stock	800,00 €
Ecart Cdes / Factures	500,00 €	Frais bancaires (5€ / mois)	80,00 €
		Frais bancaires (0.30€ / virement)	70,00 €
		Dépense animation	200,00 €
		Location/Achat matériel	500,00 €
		Autres dépenses exceptionnelles	500,00 €
		Réserves pour investissement	1 570,58 €
Total	4 069,88 €	Total	4 069,88 €

Décisions

Montant de l'adhésion

L'adhésion est fixée statutairement à 1€ minimum avec un montant en conscience.

Le montant conseillé était fixé l'année dernière à 17€. Le groupe comptable recommande de rester sur ce montant.

Proposition adoptée à l'unanimité.

Quitus moral et financier

Le quitus est voté à l'unanimité

Élection du nouveau GPIL (collège des administrateurs)

Sortants : Annabelle Vannier, Madyle Dreujou, Xavier Grevet, Matie-Laure Philip

Entrants : Manon Pasquier, Sébastien Pietrasanta, Dominique Séjourné, Dominique Vicaire, Hélène Pasquier

Nouveau collège des administrateurs :

- Dominique Vicaire
- Dominique Séjourné
- Hélène Pasquier
- Isabel Dubois
- Jean-François Soum
- Manon Pasquier
- Marie-Françoise Soum
- Mickaël Vannier
- Sébastien Pietrasanta
- Véronique Van den Berg
- Yu Chen

Approuvé à l'unanimité

Jean-François SOUM,
Président de séance

