

## Compte-rendu de l'Assemblée Générale 2018

**samedi 10 février 2018 à 15 heures**

**au P'tit Breuilh, à Vicq-sur-Breuilh**

**Excusés** : Pierre Carpe (maire de Glanges), Chantal Ballot, Patrick Lespagnol, Denise Faideau, Christine Laine

**Excusés avec procuration** : Anne Marie Jandaud, Morgane Rossetto

**Présents** : 34 adhérents (voir liste d'émargement), Christine Deneuille (maire de Vicq-sur-Breuilh), Marylène Diez (gérante du Petit Breuilh), Jacqueline Lhomme Léoment (conseillère municipale de Saint Genest-sur-Roselle), Eric Dupont (conseiller municipal de Château-Chervix).

**Scrutateur** : Edwige Bayert

**Commissaire aux comptes** : Marc Minois

**Secrétaire** : Sylvain Cairola

Le Président remercie la municipalité de Vicq-sur-Breuilh de nous accueillir au Petit Breuilh et toutes les personnes présentes ainsi que Stéphanie Birembaut, directrice du Musée Cécile Sabourdy pour la visite offerte aux adhérents avant l'assemblée générale.

### **1. Rapport moral** par Sylvain Cairola, président

L'assemblée générale est le moment privilégié pour faire un bilan des actions menées au cours de l'année et de vérifier leur adéquation par rapport aux buts énoncés dans les statuts.

Ces actions seront décrites plus en détail au fil des interventions, mais nous pouvons dire que les 3 buts de l'association ont été honorés au cours de l'année écoulée.

#### **1<sup>er</sup> but : faciliter l'accès pour ses adhérents aux produits locaux, prioritairement issus de l'agriculture biologique ou biodynamique et aux autres produits écologiques non alimentaires**

L'implication des bénévoles, tant dans la tenue des permanences, la coordination des commandes, et le CA, permet d'assurer la distribution de produit à un nombre croissant d'adhérents.

Le site internet fonctionnel depuis plus d'un an est devenu une porte d'entrée essentielle pour de nouveaux adhérents, même si d'autres services que nous avons envisagés et développés sont très peu utilisés (espace d'expression, échanges entre adhérents, liens avec associations locales).

#### **2<sup>ème</sup> but : promouvoir localement le développement de la production et de la consommation de ces produits**

En terme de promotion le PG reste est une entité discrète mais néanmoins connue.



Le travail de la commission perspective a permis de sensibiliser les élus à un projet d'introduction d'aliments bio et locaux dans les lieux de restauration collective de la comcom. Suite à cela, le PG fut invité à participer à des réunions visant à la mise en place d'un projet alimentaire territorial actuellement encore à l'étude.

Je remercie les élus de la Communauté de communes BSHV et M Redon Sarrazy, président de la commission économique pour leur accueil à ces occasions.

La communication reste néanmoins un point à améliorer et à développer par le prochain CA.

### **3<sup>ème</sup> but : contribuer aux liens entre producteurs et consommateurs**

L'action des coordinateurs participe grandement à ce lien, sans eux l'association ne serait qu'une centrale d'achat sans âme. Il est essentiel de perpétuer ce fonctionnement et que chaque nouveau produit amène un nouveau coordinateur pour renforcer ce lien.

Au nom de tous les adhérents, je remercie les coordinateurs pour leur engagement.

Toutefois ce lien pourrait être renforcé par la reprise d'activité telle que les visites de ferme, l'organisation de rencontres dans un local adapté; le développement de l'utilisation de la monnaie locale lou pelou .

Mais ces actions et ces projets nécessitent de pouvoir mobiliser des personnes qui s'y impliquent, or les bénévoles motivés consacrent beaucoup d'énergie et de temps au fonctionnement de la distribution des produits.

Les projets qui vont vous être présentés ont pour but de redynamiser les activités de l'association, en particulier l'embauche d'un salarié qui permettrait de générer du temps pour des activités plus porteuses de liens entre les adhérents et vers les partenaires extérieurs.

**En conclusion**, cette assemblée devra se prononcer au travers des projets proposés par le CA sur le devenir du Panier de Germaine, à savoir continuer à distribuer un volume de produits en hausse tout en développant des activités qui permettent de mieux promouvoir les productions biologiques et locales et de favoriser les rencontres entre adhérents.

Deux membres du conseil d'administration, Eric Lavorel et Edwige Bayert ne souhaitent pas y renouveler leur participation. Nous les remercions pour leur implication dans l'association.

Le rapport moral est approuvé à l'unanimité des participants.

## **2. Rapport d'activité** par Edwige Bayert, secrétaire

### **Local**

Au cours de l'année passée, notre local actuel a subi quelques améliorations. Tout d'abord, en mars, l'ancienne pompe a été enlevée et la porte d'accès a été changée. Pendant ces travaux, nous avons été accueillis, à bras ouvert chez Patrick LESPAGNOL au lieu dit La Chapelle à Château-Chervix où nous avons tous pu apprécier l'espace et le confort offerts.

Un grand merci à Patrick et son hospitalité.



Au cours de l'été, ce sont de nouvelles fenêtres qui ont été installées et l'installation électrique a pris un coup de jeune.

Pour en terminer avec ce local, 2017 a vu naître son partage avec les apiculteurs et leur ruche pédagogique. On peut d'ailleurs entendre les abeilles qui s'affairent à l'intérieur.

### **Enquête sur les habitudes de consommations de produits locaux**

Ensuite, nous avons participé à l'élaboration d'une enquête sur les habitudes de consommations de produits locaux. Le questionnaire lancé en juillet n'a pas eu le retour attendu et peu de conclusions ont pu en être retirées. La période estivale du lancement de l'opération en est peut-être la cause. Un nouveau document sera élaboré et diffusé dans de meilleures conditions.

### **Communication**

#### **Événements**

Lors du 2<sup>ème</sup> **village des Alternatives** des 23 et 24 septembre, nous avons participé à une table ronde sur les circuits courts avec d'autres associations, des producteurs, des consommateurs.

En décembre, le Panier de Germaine a partagé un stand avec l'Association partenaire « Le Chemin Limousin » (Lou Pélou) durant le **Marché de Noël de Château-Chervix** les 9 et 10 décembre. Le but était de présenter les produits des producteurs du Panier et des artisans et producteurs du « Chemin Limousin ». Il était ainsi prouvé que nous pouvions trouver un grand nombre de produits tout près de chez nous.

L'organisation de ce marché a demandé énormément de travail pour récupérer les produits et les installer. Le samedi a très bien fonctionné, stand très beau, vente encourageante malgré le froid. Malheureusement la journée du dimanche a dû être annulée, la météo étant trop désastreuse. Morgane et Françoise ont passé leur dimanche à sécher et à remettre en ordre les produits mouillés ou abîmés afin de pouvoir les présenter à la vente aux adhérents lors de deux permanences supplémentaires les lundi et mardi suivants, dans la maison mise à disposition par une amie (que nous remercions également) notre local étant trop froid et humide pour une bonne conservation de tous les produits.

#### **Site internet**

Eric Olivier Lochard dresse un bilan d'un an de fonctionnement.

Le site est fréquenté surtout par les nouveaux adhérents pour adhérer à l'association. L'agenda est très peu utilisé par d'autres associations, de même que les espaces mis à disposition des adhérents (partages, discussions).

Le site de bonne qualité mériterait d'être mis en avant pour améliorer la communication de l'association.

#### **Page Facebook**

Morgane Rossetto a mis en ligne une page Facebook du Panier de Germaine

#### **Nouveaux produits 2017**

Tomme de brebis, melons, tisanes, farines blé ancien et seigle (2 producteurs), champignons shitéké.

#### **Nouveaux producteurs 2017**

GAEC PECH REVEL Pierre-Jean (melons),



Enora GROULT (tomme brebis),  
Terre Ferme Anne BOUTIGNON (légumes),  
Chantal BALLOT (tisanes),  
Terra Libra Laurent PENICAUD (farines) que nous avons reçu à notre dernière AG  
Le rapport d'activité est approuvé à l'unanimité des participants.

### **3. Rapport financier** par Eric Lavorel, trésorier

*Voir les documents PDF joints*

Le rapport financier est approuvé à l'unanimité des participants.

### **4. Interventions des élus présents**

Jacqueline Lhomme Léoment et Christine de Neuville

### **5. Rapport de la commission perspectives** par Sarah Cainaud

#### **5.1 Introduction d'aliments bio dans la restauration collective**

Depuis 2016, nous avons élaboré un projet pour répondre à l'Appel à manifestation d'intérêt du Programme National pour l'Alimentation, et après avoir rencontré les maires de la Communauté de communes Briance sud Haute-Vienne, il a été déposé en partenariat avec la C.C. sous le titre : « Pour une restauration collective de qualité ancrée dans le territoire ».

Le projet n'a pas été retenu.

Le 13 février 2017, à Meuzac : c'est le lancement d'un comité de pilotage pour le lancement d'un projet alimentaire territorial (PAT) avec le P.G., la chambre d'agriculture 87, la Chataigneraie limousine et la Communauté de Communes. Un questionnaire est lancé pour faire l'état des lieux auprès des consommateurs...

Le 11 octobre 2017, à Meuzac, résultats de l'enquête : sur 9200 habitants, seules 68 réponses !!! Autant dire qu'elle n'a servi à rien ...et n'est pas exploitable.

Un nouvel appel à manifestation d'intérêt est déposé et on espère avoir une réponse en mars. Pourtant il est recensé 1660 repas servi quotidiennement en restauration collective soit 300 000 repas par an.

Si nous voulons vraiment, pour leur santé, que nos enfants aient une alimentation de qualité bio dans nos cantines, sans perturbateurs endocriniens, sans pesticides ; si nous voulons, comme il est dit dans nos statuts : « promouvoir localement le développement et la promotion de la production et de la



consommation de produits biologiques et biodynamiques », alors, il nous faudra suivre de près ces projets.

## **5.2 Recherche d'un nouveau local à Magnac Bourg**

La commission est partie du constat suivant :

- le nombre d'adhérents augmente régulièrement,
- la quantité et la diversité des produits distribués est en forte augmentation 70% en 3 ans,
- le local est trop exigu et n'offre pas le confort minimum (point d'eau et chauffage)
- peu de temps lors des permanences pour échanger entre adhérents,
- le bénévolat commence à atteindre ses limites (permanences non pourvu et accroissement du travail des trésoriers)

**La nécessité de trouver un local plus spacieux et la réorganisation du fonctionnement de l'association nous a semblé être un axe de travail prioritaire.**

Nous avons souhaité travailler sur le fait d'avoir un local permettant :

- plus d'échanges entre les adhérents au moment de la permanence
- d'élargir les activités annexes à la distribution qui confortent l'action du P.G. sur le développement de l'agriculture biologique sur le territoire
- de soulager les postes de responsabilité (gestion, trésorerie, permanences...).

Nous avons envisagé :

- **la recherche d'un local à louer ou à acheter**
- **l'embauche d'un salarié à temps partiel.**

La commission s'est donc penchée sur ces 2 points :

- les locaux potentiels sur le secteur de Magnac-Bourg sont passés en revue. Avec aucun résultat à l'heure actuelle ;
- l'étude des conséquences financières.

Pour ces projets, 2 simulations financières ont été faites et vous seront présentées tout à l'heure,

*cf PJ Budget prévisionnel Magnac Bourg et Budget prévisionnel embauche*

## **6. Débat et vote sur de nouvelles propositions**

### **6.1 Deuxième permanence à Vicq-sur-Breuilh,**

La municipalité de Vicq-sur-Breuilh sollicite le Panier de Germaine pour organiser un point de distribution au Petit Breuilh. La genèse du projet, présenté par Christine de Neuville, maire de Vicq-sur-Breuilh, s'inscrit dans une logique de revitalisation du centre bourg.

Cette deuxième permanence permet à l'association de s'ouvrir à plus d'adhérents, de proposer un deuxième jour de distribution et de bénéficier d'un local convivial et fonctionnel (chambres froides). Son organisation, complexe à mettre en place, ne pourra se faire qu'avec la participation de nouveaux adhérents pour tenir les permanences

La poursuite du projet est soumise au vote et acceptée à l'unanimité. Le CA se charge d'organiser un groupe de travail pour mettre en place cette distribution.



## **6.2 Embauche d'un salarié**

Sarah Cainaud présente un bilan du bénévolat au sein de l'association (*cf document joints*).

Il apparaît que la coordination et la distribution des produits demandent un investissement croissant d'énergie et de disponibilité de la part des adhérents qui s'y impliquent. Afin de libérer ces ressources pour d'autres activités, il serait nécessaire de faire appel à un salarié.

La faisabilité d'une embauche à temps partiel a été étudiée par les trésorier(e)s, le budget prévisionnel correspondant est présenté. La conclusion qui s'impose est la nécessité d'augmenter les ressources de l'association pour financer cet emploi. Plusieurs moyens sont à envisager : hausse de la cotisation et de la marge, recettes ponctuelles d'activités annexes, aides publiques.

Le CA demande à l'assemblée si elle souhaite que cette orientation continue d'être étudiée.

La poursuite du projet est soumise au vote et acceptée à l'unanimité

## **6.3 Changement de local à Magnac**

L'augmentation de la quantité de produits distribués et le projet de développer d'autres activités en phases avec les buts de l'association conduisent au constat de l'inadaptation du local de Magnac-Bourg. Dans l'hypothèse où un local adapté serait disponible à la location, un budget prévisionnel (*cf document joint*) est présenté par les trésorières. Il en ressort qu'une location n'est possible qu'à condition d'augmenter la quantité de produits distribués et la marge sur leurs prix.

Le CA propose à l'assemblée de valider la poursuite de la recherche d'un local et de ses possibilités de financement. La proposition est adoptée à la majorité.

## **7. Cotisation 2018**

Le C.A propose que le montant de la cotisation reste à 10€.

Certains adhérents, au vu des budgets prévisionnels présentés, proposent un montant de cotisation de 15€

L'assemblée vote à la majorité pour une cotisation 2018 de 15€.

## **8. Intervention des élus présents**

## **9. Election du Conseil d'administration**

Tous les membres du CA renouvellent leur candidature, sauf Edwige Bayert et Eric Lavorel. Maïka Devireux et Jocelyne Vanbinneveld, présentent leur candidature.

Le conseil d'administration pour l'année à venir, proposé au vote, est composé des personnes suivantes :



Maïka DEVIREUX , Jocelyne VANBINNEVELD, Morgane ROSSETTO, Françoise ROUSSI, Anne Marie JANDAUD, Sarah CAINAUD, Ginette PARISELLE, Florence COLLETTE, Eric Olivier LOCHARD, Patrick LESPAGNOL, Sylvain CAIROLA.

Le nouveau Conseil d'administration est élu à l'unanimité.

## **10. Intervention des producteurs**

Cinq producteurs présentent leur activité :

- Paul Pennicaud, Le Champs des Possibles : poulets
- Amélie et Thomas Fhal : yaourt de brebis, farines
- Christophe Dion, L'Arche de Gaïa : maraichage en biodynamie
- Frédérique et Guillaume Guerra, Le Fournil du Petit Gueulard : pains
- Maxime Menu, la ferme de la Tournerie : café

**A l'issu de l'assemblée générale,** les participants sont conviés à un buffet préparé par

- Marylène Diez, Le Petit Breuilh ;
- Séverine Hostein, Au Petit Pois ;
- Frédérique et Guillaume Guerra, Le Fournil du Petit Gueulard.



# Rapport financier 2017

Exercice du 01/01/2017 au 31/12/2017

## Soldes initiaux (01/01/2017)

Banque	12 217,04 €
Caisse	420,00 €
Épargne	50,00 €
Factures producteurs à régler	2 026,19 €
Autres dépenses à régler	0,00 €
Recettes à percevoir	113,70 €
Solde des porte-monnaies	842,32 €

## Soldes fin d'exercice (31/12/2017)

Banque	9 367,86 €
Caisse	460,60 €
Épargne	4 588,20 €
Factures producteurs à régler	1 306,34 €
Autres dépenses à régler	0,00 €
Recettes à percevoir	0,00 €
Solde des porte-monnaies	-1 046,99 €
<b>Différentiel brut exercice</b>	<b>1 729,62 €</b>

Le différentiel brut exercice est l'évolution du patrimoine financier (compte bancaire + caisse + épargne) entre le début et la fin de l'exercice.  
Il ne prend pas en compte les dépenses restant à régler ou les recettes restant à percevoir, y compris le solde des porte-monnaies.

## Bilan comptable au 31/12/2017

### Actif

Parts sociales	90,00 €
Compte bancaire (La NEF + Crédit Coop)	9 367,86 €
Caisse	460,60 €
Épargne (Livret Asso La NEF)	4 588,20 €
Solde des porte-monnaies	1 046,99 €

**TOTAL**

**15 553,65 €**

### Passif

Différentiel années précédentes	12 777,04 €
Factures producteurs à régler	1 306,34 €
Autres dépenses à régler	0,00 €
Différentiel année en cours	1 470,27 €
<i>(Différentiel cumulé au 31/12/2017 : 14247,31€)</i>	

**TOTAL**

**15 553,65 €**

### Factures producteurs à régler :

Il s'agit, en fait, de factures non reçues au 31/12/2017. Elles ont toutes été reçues et réglées courant janvier 2018

GAEC du Puy-Larcy	121,00 €
Fournil du Petit Gueulard	915,24 €
Adrien Guérineau	146,10 €
Ferme de la Pagénie	85,94 €
GAEC de la Tournerie	38,06 €
	<b>1 306,34 €</b>





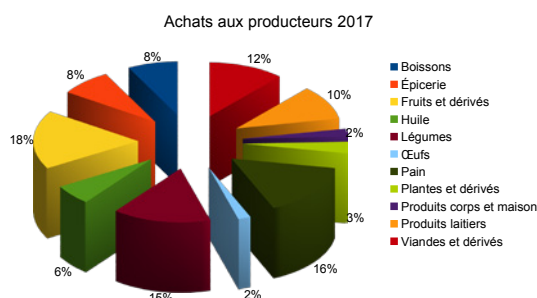
# Rapport financier 2017

## Dépenses

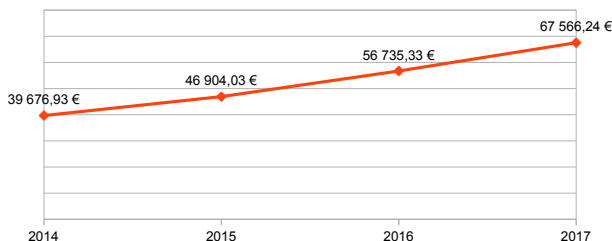
Compte d'exploitation  
Dépenses  
Exercice du 01/01 au 31/12/2017

### Achats aux producteurs

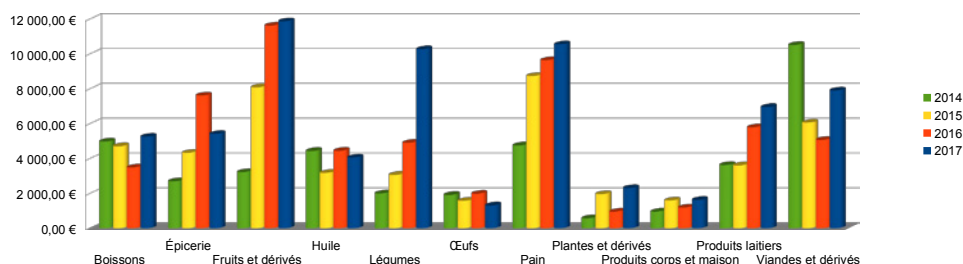
Catégorie	2014	2015	2016	2017
Boissons	4 976,02 €	4 708,51 €	3 490,39 €	5 253,44 €
Épicerie	2 695,28 €	4 329,69 €	7 617,60 €	5 419,50 €
Fruits et dérivés	3 222,80 €	8 089,68 €	11 630,65 €	11 878,87 €
Huile	4 436,16 €	3 177,20 €	4 446,39 €	4 060,27 €
Légumes	2 002,26 €	3 061,70 €	4 906,57 €	10 278,79 €
Œufs	1 914,11 €	1 570,25 €	1 987,55 €	1 310,45 €
Pain	4 750,56 €	8 740,59 €	9 645,72 €	10 555,02 €
Plantes et dérivés	572,00 €	1 960,90 €	954,30 €	2 310,02 €
Produits corps et maison	956,57 €	1 592,80 €	1 192,58 €	1 630,28 €
Produits laitiers	3 629,35 €	3 610,78 €	5 790,61 €	6 958,59 €
Viandes et dérivés	10 521,82 €	6 061,93 €	5 072,97 €	7 911,01 €
<b>Total général :</b>	<b>39 676,93 €</b>	<b>46 904,03 €</b>	<b>56 735,33 €</b>	<b>67 566,24 €</b>



Achats aux producteurs  
Évolution de 2014 à 2017 (+ 70%)



Évolution 2014 à 2017



### Frais annexes et de fonctionnement

**5 444,93 €**

Adhésion à d'autres organismes	100,00 €
Autres frais (voir note ci-dessous)	1 832,45 €
Dépôt ou retrait d'espèces	2 935,00 €
Entretien et réparations	20,90 €
Fournitures de bureau/Frais postaux	74,43 €
Frais de réunion	269,14 €
Frais financiers	213,01 €

**TOTAL DES DÉPENSES :**

**74 740,79 €**

dont excédent brut exercice :

1 729,62 €

### Détail des autres frais :

Paiement producteurs Marché de Noël :  
Remboursements clients mécontents :

1 681,00 € (dont 65 € de remboursement de casse)

151,45 € (Ne prend pas en compte les multiples suppressions de facturations demandées, estimées à au moins autant pour cette année.)



# Rapport financier 2017

## Recettes

Compte d'exploitation  
Recettes  
Exercice du 01/01/2017 au 31/12/2017

<b>Abondements porte-monnaies</b>	<b>68 786,80 €</b>
<b>Adhésions</b>	<b>1 190,00 €</b>
<b>Recettes exceptionnelles</b>	<b>4 617,79 €</b>
Dépôt ou retrait d'espèces	2 935,00 €
Autres recettes	1 622,79 €
Dons ou legs	60,00 €
<b>Remboursements</b>	<b>146,20 €</b>
<b>Déficit brut exercice</b>	<b>0,00 €</b>

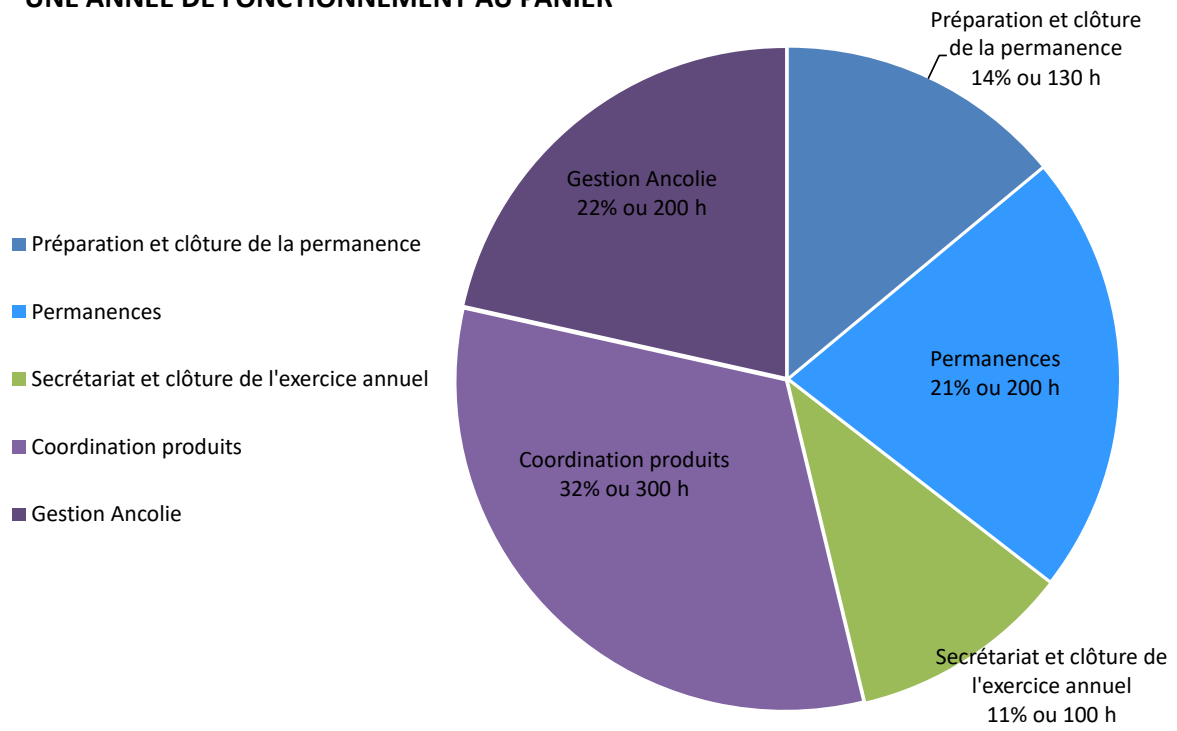
Transferts de la caisse vers le compte bancaire

Intérêts versés par la NEF : 6,79 € - Recette Marché de Noël : 1 616,00 €

**TOTAL DES RECETTES : 74 740,79 €**



## UNE ANNEE DE FONCTIONNEMENT AU PANIER





● 930 h/an pour assurer la distribution des produits  
(soit un mi-temps)

● Poste salarié : 330h/an

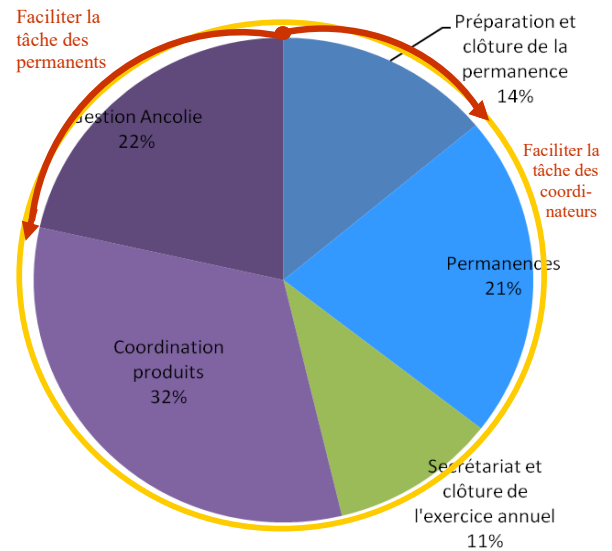
6h/semaine permet :

Suivi et gestion d'Ancolie :

- préparation et clôture de la feuille de distribution
- croisement BL/Factures
- encaissement chèques adhérents
- règlements producteurs ....
- de faciliter la tâche des bénévoles aux permanences en assurant un suivi et un accompagnement
- de faciliter la tâche des coordinateurs

Bénévolat : 600h/an

Cela permet de redonner du temps aux bénévoles pour travailler sur les autres objectifs du Panier !



930 h/an pour assurer la distribution des produits  
(soit un mi-temps)

Si Poste salarié : 330 h/an

Reste 600 h par an de bénévolat



# Location d'un local

## Budget prévisionnel

DEPENSES	MONTANT
<b>ACHATS</b>	
Eau et électricité (local)	672,00 €
Fournitures de bureau	100,00 €
Hébergement OVH	30,00 €
<b>COMMANDES ANCOLIE</b>	
Achats aux producteurs commandes Ancolie du mardi	70 000,00 €
Achats aux producteurs commandes Ancolie 2ème permanence	775,00 €
<b>EPICERIE</b>	
Dépôts ventes "épicerie non périssable"	- €
Dépôt ventes "bien être"	- €
<b>BAR ASSOCIATIF</b>	
Achats bar associatif	340,00 €
Repas à thème	450,00 €
<b>SERVICES EXTERIEURS</b>	
Assurances (local+association)	400,00 €
Entretien et réparations	1 000,00 €
Loyer local (400,00 €/mois)	4 800,00 €
<b>AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>	
Adhésion aux autres associations	165,00 €
Frais d'envoi et d'acheminement	50,00 €
Frais de réunions ou réceptions (AG)	300,00 €
Téléphone fixe + Internet (local)	360,00 €
<b>CHARGES DE PERSONNEL</b>	
Salaire (6h/semaine)	2 443,00 €
Cotisations patronales (6h/semaine)	2 039,00 €
Frais de déplacement	400,00 €
<b>FRAIS FINANCIERS</b>	
Frais financiers	180,00 €
<b>CHARGES EXCEPTIONNELLES</b>	
Autres frais (remboursement adhérents)	
Epargne mensuelle	
<b>INVESTISSEMENTS</b>	
Ordinateur (prêté par Eric)	
<b>Total des dépenses</b>	<b>84 504,00 €</b>

RECETTES	MONTANT
<b>ADHESIONS ET DONS</b>	
Adhésions 20,00 € -150 adhérents	3 000,00 €
Dons	
<b>COMMANDES ANCOLIE</b>	
Facturation commandes Ancolie adhérents du mardi (marge à 10%)	77 000,00 €
Facturation commandes Ancolie adhérents 2ème permanence (marge à 10%)	850,00 €
<b>EPICERIE</b>	
Marge sur le dépôt ventes "non périssable" 20%	1 500,00 €
Marge sur le dépôt ventes "bien être" 20%	100,00 €
<b>BAR ASSOCIATIF</b>	
Ventes bar associatif	540,00 €
Repas à thème	600,00 €
<b>SUBVENTIONS LIES AU LOCAL</b>	
CAF "Espace de vie sociale"	
<b>AUTO FINANCEMENT</b>	
Epargne NEF	1 000,00 €
<b>AIDES A L'EMBAUCHE D'UN SALARIE</b>	
Aides	
<b>RECETTES FINANCIERES</b>	
Autres recettes (intérêts créditeurs)	
<b>RECETTES EXCEPTIONNELLES</b>	
<b>Total des recettes</b>	<b>84 590,00 €</b>

Différentiel 86,00



# Embauche d'un salarié

## Budget prévisionnel

DEPENSES	MONTANT
<b>ACHATS</b>	
Fournitures de bureau	30,00 €
Hébergement OVH	30,00 €
<b>COMMANDES ANCOLIE</b>	
Achats aux producteurs commandes Ancolie du mardi	59 125,00 €
Achats aux producteurs commandes Ancolie du vendredi	8 445,00 €
<b>EPICERIE</b>	
Dépôts ventes "épicerie non périssable"	
Dépôt ventes "bien être"	
<b>REPAS A THEME</b>	
Repas à thème	450,00 €
<b>SERVICES EXTERIEURS</b>	
Assurances (local+association)	370,00 €
<b>AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>	
Adhésion aux autres associations	165,00 €
Frais d'envoi et d'acheminement	50,00 €
Frais de réunions ou réceptions (AG)	300,00 €
<b>CHARGES DE PERSONNEL</b>	
Salaire (6h/semaine)	2 443,00 €
Cotisations patronales (6h/semaine)	2 039,00 €
Frais de déplacement	400,00 €
<b>FRAIS FINANCIERS</b>	
Frais financiers	180,00 €
<b>Total des dépenses</b>	<b>74 027,00 €</b>

RECETTES	MONTANT
<b>ADHESIONS ET DONS</b>	
Adhésions 17,00 € -135 adhérents (hors Vicq et Pierre Buffière)	2 295,00 €
Adhésions 17,00 € -15 adhérents (habitants de Vicq et Pierre Buffière)	255,00 €
<b>COMMANDES ANCOLIE</b>	
67570 Facturation commandes Ancolie adhérents du mardi (marge à 5%)	62 081,25 €
Facturation commandes Ancolie adhérents 2ème permanence (marge à 5%)	8 867,25 €
<b>EPICERIE</b>	
Marge sur le dépôt ventes "non périssable" 20%	
Marge sur le dépôt ventes "bien être" 20%	
<b>REPAS A THEME</b>	
Repas à thème	600,00 €
<b>SUBVENTIONS LIES AU LOCAL</b>	
CAF "Espace de vie sociale"	
<b>AIDES A L'EMBAUCHE D'UN SALARIE</b>	
Aides	
<b>RECETTES FINANCIERES</b>	
Autres recettes (intérêts créditeurs)	
<b>Total des recettes</b>	<b>74 098,50 €</b>

Différentiel 71,50