



**Les Amis de
la Confédération paysanne**

Assemblée générale ordinaire

Du vendredi 24 au dimanche 26 juin 2022

Noirétable (42440 - Loire)

Programme définitif

Bonjour à toutes et tous,

Vous avez reçu le pré-programme de notre **Assemblée Générale 2022 qui se tiendra les 25 et 26 juin à Noirétable dans la Loire (42)**.

Vous trouverez ci-après une version définitive avec, entre autres, le détail des débats qui auront lieu le samedi après-midi.

Votre présence est très importante. Les paysans que nous soutenons, la situation environnementale, sociale, alimentaire sont autant de priorités qui devraient nous mobiliser si nous en avons les capacités. Hélas nos forces et moyens ne sont pas illimités, il faut donc définir des priorités et c'est vous qui allez décider des actions que nous mènerons dans l'année à venir.

Alors venez nombreuses et nombreux dans le Forez (à défaut envoyez votre pouvoir et vos remarques à l'adresse : contact@lesamisdelacnf.org)

Lieu de déroulement de l'AG : un gîte en pleine nature à 800 mètres d'altitude

La Grange du Phaux - Hélène et Jean-Paul Dussupt - Le Phaux - 42440 Noirétable

Vendredi 24 juin, à partir de 18h : auberge espagnole

Accueil avec collation amicale possible (pain, fromage, pâté). Chacun.e peut amener quelque chose de sa région s'il.elle le souhaite.

Samedi 25 juin

9h00- 9h30

Accueil des participants

Café & élargement des adhérents présents

9h30 – 12h15

Assemblée générale ordinaire

9h30-10h00

Mot d'accueil des Ami.e.s de la Conf' et introduction
Présentation de la trame générale du WE

10h00-11h00

Présentation et approbation des rapports d'activité et financier 2021
Rapide présentation des dynamiques locales

11h00 -11h15

Pause

11h15 -12h15

Élection du nouveau CA (membres à renouveler et nouveaux membres)

Présentation des candidats
Consignes de vote - Répartition des pouvoirs

12h15

Fin de l'Assemblée générale ordinaire

12h15 – 14h00

Déjeuner

14h - 17h

Travail de groupe pour la définition du rapport d'orientation

14h - 15h

Atelier 1 : Faire un diagnostic :

- de nos forces et de nos faiblesses aux niveaux local et national
- des freins et des opportunités pour agir (internes et externes)

Restitution en commun

15h - 15h15

Pause

15h15 - 17h

Atelier 2 : Solutions à mettre en œuvre

- quels sont les objectifs que nous nous fixons
- quels moyens (humains, financiers) pour les atteindre
- quel calendrier de mise en œuvre

Restitution en commun

Obtention d'un consensus sur les orientations à prendre pour l'année à venir. Ces orientations seront transmises à l'ensemble des adhérents à l'issue de l'AG.

A partir de 17h00

Invités des Ami.e.s : la Confédération paysanne de la Loire et les Ami.e.s du Treuil

- Introduction du contexte local par la **Confédération paysanne de la Loire**
- Accueil et **présentation des Ami.e.s du Treuil**, initiative citoyenne pour le développement d'une maison paysanne et d'un réseau type InPact <https://letreuil.wordpress.com/>

A partir de 19h Repas forézien et soirée festive !

Dimanche 26 juin

9h00 – 12h00 Visites de fermes : 2 fermes ouvertes pour de petits groupes

La ferme du Phaux : Noirétable

Ici vous trouverez des petits fruits biologiques, mais aussi un accueil paysan avec la possibilité de faire provision de fruits rouges bruts ou transformés en circuit court. Les fraises, fraises des bois, framboises, mûres, myrtilles, cassis, groseilles sont issues de l'agriculture biologique. Ils sont ensuite préparés en coulis, nectars, confitures, sirops ou sorbets.

<https://www.facebook.com/Lafermeduphaux/>

Les sens en herbe : Viscomtat

Visite de la ferme et de l'atelier de distillerie d'huiles essentielles de Gaëtan Pouly. Gaëtan est installé à Viscomtat au hameau de La Courtade, un petit village du Puy de Dôme en zone de montagne à 700m d'altitude. La ferme s'étend sur 10 hectares de prairies. Une nature préservée : des bois, des taillis et deux rivières. Ce lieu calme et apaisant abrite une faune et une flore diversifiées. Afin de proposer des milieux variés et favorables à la culture des plantes médicinales, il a choisi pour chacune d'elles des parcelles de cultures diversifiées : zones sèches et ensoleillées, zones plus humides et plus fraîches, ... Les zones de cueillette sauvage sont abondantes sur les parcelles de la ferme et celles avoisinantes.

La distillerie se situe dans le hameau de La Courtade. Elle accueille l'alambic, l'atelier des plantes sèches avec le séchoir, une cuisine pour préparer les sirops et autres pestos et une boutique de distillation de plantes médicinales

[Les sens en herbe](#)

12h30

Collation au gîte avant le départ des participants