

Procès-verbal de l'AG 2023

Vendredi 10 février 2023, à 20h00.
Salle de la bourgeoisie en face de la Chapelle, Mex

Membre du comité :

Stéphane Nicolin (président) – Chantal Gander (caissier) – Jean Claude Gex – Marion Sunier – Franck Perez (secrétaire).

Liste des personnes présentes :

Bruno Antas, Jean-Daniel Berguerand, Alain Besse, Yann Dini, Dominique Es.Borrat, Chantal et Pascal Carrupt, Daniella et Daniel Monnet, Françoise Gex, André Giorlaz, Raymond Jacquemoud, Jean-Claude Richard, Gaston Richard, Marie-Joëlle Richard, Betty et Stéphane Nicolin, Martin et Pascal Simond, Madeline et Jean-Pierre Heiniger, Pierre Gex, Christine Musabuka, Olivier Goetschi, Jacques Hostettler.

Liste des personnes excusées :

Gerda Alloa, Bernard Burket, Paul Chanson, Guillaume Dedoyard, Hervé Gabel, Chantal Gander, André Gross, Lucien Gex, Patrice Gex, Robert Gex, Lorette Richard, Marie Claire Richard, George, André Roduit.

1. Souhait de bienvenue.

20h, ouverture par Stéphane de l'assemblée générale.

En premier, le président rappelle l'histoire des 35 ans de la remise en service du four. L'association du Four Al'Pain a été créée le 14 avril 2007 et l'association a 16 ans cette année.

2. Contrôle des présences.

Voir plus haut la liste des présences et des personnes excusées.

3. Approbation du procès-verbal de l'assemblée extraordinaire du 15 juillet 2022.

Le PV de l'assemblée général du 15 juillet 2022 se trouve sur le site de l'association :

<https://www.fouralpain.ch/fouralpain/>

L'assemblée ne demande pas de modifications, le PV est approuvé avec remerciement à son auteur.

4. Rapport du président.

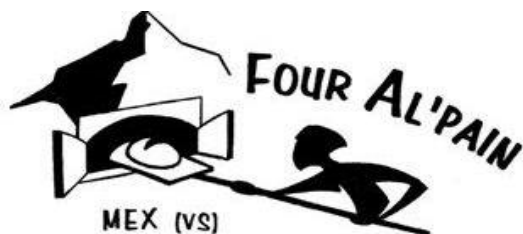
Le président donne la parole à Jean-Claude Gex qui va nous faire une rétrospective sur les fournées de l'année dernière : En 2022, nous avons cuit 1204 pains de 7 sortes différentes, dont 650 pains paysans. Les membres du comité remercient l'engagement des boulangers qui se mobilisent pour faire le pain et soulignent l'engagement du président qui se démène pour faire vivre notre association.

Notre boulanger Patrick salue aussi l'assemblée. Il est souffrant et ne peut être avec nous.

Prochaine fournée du 18 février il y aura du pain rustique avec une farine du moulin de Salvan et bien sûr le traditionnel pain paysan. Il est rappelé que pour ceux qui désirent commander du pain, de le faire directement depuis notre site internet ou d'utiliser la boîte à lettres qui se trouve à l'entrée du four.

Plusieurs aménagements et améliorations du four sont en cours de réalisation :

- les lampes ont toutes été changées par des lampes LED à faible consommation.



- Un grand merci à Olivier, Jean-Claude et René Vanay qui ont effectué des travaux de bûcheronnage pour notre réserve de bois de feu.
- Merci à Sylvain Zimmerly, qui nous a donné les poutres en teck pour la construction des futurs abris à bois.
- Merci à Gaston d'avoir fait les plans pour la mise à l'enquête de notre futur abri à bois à côté du garage du bus et qui a donné les tôles pour la confection de l'abri aux Biollay
- Merci à Laurette qui met à disposition de l'association sa parcelle pour que nous puissions y construire l'abri.

Pour terminer, Stéphane remercie la bourgeoisie de Mex qui met à disposition le four et leurs locaux. Ils sont d'un grand soutien à notre association et ils répondent toujours présents à nos différentes sollicitations.

5. Rapport du caissier concernant les comptes 2022.

En l'absence de Chantal qui est malade, Jean-Claude donne lecture des comptes 2022 de l'association.

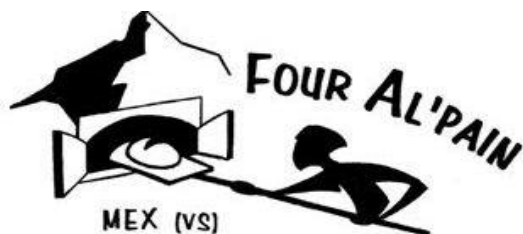
Bilan au 31.12.2022		
Actif		
1000	caisse	74.90
1010	fonds caisse pour four	230.00
1020	compte Postale 17-680297-3	1'214.75
1030	ccp Déposito	34'257.80
Total Actif		35'777.45
Passif		
2600	capital	-34'913.96
2900	Résultat exercices précédents	0.00
2901	Résultat de l'exercice (bénéfice)	-863.49
Total Passif		-35'777.45
Résultat Bilan		0.00

6. Rapport des vérificateurs des comptes et décharge au comité.

Les vérificateurs des comptes, Hervé Gabel et Yann Dini ont contrôlé les comptes 2022. Les deux contrôleurs des comptes indiquent que les comptes 2022 sont très bien tenus, qu'ils sont clairs et précis. Le contrôle s'est fait par pointage et toutes les pièces justificatives ont été très facilement retrouvées.

Les vérificateurs donnent décharge au comité et à l'assemblée qui accepte à l'unanimité les comptes 2022.

Un grand merci à notre caissier Chantal pour son excellent travail.



7. Budget 2023

Budget 2023		
Charges		
4000	Achats de marchandises	4'000.00
4010	Pains offert Boulangers	1'100.00
4015	Pains offerts partenaires	100.00
4100	Frais de bureau	120.00
4102	Timbres et frais de port	30.00
4103	Assurances	373.00
4104	Intérêts frais ccp	110.00
4110	Electricité	450.00
4120	Frais de fête	1'500.00
4150	Frais divers	500.00
4152	Frais séance	300.00
4153	Frais repas boulangers et comité	1'500.00
4160	Frais déplacements	750.00
4200	Frais transformation four	3'000.00
Total Charges		13'833.00
Produits		
6000	Cotisations membres	-2'010.00
6005	dons	-150.00
6100	Ventes pains	-10'000.00
6900	Divers	0.00
Total Produits		-12'160.00
Résultat Pertes et Profits		1'673.00

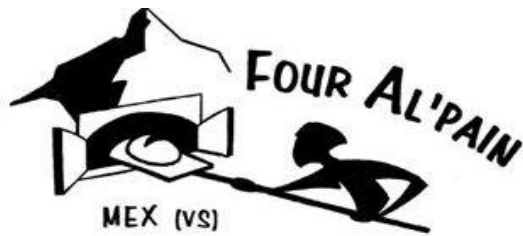
Les 3000.- pour la transformation du four indiqués dans le budget, sont pour réajuster des pierres du foyer qui se sont descellées et contrôler la couronne interne du four.
Le budget 2023 est accepté à l'unanimité par les membres présents.

8. Membres : Admissions, démissions.

Aucune démission

8 nouveaux adhérents

- Simon Pascal et Martine
- Nicolin Mathieu et Tifanie
- Holowenczak Lionel
- Frauchiger Chantal
- Besse Jean Marc
- Gex Lucien



9. Élection d'un nouveau vérificateur des comptes (le mandat de l'un des deux arrivant à son terme).

Le poste d'Hervé est à remplacer.

Olivier Gotschi se propose pour contrôler les comptes 2023 avec Yann Dini. L'assemblée valide sa nomination et le remercie pour son engagement.

10. Calendrier 2023

Date pour la journée de travail de l'association le 3 juin 2023 dès 8h. Deux équipes seront constituées :

- Équipe 1 s'occupera du nettoyage du four sous la responsabilité d'André, ainsi que de fermer le fond du four avec une petite isolation.
- Équipe 2 s'occupera du bois de chauffe.

À l'issue de la matinée de travail, vers midi, une broche sera offerte en remerciement aux travailleuses et aux travailleurs.

11. Divers.

Patrick Page reprend le rôle de boulanger fixe pour l'association. S'il ne peut pas être présent, nous ferons appel à des boulangers occasionnels.

Pour les 35 ans va-t-on faire une fête ? La raclette offerte par l'association à l'issue de l'assemblée fait office de remerciement et marque le coup.

Une grande fête sera organisée pour marquer les 20 ans du four et les 40 ans de la remise en fonction du four.

L'assemblée est clôturée à 20h32. Tous les participants sont conviés à partager la fin de soirée en savourant une excellente raclette.