

Compte-Rendu de l'Assemblée Générale de l'Association des Vignerons de Beauregard 20 janvier 2017

19h00, salle d'Assemblée à St Genis Laval

Marraines-Parrains **Présents : 165**

Représentés : 58 soit un total de **223** P. ou R. sur **289** Membres = **77 %** des Membres

Le quorum est donc largement atteint.

Pierre Zacharie, Président de l'Association, déclare ouverte l'Assemblée Générale.

Rapport moral : Pierre Zacharie

Pierre présente ses vœux de bonne année et bonne santé à chacun des Participants venus nombreux. Cette année : 4 réunions du Conseil d'Administration et 3 réunions du Bureau ; les démarches administratives et les compléments d'achat de matériel ont été effectués. Merci à la Mairie de nous avoir attribué et clos, un local à Beauregard.

Nous avons co-animé le 17/09, avec les amis de l'Orgue et l'Association musicale, une fin d'après midi sur le thème de « Bach à Bacchus ». 200 Personnes présentes.

Le 24 septembre : vendanges faites en une seule matinée car les vendangeurs(ses) étaient nombreux(ses).

Notre viticulteur Régis Descotes a bien su traiter nos vignes et notre excellent terrain à fait le reste : Terrain dont le socle hercynien crée entre 300 et 500 millions d'années a été suivi par des invasions marines puis les glaciations, d'il y a 200.000 ans, ont déployé une « farine glacière » avec quelques gros rochers que l'on retrouve aux Barolles ou près de l'église de St Genis Laval.

Vote : le rapport moral est approuvé à l'unanimité.

Rapport d'activité : Jean Noyer

Travaux réalisés en 2016 : Taille, ébourgeonnage, écimage, binage, tonte, vendanges, carton des vins, distribution du vin = 20 interventions, 198 Participants (*), 443 heures de travail Broyage des sarments, traitements, écimage mécanique, binage mécanique = 14 interventions de Régis Descotes = 28 heures de travail. (*) : Bien sûr, des Participants sont venus plusieurs fois.

A l'aide de l'audio-visuel réalisé par Michel Lacaille Desse, Jean Noyer souligne les différents travaux réalisés sur les deux terrasses du Nymphée : Les vignes : travaux de taille, palissage, fils de relevage, désherbage, ébourgeonnage et en juin, juillet avant les vendanges : écimage, épamprage, traitements phytosanitaires.

Le 24 septembre = vendanges.

Etat sanitaire de nos vignes jusqu'aux vendanges : Tout avait bien commencé au printemps, puis nous avons connu une pression exceptionnelle de mildiou.

Les conditions climatiques très humides et chaudes ont été favorables au champignon. Cette situation s'explique par le fait que depuis mai il a plu régulièrement et les fenêtres de tir pour positionner les traitements ont été courtes. Le temps chaud et sec des dernières semaines avant vendanges a permis à la maturation des raisins de très bien progresser tout en maintenant un très bon état sanitaire de nos vignes. La date choisie du 24 septembre était parfaite aussi bien pour le gamay que pour le chardonnay avec de très belles grappes et un équilibre sucre/acidité. Ceci augure un bon millésime 2016.

La récolte de 2016 a été supérieure à 2015 : soit 28hl de vin dont 15hl de Gamay et 13 hl de Chardonnay.

Vote : le rapport d'activité est approuvé à l'unanimité

Rapport financier 2016 : Pierre Pinaud

Actif = Passif = 22253 €

Charges = 10506 €, dont : Frais d'A.G. et vendanges = 852,00 €, Façons culturales = 2009,00 €, Amortissements = 806,00 €, Divers-Assurances = 1233,00 €, Frais de Bureau = 450,00 €, Etiquettes = 839,00 €, Produits pour la vigne = 577 €

Produits = 10036 €, dont : produits financiers = 84 € et Cotisations = 9952 €

soit : Excédent des dépenses/recettes = 470 €

Vote : le rapport financier est approuvé à l'unanimité

Budget 2017, explication du montant des cotisations 2017 : Fred Thiollier

Pour 2017, il s'agit de budgéter une année complète en travaux et élaboration du vin.

- Pour les travaux sur les vignes : traitements, travaux agricoles, petits matériels : 3350 €
- Pour le vin : Vinification, embouteillage, étiquetage, conditionnement : 6300 €
- Frais généraux : A.G., assurances, certificats de parrainage, amortissements : 2650 €
- Total général : 12300 € soit 5,17 € par cep parrainé (exemple : 5,17 € x 6 = 31,02 €)

Pour faire simple, nous vous proposons donc une cotisation de 31 € pour 6 ceps parrainés, 62 € pour 12 ceps, 93 € pour 18 ceps parrainés.

Vote : le budget est voté à l'unanimité

Renouvellement de 7 Membres du Conseil d'Administration et éllection de 3 nouveaux Membres : Fred Thiollier

Comme le prévoit nos statuts, 1/3 des Membres du CA sont « renouvelables ».

Cette année : Jean Blanc, Christian Darne, Anne Marie Keller, Michel Lacaille Desse, Pierre Mongoin, Jean Noyer, Frédéric Thiollier sont sortants(e).

Ces 7 Personnes se présentent à nouveau aux suffrages de l'Assemblée.

Philippe Agniel, Michel Banvillet, Jean Claude Marçon souhaitent rentrer au CA.

Votes : les 7 Personnes qui se représentaient sont réélues à l'unanimité.

Les 3 Personnes qui souhaitaient rentrer au CA sont élues à l'unanimité.

Hommage à Pierre ZACHARIE

L'Aspal s'est jointe aux Vignerons pour offrir un petit cadeau à notre Président Pierre Zacharie à l'occasion de sa nomination récente dans l'ordre national du mérite.

Fred Thiollier et Roland Crimier, Maire, ont félicité Pierre pour cette « décoration » bien méritée en rappelant quelques traits de travail et de caractères du récipiendaire.

Divers

Pour clore cette A.G, Mr Roland Crimier, Maire, dit apprécier le dynamisme de notre Association et la qualité des Personnes qui l'animent. Il souligne que notre Association participe au mieux vivre ensemble. Il en profite pour dire que la Mairie va se désengager d'un bon nombre de ceps pour que d'autres saint-genois puissent entrer dans l'Association.

Fred Thiollier invite les Participants(tes) à cette AG à aller prendre le verre de l'amitié.

Merci aux 4 Scouts qui nous ont aidé dans la tenue du vestiaire et dans le service du verre de l'amitié. Vous pouvez faire appel à eux pour de petits travaux : gardiennage, garde d'enfants, ...

Le verre de l'amitié, préparé par Fred Thiollier et son équipe féminine, a permis à chacun d'apprécier notre vin blanc et notre vin rouge.

le 30 Janvier 2017

Pierre Zacharie, Président