



Le Sarmet Arnolphien

Association loi du 1^{er} juillet 1901
78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

siège social : mairie
(adresse postale : 10 rue du Dauphin Couronné)

COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DU 12 MARS 2016

Sur convocation de son Président Gérald VUARNESSON, les adhérents du Sarmet Arnolphien se sont réunis en Assemblée Générale Ordinaire le samedi 12 Mars 2016, Salle Victor Hugo, avenue Henri Grivot à Saint-Arnoult-en-Yvelines.

Plusieurs membres du Conseil d'Administration s'étaient donnés rendez-vous dès 8h30 pour réaliser la mise en place de la salle et effectuer les préparatifs administratifs nécessaires aux opérations prévues, et être prêts à recevoir les adhérents à partir de 9h00 et leur permettre de payer la cotisation 2016. La trésorière Micheline FUEHRER s'est installée dans le petit local annexe pour encaisser ces cotisations.

La séance a débuté à 9h43 par un hommage de notre Président à Messieurs POUSSET, COTTÉ et GODIVEAU disparus au cours de cette année, ainsi qu'aux proches et victimes des attentats de 2015.

L'Ordre du Jour est le suivant :

- Rapport moral du Président,
- Rapport d'activités 2015, la Feuille de Vigne,
- Rapport financier 2015,
- Budget prévisionnel 2016,
- Dotation du cru 2015 aux adhérents,
- Mise en bouteille du cru 2015,
- Questions diverses.

1°) Rapport Moral

Le rapport moral du Président est présenté par Gérald VUARNESSON. Il est annexé au présent compte-rendu.

Adopté à l'unanimité

2°) Rapport d'Activités 2015 : la Feuille de Vigne

Le rapport d'activités est présenté et commenté par le Vice-Président Patrick RIÉDER. Les adhérents le retrouveront dans la Feuille de Vigne N° 14 annexée à ce compte-rendu.

Adopté à l'unanimité

Patrick RIÉDER précise que cette année, nous avons rencontré de grosses difficultés avec les blaireaux. Ils ont prélevé 25 à 30% des grains de raisins. Gérard MAZIN indique qu'il avait eu

l'occasion d'utiliser des chiffons blancs et des rouges attachés à des fils tous les 30 cm et que ce système s'était montré très efficace pour repousser les animaux. Gérald VUARNESSEON note cette possibilité et demande à chacun de se poser la question de savoir comment lutter contre ces animaux l'année prochaine sans qu'il en coûte trop cher à l'association.

Patrick RIÉDER rappelle que, compte tenu des processus d'élaboration, notre vin ne doit pas être conservé trop longtemps. Lorsqu'il a commencé son déclin, il peut être utilisé avantageusement soit en l'intégrant à des préparations culinaires, soit comme base pour le kir en y ajoutant une liqueur de cassis, framboise ou autre. Jean-Pierre PERTHUIS précise qu'il a conservé du vin de Saint Arnoult à 9°C dans son frigo et qu'il a eu l'air de se conserver très correctement.

3°) Rapport financier 2015

Compte tenu de la faiblesse de la voix de notre trésorière Micheline FUEHER, le rapport financier (annexé à ce compte-rendu) est lu par notre Président. Il fait apparaître un gain de 209,05 euros. Gérald fait remarquer que ce résultat intègre l'achat anticipé de produits phytosanitaires pour environ 500 euros car, désormais, nous ne pouvons plus nous les procurer chez les professionnels ; ils ne sont disponibles qu'en petite quantité dans les magasins de détail pour un prix environ deux fois plus élevé.

Adopté à l'unanimité

4°) Budget prévisionnel 2016

Pour les mêmes raisons, le budget prévisionnel 2016 (annexé à ce compte-rendu) est lu et commenté par notre Président.

Ce budget a été fait sur une base de recettes basses afin de ne pas avoir de mauvaises surprises ; il fait apparaître un gain prévisionnel de 260 euros en fin d'exercice.

Comme l'année dernière nous avons tenu compte de l'achat éventuel d'une cuve en inox. Cet investissement ne sera réalisé que lorsque les circonstances le rendront nécessaire d'où son report depuis plusieurs années (notamment en fonction des récoltes). Pour information, si une cuve en inox de 500 litres d'occasion coûte environ 500 euros (difficile à trouver), une cuve neuve coûte environ le triple.

Adopté à l'unanimité

5°) Dotation du cru 2015 aux adhérents

Une opération de soutirage est prévue fin mars ou début avril. Sauf impondérables, nous devrions disposer d'environ 420 litres de ce millésime 2015 en fin d'élevage, ce qui permettrait d'obtenir 560 bouteilles de 75 cl. Sur cette base, nous devons faire les réserves suivantes :

56 pour la Mairie
20 pour notre vithèque
50 pour la consommation de notre association
10 pour la bienvenue aux nouveaux adhérents

Nous proposons de distribuer 3 bouteilles par adhérents réparties comme suit: 1 de 2014 et 2 de 2015.

Adopté à l'unanimité

Reine MAZIN propose que le Sarmet Arnolphien, remette une bouteille à chaque commerçant qui nous aide lors des repas de la mise en bouteilles ou des vendanges, afin de les remercier. Il s'agit pour cette année de la Boulangerie Pâtisserie MERRIFIELD, Michel MARINA de la Cave des Remparts, et de Simply Market. Cette proposition est adoptée par l'ensemble des adhérents présents.

6°) Mise en bouteille du cru 2015

Le cru 2015 sera mis en bouteilles le samedi 11 Juin 2016. Comme chaque année un repas convivial sera organisé le même jour. Nous vous demandons d'en prendre note dès maintenant. Une convocation vous sera envoyée. Pour une bonne organisation, nous vous remercions d'y répondre si possible par retour sans dépasser la date butoir qui conditionne les approvisionnements.

Notre Président donne la parole à Jean-Claude HUSSON, maire de Saint Arnoult en Yvelines. Le maire remercie l'Association pour l'ensemble de ses activités et notamment sa présence lors de nombreuses manifestations ainsi que pour les interventions de Patrick RIÉDER dans nos écoles et auprès d'autres associations (visite guidée de la vigne, formation des adhérents à la taille, présentation au Salon de la Gastronomie d'Automne à RAMBOUILLET par exemple).

7°) Questions diverses

Gérald VUARNESSON précise que l'association sera présente le 5 juin prochain lors des Jardins en fête qui se tiendront dans le jardin du Moulin de Villeneuve. Il n'y aura pas de dégustation.

Gérald VUARNESSON indique qu'il est important de consulter le site du Sarment Arnolprien car il y aura bientôt une rubrique « calendrier » qui permettra à chacun de connaître à l'avance les dates retenues pour chaque événement important (mise en bouteilles par exemple).

Gérald VUARNESSON nous donne le prix d'une batterie et de fils électriques pour protéger la vigne des blaireaux. Il faut compter environ 1500 euros, et insiste sur le risque de vol. On peut utiliser des produits répulsifs comme des cheveux humains (mis dans des bas ou des chaussettes). Merci à chacun et chacune d'y penser, sachant qu'il a pris contact avec un coiffeur pour les cheveux. La louveterie de Rambouillet a cherché d'où pouvaient venir les blaireaux sans pour autant trouver leurs terriers.

Pour des raisons familiales René LAMOTHE nous a informé qu'il ne participera plus à nos activités. Il n'y a plus de ruches car toutes les abeilles sont mortes (frelon asiatique ?).

Dans le cadre de nos activités de formation, Patrick RIÉDER a proposé d'organiser une session sur les principes de la vinification en blanc. Elle se déroulerait vraisemblablement un soir de semaine à 20h30 entre avril et septembre. Pour les adhérents qui n'étaient pas présents à l'AGO mais qui seraient intéressés, prenez contact avec Patrick RIÉDER par retour (en précisant vos préférences si vous en avez). Seuls les adhérents inscrits seront contactés pour la date et les détails pratiques.

Suite à nos remerciements aux Ateliers Artisanaux pour leur accueil lors du marché de Noël, la Présidente Paulette BAUDIAS a remercié le Sarment Arnolprien pour l'apéritif offert le samedi aux exposants.

Plus rien n'étant à l'Ordre du Jour et personne ne demandant la parole, l'Assemblée Générale Ordinaire se termine à 11 heures et est suivie d'un apéritif convivial afin de goûter le vin de l'année 2015.

Le bureau de l'Association



Gérald VUARNESSON
Président



Patrick RIÉDER
Vice Président

Micheline FUEHRER
Trésorière



Christine RIÉDER
Secrétaire