

Assemblée générale du 15 mars 2011

L'Assemblée Générale annuelle du G.F.D.A. s'est tenue le 15 mars 2011 à 20h30 à la mairie de Marcillat en Combraille. Elle a réuni 68 participants. L'ordre du jour était le suivant :

1. Rapport moral avec rappel des évènements qui ont marqué l'année 2010
2. Bilan activités 2010
3. Projets 2011
4. Rapport financier pour l'année 2010
5. Renouvellement du tiers sortant des membres du Conseil d'Administration
6. Questions diverses
7. Présentation du livre « Je suis agricultrice aujourd'hui »

Rapport moral

*Merci à toutes et à tous d'être venus ce soir aussi nombreux à notre assemblée générale. Merci à vous toutes pour votre fidélité !

*Je remercie tout particulièrement

Madame Lucette Gagnière et Monsieur Jean Claude Grobaud pour avoir répondu favorablement à notre invitation et être parmi nous ce soir.

*Quelques personnes n'ont pu se libérer ce soir pour diverses raisons et nous demandent de bien vouloir les excuser. Je vous prie d'excuser :

- Monsieur Christian Chito Maire de Marcillat en Combraille, Monsieur Le Maire, maire de St Genest, Madame Charobert, Maire de St Fargeol, Christine Croizet, membre du Conseil d'administration, Monsieur Jean Paul James, Estelle Passat du Centre Social de Marcillat, Madame Marie –Thérèse Pelletier Présidente de l'Association Jean Yves Auclair et les autres,

retenus par d'autres obligations.

L'Allier ne compte plus aujourd'hui que 7 Groupements féminins ; nous pensions, l'année passée nous diriger vers une éventuelle fusion entre notre GFDA et celui de Saint Martinien ; ce groupe ne comptant plus qu'une dizaine d'adhérentes mais malheureusement, une page s'est tournée et **le groupe de Saint Martinien s'est dissous en juin 2010.**

Le fait d'être à la fois présidente du GFDA de Marcillat et de la structure départementale explique notre très forte implication dans les activités des groupes au niveau départemental, voire au niveau national.

L'objectif, le challenge pour l'année 2011 du groupe départemental DFAM 03 est de remplir réellement son rôle fédérateur et de ne pas être seulement une association virtuelle.

Chaque adhérente de chaque groupement féminin doit trouver dans l'association une structure qui répond à des demandes et à des attentes concrètes, vous verrez dans l'exposé de nos projets d'activités que nous allons nous efforcer de rapprocher les adhérentes de chaque petite région du département de l'Allier en relançant par exemple la journée rallye. Je vous rappelle que le fait d'adhérer au GFDA des Combrailles vous permet de participer à toutes les activités proposées par DFAM 03, vous permet d'assister à toutes les réunions d'informations, (noter en automne, par exemple, une réunion sur les conséquences d'un divorce sur une exploitation agricole), votre cotisation vous permet aussi de suivre les formations proposées.

Vous savez - l'information a été bien et plus que reléguée dans la presse agricole, sur les ondes de plusieurs radios, dans le journal La Montagne, sur les blogs des groupements féminins et même plus récemment à la télévision sur FR3 - **le livre « Je suis agricultrice aujourd'hui » écrit et édité par quelques agricultrices de l'association départementale DFAM03 est sorti des presses le 24 février dernier.**

L'ouvrage plaît et le projet est salué et plébiscité dans les médias mais aussi et surtout par de nombreuses agricultrices, dans notre canton bien sûr, mais aussi dans de nombreux autres départements. L'initiative plaît parce qu'elle est originale, parce qu'elle est unique.

Le livre séduit par son authenticité, le réalisme de ses textes, la sincérité de ses portraits et de ses témoignages, la qualité et la variété de ses photos.

Il est rare de voir des agricultrices prendre la plume, et c'est pour cela que les organisateurs du salon du machinisme, le SIMA, nous ont invitées, en février, à tenir le stand « Femmes en Agriculture » cette année à Paris. Cette opportunité nous a permis de présenter le livre, les activités des GFDA mais nous a permis une fois encore d'échanger avec beaucoup d'agricultrices sur tout le territoire français.

Nous avons vendu aujourd'hui plus de 650 exemplaires dont un très fort pourcentage en souscription. Le livre a de ce fait été réédité, ce qui explique qu'il est maintenant à 30 euros.

Pour ceux qui l'ont acheté, ou qui vont l'acquérir *ce soir peut être* ou dans les prochains jours, **une journée de présentation du livre** est prévue et organisée par le groupe départemental le 2 avril prochain à Saint-Pourçain-sur-Sioule, à la salle Mirendense, à partir de 16 heures. Vous êtes toutes et tous cordialement invités, vous pourrez faire dédicacer votre livre si vous le souhaitez mais aussi poser des questions aux agricultrices qui ont témoigné ou écrit leurs portraits.

Une formidable aventure donc, un challenge et un pari réussi qui se poursuivra cette année par la promotion de l'ouvrage !

Pour conclure ce sujet, à moins que vous n'ayez des questions à nous poser, je vous lis trois commentaires parmi tous les messages que nous avons reçus par mail ou par téléphone ces dernières semaines :

« Première impression : On a envie de l'ouvrir et lorsqu'il est ouvert, tout est fait pour qu'on le lise. Très bonne articulation entre témoignages, photos, connaissance du métier. Je ne vous dirai qu'une chose : vous pouvez être fières de votre travail, le challenge est réussi! »

Toutes mes félicitations. Les personnes qui ont contribué à son élaboration ne pourront rougir que de satisfaction face au travail accompli ! L'investissement a été considérable pour les agricultrices, qui ont dû mener de front ce projet et leur métier.

Je vous remercie sincèrement d'avoir su décrire la vie d'une femme agricultrice. Je ferais tout ce que je peux pour le faire connaître et ainsi faire connaître les agricultrices.

Heureuse de pouvoir échanger avec ces agricultrices, dans lesquelles je me suis reconnue et avec lesquelles je partage pleinement les mêmes valeurs, le même vécu, Quel dynamisme !... »

Sachez aussi que parallèlement, quelques adhérentes, les plus anciennes d'entre nous, sous la direction de Jocelyne Picard et Marie-Noëlle Grener, ancienne conseillère MSA, se réunissent dans le groupe de la **commission historique**. Leur projet a débuté en 2007. Elles recueillent des témoignages et font un travail de recherche dans les archives des groupes pour garder une trace de tous les moments forts de la vie des groupes dans l'objectif de produire un nouveau livre. Si le projet vous intéresse, vous trouverez tous les renseignements sur le blog et je peux vous communiquer leurs coordonnées.

Le groupe départemental DFAM a aussi réalisé son **séjour d'études en Irlande du Sud**, dans la région de Cork, du 12 au 19 octobre 2010.

Le séjour a débuté par de bonnes montées d'adrénaline : la veille du départ, si vous vous rappelez, la France était paralysée par la grève pour les retraites et même la question d'avoir notre car se posait ! Alors l'avion ...

Mais surtout, la veille, vers 11 heures, l'accompagnatrice qui devait nous servir d'interprète se désengageait pour un problème de cordes vocales : je vous laisse imaginer le stress, le nombre de coups de téléphone, mais le bouche à oreille a fonctionné... ..et à 13h, nous avons réussi à recruter une jeune étudiante qui est venue de Lyon.

Le mardi 12 au soir nous arrivions à Cork.

Je résume le séjour en vous listant en vrac les points forts de notre voyage :

-des hôtels plus que confortables, situés en ville, ce qui nous a permis de découvrir les nuits animées de Cork et surtout ses pubs irlandais, les petits déjeuners copieux, les déjeuners et diners où nous avons le choix entre 2 entrées, 2 plats, 2 desserts.

-nous avons tous apprécié les visites très intéressantes d'élevages bovins de différentes races : les races Hereford, Aubrac, Charolaise – je note plus particulièrement la ferme de l'Élevage Charolais Glennville inscrit au Herdbook où nous avons particulièrement été bien reçus -. Nous avons aussi visité un lycée agricole avec des vaches laitières Holstein, un autre élevage laitier qui transformait entièrement sa production en yaourts, beurre, crème aromatisée et lait en bouteille, un élevage de moutons.

- sans oublier les deux visites semi professionnelles : la distillerie Jameson qui propose de découvrir le plus grand alambique du monde, suivi bien sûr d'une dégustation et la fumerie de saumons.

- enfin, un peu de tourisme avec le château de Blarney, la péninsule déserte et sauvage de Beara, la traversée en ferry jusqu'à **L'île de Garinish** avec ses jardins Italiens, une anecdote, pendant la traversée : nous avons aperçu des phoques se prélassant sur des petits îlots rocheux ! L'anneau du KERRY : un magnifique mariage de la montagne et de l'océan, une route coincée entre les plus hautes montagnes Irlandaises et l'Océan Atlantique, une des plus belles routes d'Irlande. Des paysages magnifiques variés et ...pas une goutte de pluie.

Nous avons aussi eu l'opportunité de rencontrer et d'échanger avec quatre femmes membres de l'association IFA Irish Farmer's Association.

Pour ceux qui ont participé au voyage, une soirée photos sera très prochainement organisée à Tronget.

Avant de conclure ce rapport moral, je tiens à remercier au nom de tout le Conseil d'Administration la municipalité de Marcillat qui nous accueille dans ses locaux, les secrétaires de mairie qui photocopient de nombreux courriers. Je remercie aussi le Centre Social qui accueille le groupe couture, qui nous a ouvert ses locaux et aimablement mis à notre disposition le matériel de cuisine et électro ménager pour notre réunion cuisine en décembre dernier Je remercie bien sûr Madame Giraud qui assure chaque lundi les cours de couture.

Un grand merci aussi à Monsieur Peyronnet, Directeur du Collège de la Combraille.

Le GFDA de Marcillat a signé une convention avec le collège qui met à notre disposition une salle et tout le matériel informatique dont nous avons besoin (ordinateurs et vidéo projecteur).

Un merci bien particulier à Jean Paul James qui a assuré bénévolement chaque mardi l'initiation informatique.

Activités 2010

Joëlle / Voyage dans le Lot et Garonne

Notre Voyage de printemps s'est déroulé dans un petit coin du Lot et Garonne, dans le Haut-Agenais Périgord en mai 2010.

Nous avons rencontré les Elles, des femmes dans des groupes de développement comme chez nous, qui ont créé les Marchés de Producteurs de Pays, des marchés exclusivement composés de Producteurs, des marchés qui rassemblent les meilleurs produits locaux en direct de la ferme - Elles ont aussi mis en place des chambres d'hôtes, des fermes auberges, des gîtes.

Les échanges se sont déroulés dans la convivialité et la bonne humeur

* le temps d'un repas entre quelques membres du Conseil d'Administration de la FDGEDA 47, les co-présidentes de groupe de B.H.A.P. Bienvenue en Haut-Agenais Périgord et les membres du CA du GFDA des Combrailles.

*Marie Christine et Jean Marie DEBLACHE responsables des Marchés de Producteurs de Pays de

Villeréal nous ont ouvert la porte de leur ferme afin de découvrir leur élevage de canards gras prêts à gaver : les petits canards dans la poussinière, le gavage et ... bien sûr le plaisir du palais.

*Nous avons visité Villeréal et sa bastide aux portes du Périgord à 35 km au sud de Bergerac et 60 km au nord d'Agen.

*Notre périple en Haut-Agenais Périgord s'est poursuivi par la visite d'une ferme à Brassié de Taillefer chez Ginette et Maurice BENOIT : panneaux photovoltaïques, canard de Barbarie et frites cuites à la graisse de canard lors des Marchés de Producteurs de Pays en été.

*Nous avons aussi emprunté le petit chemin " qui sent la noisette ", le chemin de Vergne pour découvrir la noiseraie et ses noisetiers plantés en rangées. Le nuciculteur a expliqué la culture et le cycle de production du noisetier :

*Nous nous sommes aussi retrouvés à Montflanquin, un des plus beaux villages de France pour admirer la bastide, là où le célèbre guide Janouille nous a raconté l'histoire de la bastide.

Nous sommes montées derrière lui, par les "carrérots pour visiter le village médiéval. *Personne ne peut oublier la truffière de Françoise Jayant qui a la passion du diamant noir et a planté des chênes truffiers. Elle récolte la truffe avec son chien ; nous avons ressenti sa complicité avec son chien et observé avec curiosité les réactions de l'animal lorsqu'il a trouvé l'emplacement des truffes enfouies pour l'occasion.

*Personne ne peut oublier les petits toasts au foie gras ou aux truffes, accompagnés de délicieux rosés ou blancs moelleux , le Ripalhou et la ferme de Monredon pour partir cette fois à la découverte du Pruneau de Monredon, les pruneaux, les noisettes, l'Agenade , les confits... la fabrication de la tourtière et le foie gras bien sûr .

[Nadine / voyage en Touraine](#)

Le 22 octobre 2010, le GFDA des Combraille a organisé un **voyage en Touraine**

Le premier rendez vous a été la visite de la Cave Champignonnière de Bourré.

*À Bourré, la Cave des Roches est la seule cave au monde à cultiver intégralement les différents champignons à 50 mètres Les cultures à l'ancienne dans leur atmosphère naturelle à 13°C permet d'obtenir un champignon incomparable de saveurs, garanti en vitamines. La production globale s'élève à plus de 100 tonnes de champignons par an, cueillie entièrement à la main. Spécialisée dans le champignon haut de gamme, la Cave des Roches dispose d'une gamme de champignons variés sous terre. L'exploitation s'étend sur 120 kilomètres de galeries réparties sur 7 étages.

*Notre deuxième visite a eu lieu à la cave du Père Auguste à Civray de Touraine, avec une dégustation de vins rosé, blanc et rouge en appellation Touraine.

*Le restaurant du château de Chenonceau nous a accueillis pour le repas de midi avec un menu gastronomique.

*Nous avons visité durant l'après midi le Château de Chenonceau et ses jardins

Construit sur le Cher, dont les eaux reflètent la beauté unique de son architecture Renaissance, le Château de Chenonceau est le fleuron du Val de Loire.

[Geneviève / l'homéopathie](#)

Le GFDA des Combrailles vous a invité le 2 novembre 2010 à une **réunion d'information sur l'homéopathie vétérinaire**, elle a été assurée par Pascal Duret.

Le laboratoire NUTRAL crée et fabrique une gamme de suppléments nutritionnels d'origine naturelle n'engendrant aucune toxicité ni résidus. L'objectif est de renforcer et stimuler les mécanismes physiologiques des animaux par des moyens naturels afin d'améliorer les performances de production. .

Le point a été fait sur les thérapeutiques alternatives à l'allopathie telle que la Phytothérapie, la Gemmothérapie, l'Organothérapie et l'Homéopathie

De la théorie à la pratique pour aborder de nombreux thèmes comme par exemple le tarissement et la préparation au vêlage, la reproduction et l'alimentation chez la vache, l'alimentation et les problèmes des jeunes veaux, le parasitisme et l'immunité.

Le verre de l'amitié a clôturé la soirée.

[Valérie / Visite de la safranière et repas de fin d'année du GFDA](#)

*On en parlait depuis au moins 15 ans... mais cette fois, on a franchi le pas et on s'est régalé Les maris ont eu pour la plupart leur assiette prête à réchauffer au micro onde pour que chacune de nous ait la conscience tranquille; il avait plu toute la journée du dimanche, alors, pas d'enrubannage, pas de foin, nous sommes donc parties à **la découverte du Safran de la Font Saint Blaise en Limousin**

Diplômée d'horticulture, Véronique Lazérat a créé en 2005 la safranière de la Font Saint-Blaise, un pari osé, un rêve plutôt fou mais aussi une réussite économique et commerciale... La parcelle expérimentale de 1200 m² est aujourd'hui, en 2009, la plus grande safranière de France (1 hectare1/2). Le GFDA a abordé l'or rouge sous toutes ses facettes : Véronique Lazérat nous a dévoilé toutes les étapes de production, de la plantation à la floraison magique, jusqu'à la cueillette des fleurs, l'émondage et le séchage des pistils, leur conditionnement : comment cultiver la plante et produire soi-même cette épice en fait. Nous avons retenu son pouvoir colorant qui donne une couleur jaune très appétissante, son arôme, le safran est un exhausteur de goût et il harmonise les saveurs. Une belle journée, pleine de fous rires, pleine de convivialité, de bons souvenirs pour chacune de nous !

* Fin octobre, comme chaque année, une soirée détente : à Fontanières encore, le samedi 13 novembre 2010 au Restaurant Le Damier .

[Martine / informatique, participation au Forum des Associations](#)

*Rentrée des classes pour le groupe informatique avec la reprise des **cours d'informatique** : cette fois c'est une formation au logiciel Publisher assurée par Mr James qui rassemble une dizaine de participants assidus et passionnés des nouvelles technologies. Les accro à l'informatique se retrouvent et vont se retrouver pour quelques séances encore chaque mardi de 15 heures à 17 heures au Collège de la Combraille.

Les participants à la formation règlent au GFDA la somme de 20 euros correspondant au frais d'accueil (mise à disposition de la salle multimédia et du matériel informatique, électricité et la totalité de ces contributions est reversée au Collège.

*Le GFDA des Combrailles était aussi présent au **Forum des associations** organisé par le Centre Social de Marcillat en Combraille en partenariat avec la Communauté de Communes à la salle polyvalente de Marcillat le samedi 9 Octobre 2010.

Soulignons la présence de nombreuses associations du canton de Marcillat en Combraille et de nombreuses animations tout au long de la journée : Une journée sympathique, conviviale et enrichissante pour le GFDA des Combrailles ! L'opportunité de parler de nos activités et projets à venir, et aussi le plaisir de voir quelques nouvelles adhérentes grossir notre petite « troupe ».

* le Groupement féminin de Développement Agricole des Combrailles a participé pour la troisième fois au **Téléthon**, ses adhérentes se sont mobilisées aux côtés de l'Association « La Retraite sportive » ou du Comité des Fêtes de Marcillat en Combraille et ont rejoint les marcheurs sur la Place de la Chaume le samedi 4 décembre 2010.

[Elisabeth/ Formation gestion du stress](#)

S'inscrire à la **formation « gestion du stress »**, c'est déjà un premier pas, une première prise de conscience, de la pudeur et une espèce de fierté que l'on dépasse.

En effet, il est considéré comme établi dans le monde agricole que stress et agriculture ne peuvent aller de paire. Le stress reste encore pour beaucoup un aveu d'impuissance, de faiblesse et donc d'incompétence. Une dizaine d'agricultrices et une formatrice, Elise Debord et nous voilà parties pour trois jours de formation !

Parler de ses émotions, de soi en fait, et pour une fois non de son exploitation et de sa production semblait relever de l'impossible mais nous avons relevé le défi !

Qu'est-ce que le stress ? Qu'est-ce qui le génère ? Comment se manifeste-t-il ?

Le stress peut-être positif ? Il peut être un allié ? Autant de questions auxquelles nous avons essayé de répondre.

Des mises en situation, des jeux de rôles, des saynètes avec des thèmes qui préoccupent les agriculteurs tels que les difficultés économiques, les contrôles administratifs ou encore la conciliation entre la vie professionnelle et la vie familiale nous ont obligé à parler de nous-mêmes, à nous dévoiler. Nous avons aussi fait un test pour savoir quel était notre niveau stress, comment nous le vivions et comment le stress se manifestait physiquement et psychologiquement. Un photolangage nous a permis de mettre le doigt sur nos émotions. Peur ! Tristesse ! Colère... Nous avons appris à identifier nos différentes émotions et surtout nous avons compris à quel point il était important de les exprimer.

La gestion du stress ne s'est pas arrêtée là : il y eut aussi les aspects personnels mais aussi les aspects relationnels. Comment faire face au regard des autres ? Comment gérer les situations difficiles ? Et surtout comment communiquer ? Comment avoir un mode de vie sain... être bien dans son corps et dans sa tête !

Des séances de respiration et de relaxation ont alterné avec des moments de parole.

En résumé, la formatrice n'avait pas, bien sur, de baguette magique, mais nous avons toutes appris à gérer ce stress ou plutôt à l'apprivoiser, en tout cas à le prévenir par une certaine posture de vie. Nous retiendrons des mots-clés, des histoires partagées, des petites choses à mettre en place au quotidien, des moments de déstabilisation et de remise en question mais aussi des fous-rires et des amitiés nouvelles.

Et enfin en décembre 2010 :

Françoise / réunion cuisine

Depuis Mars 2010, le GFDA des Combrailles propose à ses adhérents(es) des cours de cuisine chez Françoise LABOUESSE à SAINTE-THERENCE. Une participation de 5€ est demandée à chaque séance et sera réglée sur place. Cette somme pourra varier en fonction des matières premières ou ingrédients achetés et nécessaires à la recette. 10 personnes maximum par cours pour permettre une bonne organisation.

J'ai le plaisir de faire partager ma passion et mes connaissances pour la cuisine aux membres du GFDA. Une fois par mois nous avons le plaisir de nous retrouver chez moi et d'élaborer une recette différente à chaque cours. Nous finissons le cours par une dégustation de notre fabrication autour d'une tasse de café. N'hésitez pas à vous joindre à nous pour passer un agréable après-midi.

DATE A RETENIR POUR LE PROCHAIN COURS : 11/04/2011 à 14h

RECETTE PROPOSEE : SAUMON PAPILOTTE SAUCE BEURRE NANTAIS CITRONNE.

Le GFDA a invité M.AUFAUVRE au Centre Social Rural de Marcillat pour une rencontre gourmande. Thème : Repas de Fête. M.AUFAUVRE a réalisé pour nous une terrine de ris de veau aux morilles, la préparation d'une farce pour volailles ainsi que des magrets de canard sauces griottes ou airelles. Nous avons pu tous ensemble savourer ces délicieuses préparations. Le GFDA a remercié chaleureusement M.AUFAUVRE, Mlle Estelle PASSAT ainsi que le Centre Social.

Pour conclure, le GFDA vous propose sa petite recette à mettre en pratique :

250g de convivialité et d'écoute

*3 c. à s. d'estime de soi
5 mesures de curiosité
3 verres de bonne humeur
Une bonne dose d'humour,
Un brin d'espoir et une fiole de joie
Bien remuer,
Et partager le plus souvent possible.*

• Et bien sûr pour terminer l'activité couture, broderie et tricot sous les conseils de notre couturière Mme GIRAUD. Toutes les personnes qui souhaitent participer à cette activité sont cordialement invitées. Il est possible de réaliser des vêtements, des ouvrages ou d'adapter des habits. Mme GIRAUD est présente et vous assiste pour résoudre les difficultés rencontrées. Je lui donne la parole.
Mme GIRAUD

Projets 2011

Annie /

1. Nous continuons notre participation au projet "La place de la femme en agriculture" lancé par la Fédération Départementale DFAM03. Quelques membres du Conseil d'administration vont assurer la promotion du livre « je suis agricultrice aujourd'hui ».
2. 2 voyages sont prévus : - le premier voyage se déroulera le 10 mai 2011 dans la région de Beaune et Dijon - une deuxième journée est prévue à l'automne, comme chaque année.
3. Au printemps : une formation : créer ou améliorer son blog : la formation sera assurée par Michèle Debord, une simple participation pour la location des locaux sera demandée : 20 € par journée, elle se déroulera sur 1 journée ou 2 ½ journées.
4. Les 16, 17 et 26 mai prochain, le groupe départemental proposera une formation à l'énéagramme à Tronget.
5. En Septembre, une formation gestion du bureau et organisation des papiers sur une exploitation agricole,
6. la poursuite des cours d'informatique, au programme Publisher pour 3 ou 4 autres séances les mardis au collège de la Combraille de 15 heures à 17 heures.
7. Des cours de cuisine continueront de vous être proposés une fois par mois chez Mme Labouesse Françoise à Sainte Therence prochaines dates : 11 Avril 2011,
8. En ce qui concerne l'achat groupé de fleurs chez les Ets Cassier à Marcillat, la réduction est accordée avec la carte d'adhérent comme l'année dernière. Notre Conseil d'administration a décidé cette année encore de ne pas reconduire l'achat groupé de plants de fleurs de printemps et plants de tomates. Cependant les Etablissements Cassier à Marcillat accordent une remise de 10% sur tous les articles poterie et terreaux et une remise de 20% sur l'achat de barquettes de plants de fleurs aux membres du GFDA de Marcillat en Combraille sur présentation de votre carte d'adhérent. La réduction s'appliquera seulement dans le cadre d'achats effectués dans l'entrepôt, sur des barquettes complètes et dans la limite des stocks disponibles.
9. 7 juin 2011: Un rallye départemental aura lieu sur le canton de Marcillat, toutes les adhérentes de tous les GFDA de l'Allier seront invitées à participer : une idée pour mieux encore fédérer les membres de chaque GFDA, validée et mise en place par le GFDA des Combrailles. Les autres GFDA prendront la relève les années suivantes.
10. 20 septembre 2011 : dans le même objectif de mieux se connaître et de rencontrer d'autres agricultrices des autres petites régions de l'Allier, le GFDA des Combrailles organisera une journée de rencontre entre les différents membres des conseils d'administration de chaque GFDA à la découverte d'exploitations et des lieux touristiques sur Marcillat et son canton.

11. Une réunion d'information sur les conséquences d'un divorce sur une exploitation agricole sera proposée par le groupe départemental à l'automne.
12. Repas convivial ou la soirée détente en novembre, comme chaque année.
13. La réunion cuisine de décembre
14. Et bien sûr les cours de couture de Mme Giraud et la reprise des marches.

N'hésitez pas à nous faire part de vos réflexions et commentaires afin de mieux répondre à vos attentes et pourquoi pas enrichir notre programme

Approbation du bilan d'activités.

Le bilan d'activité est donc approuvé à l'unanimité.

Rapport financier

*La parole est maintenant à notre trésorière **Christelle Octobre** qui nous détaille le **rapport financier de l'année 2010**, la situation actuelle des finances de notre association.

Approbation des comptes.

Les comptes financiers sont donc approuvés à l'unanimité.

Renouvellement du tiers sortant

Le Conseil d'Administration vous propose de renouveler les mandats de :

Michèle DEBORD,
Christine LAFANECHERE,
Béatrice DUPRAT,
Christelle OCTOBRE,
Et Marie France AUCOUTURIER

Cotisation

la cotisation au GFDA est fixée à 12 €.

Le montant de cette cotisation est approuvé par l'assemblée générale

Verre de l'amitié

GOURMANDISES ET TARTELETTES

Présentation et Vente du livre.