

2019-2020-2021 Rapport d'activité



1er janvier 2019 – 31 décembre 2021

TABLE DES MATIERES

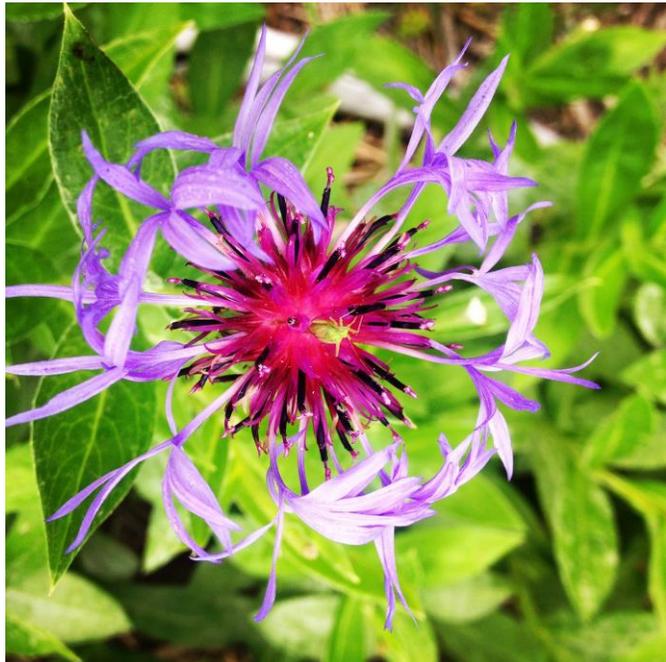
Mot de la présidence	3
La Coop en bref	4
Historique et vision	4
Les dernières années à la Coop du Cap	4
Le conseil d'administration lors des 3 dernières années.....	5
Bilan des activités agroalimentaires	6
Chanvre & Canola.....	6
Petits fruits.....	7
Jardins des gourmands.....	9
Herboristerie	11
Bilan des activités du volet artisanat.....	13
Poterie	13
Résultats financiers	14
Annexe	15

Mot de la présidence

Chère Coop de mon cœur! On était due pour une AGA et nous voilà! En regardant les trois dernières années, ce qui me frappe le plus c'est le renouveau. Témoin d'une belle évolution et d'un dynamisme grandissant. Les gourmands qui revoient leur formule en travail partagé pour plus de plaisir et de liberté. Nos deux nouveaux volets qui intègrent maintenant l'herboristerie et l'artisanat dans les activités de la Coop. Les roses qui trouvent tranquillement leur chemin. Les champi-fleurs et les transfos qui garnissent les étalages. Et même notre nouvelle ligne téléphonique de pro!!! Pour le volet chanvre, faites le 1, pour clou de girafe faites le 2... INCROYABLE!!! (ça vaut la peine de téléphoner juste pour entendre la voix de Bruno!)

Cet automne, on a fait un exercice de bilan et de vision qui s'appelle l'étoile du changement. Dans les éléments à maintenir et protéger il y avait notre "Esprit Coop": Organique, fluide, simple, conviviale, ouvert et créatif. Il y avait aussi le volet communauté qu'on souhaite maintenir actif. La Coop est clairement un beau véhicule pour porter des projets, porter des voix, soutenir des actions collectives et une manière concrète de bien ancrer cette volonté, serait la nomination d'une personne responsable du volet communauté au sein du CA. En ce moment il y a le dossier terres publiques dont on pourra discuter en AGA, mais ça pourrait aussi être la relance de la fête des récoltes qui sait!?

Depuis une dizaine d'année passée au sein du CA, je me sens privilégiée d'avoir été témoin de cette belle évolution. Je sens la Coop plus solide que jamais. C'est d'abord grâce à l'investissement des responsables de projets qui y mettent du temps et du cœur. Les volets sont bien installés, il y a eu un travail immense pour redresser la comptabilité et on voit maintenant que nos finances vont bien. Bravo! Ça m'impressionne de voir tout ce qui a germé, ce qui continue de fleurir, ce qui pointe plus timidement, ce qui est en dormance, ce qui se transforme et ce qui reste à semer. Bruno, France, Oli, Dédé, Marcos, Joseph, Sabou, Véro, Étienne et maintenant Camille. Merci de mettre vos mains dans la terre, votre nez dans les chiffres, votre cœur dans le collectif et de garder bien vivante notre belle Coop du Cap!



Marie-Ève Paquette, Présidente

La Coop en bref

À tous ceux et celles qui nous ont rejoints durant cette dernière année, voici un rappel sur l'histoire de la Coop du Cap et un énoncé de la vision qu'elle poursuit et des valeurs qu'elle promeut.

Historique et vision

La coopérative de solidarité du Cap s'est constituée en juin 2007 et rassemble aujourd'hui plus de 100 membres. La coopérative propose aux membres de s'épanouir dans les créneaux qui les intéressent, tout en ayant le sentiment d'œuvrer ensemble autour de valeurs fondamentales: l'écologie, la solidarité et le désir de participer au développement territorial. La coop est née d'un désir de participer à notre milieu, par une implication tant personnelle, politique que culturelle, en proposant une structure dans laquelle chaque membre peut s'intégrer et y développer un champ d'activités, dans une perspective de long terme, en étant solidaire des membres. La mission demeure plus que jamais d'actualité quoi qu'elle aurait bien besoin d'être rafraîchie.

Les dernières années à la Coop du Cap

Comme vous le savez sûrement, la coop du Cap est très dynamique, à l'image de ses membres qui rêvent et créent dans ce bel espace qu'est la Haute-Gaspésie. Je crois qu'on peut affirmer que la coopérative a changée au cours des 3 dernières années en se resserrant autour des activités de ses membres travailleurs. Les activités plutôt orientées sur la communauté; telle que la fête des récoltes et l'accompagnement jardin, ont quitté les rangs de la Coop pour s'ancrer autrement dans le milieu à travers de nouveaux organismes. Ce désir de se resserrer sur les activités de nos membres travailleurs ne nous a toutefois pas isolé, car d'autres joyeux rêveurs artisan.es se sont greffés à la bande. Émilie notre herboriste attentionnée, Marc-André notre cuisinier coloré et tout dernièrement Camille notre potière rock à billy.

Les volets Chanvre & Canola, Petits fruits et Jardin des Gourmands ont quant à eux amorcé avec le C.A. et la Coopérative du hameau 18 plusieurs réflexions pour satisfaire leurs besoins à plus long terme en matière d'espace de travail. Arriverons-nous à notre objectif dans les 5 prochaines années? C'est à voir. Mais la motivation et la disponibilité est au rendez-vous.

Nous avons aussi eu beaucoup de mouvement au niveau de la comptabilité au cours des dernières années. Après 3 années où nous avons eu du mal à accéder à nos chiffres, nous avons maintenant un nouveau logiciel à jour et une comptable hors-pair avec qui il fait bon de collaborer. Comme vous pouvez l'imaginer, ces péripéties nous ont occasionnées beaucoup de travail.

Il nous fait donc plaisir de vous partager dans ce rapport : nos états financiers, mais surtout, surtout.... les fruits de ces trois dernières années de travail au sein de notre Coop. Bonne lecture!

Le conseil d'administration lors des 3 dernières années

- *Marie-Ève Paquette présidente
- *Bruno Vincent vice-président
- *Olivier Bergeron trésorier
- *Émilie Sabourin secrétaire
- *Andrée-Anne Cloutier administratrice
- *France Létourneau administratrice

Lors de l'assemblée générale 2022, tous les postes seront mis en élection.



Bilan des activités agroalimentaires

Chanvre & Canola

Par Bruno Vincent

Pour les 10 ans de la commercialisation de notre fabuleuse huile de chanvre, nous avons une nouvelle image de marque : Les Huiles du Cap. Nécessaire à harmoniser la gamme ainsi qu'à lui donner un nom de marque. Trois huiles sont en vente maintenant, l'huile de chanvre, l'huile de canola et la dernière l'huile de canola grillée. Pour l'instant nous sommes les seuls au Québec à en produire.

Bruno manie le torrificateur conçu pour les graines de canola. Cela produit une huile au goût de noisette soutenu avec une couleur cuivrée magnifique pour rehausser les plats. Elle n'est pas encore très connue du publique, mais plusieurs grandes tables du Québec l'utilisent déjà depuis plusieurs années, notamment au Toqué et Chez Boulay.

Depuis 2 ans, malgré une tendance maintenue de nos ventes, nous avons constaté une grande diminution des ventes d'huile de chanvre au détail, une augmentation de celles de l'huile de canola, mais surtout plus de vente en vrac pour les 2 huiles, notamment pour les savonneuses du Québec. Cette tendance est due à la présence de nouveaux joueurs sur le marché de l'huile de chanvre au Québec et à la baisse radicale de la nôtre dans les salons de promotion tel Expo Manger Santé.

L'enjeu de l'approvisionnement est toujours d'actualité. Bruno a créé, depuis toutes ces années, une bonne relation d'affaires avec la Ferme Tournevent au Lac Saint Jean qui nous fournit pas mal de grains. Et bonne nouvelle, depuis 2020, Dan Lacoste produit du canola en bio à Sainte-Anne-des-Monts. Nous avons pu avoir sa production pour l'année en cours, mais malheureusement, n'ayant pas tout installé ses équipements, nous ne pouvons compter sur sa production pour 2022.

À venir :

- Faire connaître davantage notre gamme est toujours un enjeu.
- La commercialisation n'a jamais été aussi facile que depuis 2 ans, nous faisons que répondre à la demande de nos clients seulement nous ne sommes pas très actifs dans la recherche de nouveaux clients.

Small is Beautiful comme le décrivait si bien l'économiste anglais Friedrich Schumacher

Petits fruits

Par France Létourneau

Les années passent au sein de la coop, les volets évoluent, celui de petits fruits n'y manque pas. Après 10 ans de framboisière, la Framboise laisse la place à la Rose. La nourriture du corps laisse la place à celle du cœur. Merci à la Framboise pour tous tes enseignements.

Quand j'ai décidé de produire mon fruit préféré, l'intention était de prendre soin de la Nature, de créer une relation pérenne avec elle et d'offrir un fruit de haute qualité à la communauté. Mission accomplie, en plus je me suis beaucoup amusée toutes ces années durant à produire et à commercialiser des nectars exceptionnels. Framboise & Fleur de Sureau, Framboise & Gingembre et la gamme actuelle Couleur Paysanne. La framboise n'est pas totalement terminée, mais sa production se réduit à environ 150kg, au lieu d'une tonne normalement.

En janvier 2019, j'étais en France, j'allais saluer et me remplir d'amour de mes plus chères amies avec qui j'ai tant partagé et que j'avais quitté 15 ans auparavant. Au cours d'un bain sauvage de source d'eau chaude, une rencontre impromptue avec une artisane parfumeuse m'a bouleversée. Elle lance à la dérobée : *C'est sûr que tu vas faire pousser des roses en Gaspésie !* Un frisson me parcourt le corps et l'étincelle suit son chemin. Dès lors, la Roseraie *O des Sens* est née : 105 rosiers, 50 variétés des 4 familles de roses anciennes à parfum. De la Beauté à l'état pur! Une visite s'impose en juillet. Voir et Humer la Rose est un truc mais Capter son parfum en est un autre.

Je me suis mise à la distillation pour produire des hydrolats aromatiques de qualité médicinale. L'hydrolat aromatique, issu de la même distillation à la vapeur d'eau que celle qui fournit l'huile essentielle, est un excellent allié au quotidien. Il tonifie, régénère surtout il embaume, relie et participe à la joie de l'instant. L'hydrolathérapie est une branche de l'aromathérapie. Elle est aussi utilisée en olfactothérapie.

Tout un défi, plein d'expériences à acquérir et une découverte sensorielle extraordinaire. Quand tu humes un parfum, immédiatement tu entres dans ton corps, ce moment est dans l'instant et dans cet espace, tout le champ des possibles peut enfin émerger. J'ai trouvé mon Chemin pour me souvenir de l'Unité. Je suis très heureuse de vous offrir ces merveilleuses informations de la Nature tout en Grâce.



Le futur

- Travailler l'image de marque et des étiquettes
- Préparer des ateliers pour l'olfaction des hydrolats, jouer avec les effluves et laisser parler le corps, le cœur et l'esprit.
- Poursuivre mes connaissances techniques de la distillation
- Commercialiser tous ces petits bijoux: O des Sens, Hydrolats
- Développer des technique d'enfleurage, une méthode à froid pour capter le parfum de fleur plus délicate, roses, lilas, chèvrefeuille, etc
- Créer mon premier parfum naturel, *Celle qui sait*
- Développer quelques produits de gemmotherapie
- Ventes de rosiers, acquérir des connaissances en bouturage de rosiers pour pouvoir offrir les belles variétés de rosiers qui se plaisent en Haute-Gaspésie.



Jardins des gourmands

Par Andrée-Anne Cloutier

L'équipe s'agrandit !

2019 a été la première année où l'équipe des jardinier.es gourmand.es, Andrée-Anne et Olivier, s'est agrandie en employant Aelin à temps plein pour la saison en plus de Marie-Ève comme stagiaire pour deux mois. Superbe expérience ! Marc-André (chef Marcos) prend la place d'Aelin pour la fin de la saison et c'est un coup de cœur. L'été suivant, Marc-André revient, s'ajoute Véronique à temps partiel puis Joseph arrive en renfort de fin de saison. La même équipe revient au complet pour 2021. On compte donc maintenant 5 gourmandes et gourmands qui mettent la main à la terre !



C'est un bel accomplissement pour les deux instigateurs du projet, dont le désir était d'agrandir l'équipe pour s'alléger, se permettre de prendre des vacances et puis..... plus on est de fous, plus on rit !

Les canaux de ventes se stabilisent

Les paniers de légumes sont toujours un canal de vente adoré par les jardinier.es pour la stabilité et la sécurité de ventes qu'ils apportent en début de saison. On compte encore une soixantaine de paniers livrés à la ferme et à l'Armoire à chaque semaine. Cela représente environ le tiers des ventes. Le reste des légumes est vendu à l'auberge de montagnes chics-chocs, à l'Armoire, et en vente en directe à la ferme.

La vente de verdure de printemps est un rendez-vous gagnant depuis trois ans ! Tant les maraîcher.es que les mangeurs.euses les apprécient !



Transformation alimentaire

En plus de travailler aux champs, Marc-André a développé des produits transformés délectables avec les surplus de légumes. Le produit phare, le "Bettchup" aura charmé bien des papilles, sans compter toutes les sortes de kimchi, choucroute, relish... qu'il nous aura fait découvrir. Après plusieurs explorations, Marc-André souhaite continuer la transformation en se concentrant sur les produits les plus populaires. C'est une belle valorisation des légumes du jardin!



Vision future

L'équipe souhaite continuer à travailler ensemble pour consolider le travail du passé. On songe aussi, depuis déjà un bon moment, à un bâtiment où ranger les outils et la machinerie, cela viendra ! Pour l'instant, on vise l'amélioration ainsi que la qualité de vie au travail, tout en offrant des légumes de la meilleure qualité possible est la ligne directrice de l'équipe !



Herboristerie

Par Émilie Sabourin

Emilie Sabourin intègre officiellement la Coop du Cap en tant que membre travailleuse en janvier 2020, suite à 4 saisons de culture de plantes médicinales avec le projet d'entreprise Clou de Girafe grandissant plus bas dans le village.



La gamme Clou de Girafe est initialement constituée de 6 mélanges à tisane. À l'occasion de l'intégration du projet dans la Coop du Cap, il y a création d'un nouveau volet. Un volet d'herboristerie voit donc le jour au sein de la Coopérative, sous lequel on continue de retrouver les produits de Clou de Girafe. Un apothicaire est également mis sur pied.

Un apothicaire, c'est une pharmacie naturelle. L'Apothicaire est un comptoir de plantes médicinales locales, en vrac, sous différentes formes (séchées, teintures mère, vinaigres médicinaux, huiles de macération), mis à la disposition des habitants de la communauté. Un service conseil de votre herboriste Emilie relié à l'apothicaire est disponible également pour vous guider dans vos choix de plantes.

La vocation derrière le volet d'herboristerie et son apothicaire est en fait de rendre accessible à tous et toutes des plantes médicinales locales, vibrantes, issues de cueillettes durables et respectueuses. Émilie déploie effort et magie depuis maintenant 6 ans pour que le jardin d'herboristerie de la Coop du Cap devienne un petit écosystème basé sur l'échange entre le vivant. Votre herboriste plante et propage avec acharnement des plantes médicinales, qui peuvent se perpétuer en grandes talles et profiter aux insectes pollinisateurs, aux oiseaux, aux amphibiens, etc. Tous ces acteurs attirés par la biodiversité créée au jardin, contribuent à leur tour à profiter aux plantes médicinales, et donc à nous !

Saviez-vous que les herbes et les fleurs que vous retrouvez dans les mélanges à tisane Clou de Girafe et dans l'Apothicaire ont un roulement d'inventaire sur un an ? Cela veut dire que lorsque vous vous procurez un paquet de tisane, les plantes s'y trouvant proviennent nécessairement de la saison.



Ainsi, Emilie et Alexia, qui intégrera l'équipe du volet d'herboristerie ce printemps, travaillent avec amour et rigueur à vous offrir des plantes médicinales sur un circuit court et d'une qualité incomparable.

À venir :

Nouveaux produits Clou de Girafe : Connaissez-vous la petite dernière? La tisane Marjo Molo, où la marjolaine est à l'honneur avec gingembre, reine des prés et citronnelle. Un mélange d'herbes à fumer végétal et sans tabac est aussi nouvellement disponible.

- 2 nouveaux mélanges à tisane seront proposés en plus cette saison. Au menu, basilic pourpre, schizo, eucalyptus et hémérocalle. Ça promet en saveur et arômes!
- Primeur ! L'Apothicaire aura quelques points de cueillettes de plantes médicinales (en vrac et transformées) dès cet automne, entre Sainte-Anne-des-Monts et Cap-au-Renard. Restez à l'affût pour les détails et précisions à venir.
- Clou de Girafe change d'image ! De l'emballage à l'étiquetage, il y aura du nouveau dans le look.
- Le jardin d'herboristerie accueillera de nouveaux jardiniers cette année : Alexia Desormeaux, comme mentionné précédemment, et une dizaine de canards coureurs indiens (spécialistes en gestion de limaces).
- Le Festi-Fleur: Le jardin d'herboristerie ouvre ses portes au grand public lors du Festi-fleur, événement bisannuel d'autocueillette de plantes médicinales qui a lieu depuis deux saisons. Au plaisir de vous y voir !



Bilan des activités du volet artisanat

Poterie

Par Camille Trudel



En janvier 2022, Camille Trudel intègre officiellement la Coop du Cap en tant que membre travailleuse. Par la même occasion, un volet artisanat voit le jour au sein de la Coopérative, sous lequel on peut retrouver la gamme de produits céramique *Les Argileuses*.

C'est durant la période hivernale, à Cap-au-Renard, que Camille façonne porcelaine et grès colorés, ces terres argileuses desquelles naissent objets du quotidien, ornements et bijoux de céramique.

Le projet est né il y a plusieurs années sous le nom de Cam & Céramique, une petite entreprise qui offrait de façon sporadique de petites productions de poteries dans les bases Laurentides.

Suite à un déménagement Camille a recommencé ses activités de céramiste à Cap-au-Renard à l'automne 2020 et développé un marché en Haute-Gaspésie.

À la fin de l'année 2021, l'idée d'intégrer la Coop du cap s'est manifestée et il s'en est allé ainsi, donnant place par la même occasion à un petit vent de changement.

L'idée étant de prioriser une mise en marché locale, les pièces seront vendues au petit marché de Sainte-Anne-des-Monts, à la brûlerie Mont-Café et, si l'inventaire le permet, sur le site internet de la Coop du cap et dans quelques boutiques de la Haute-Gaspésie.

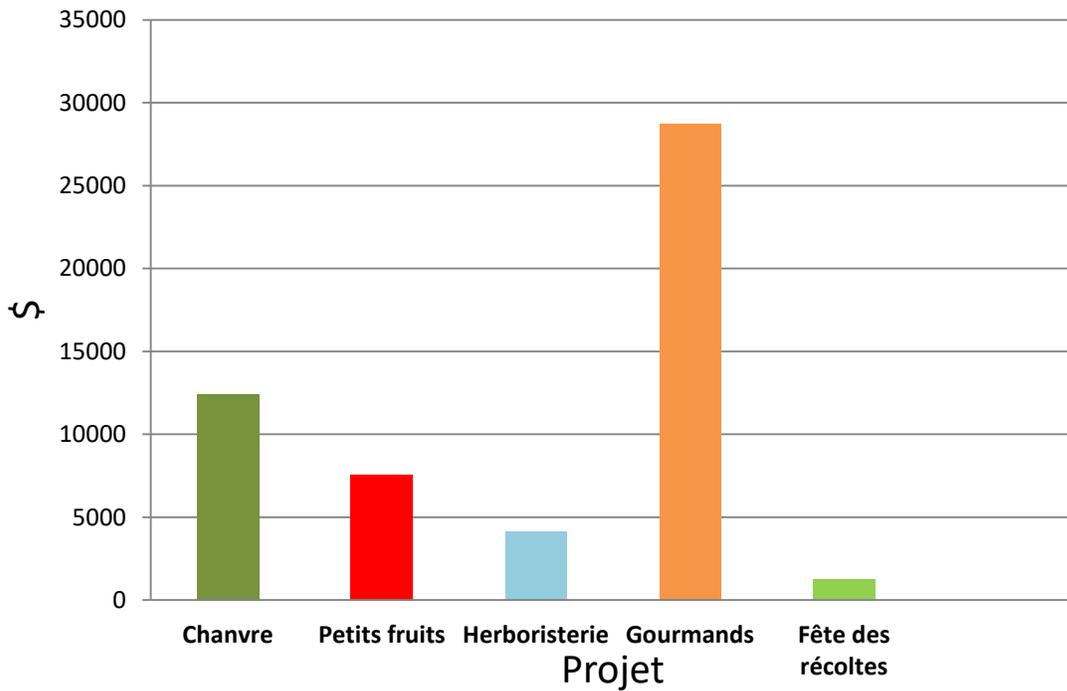


Résultats financiers

Résultats des exercices 2019-2020 et 2021

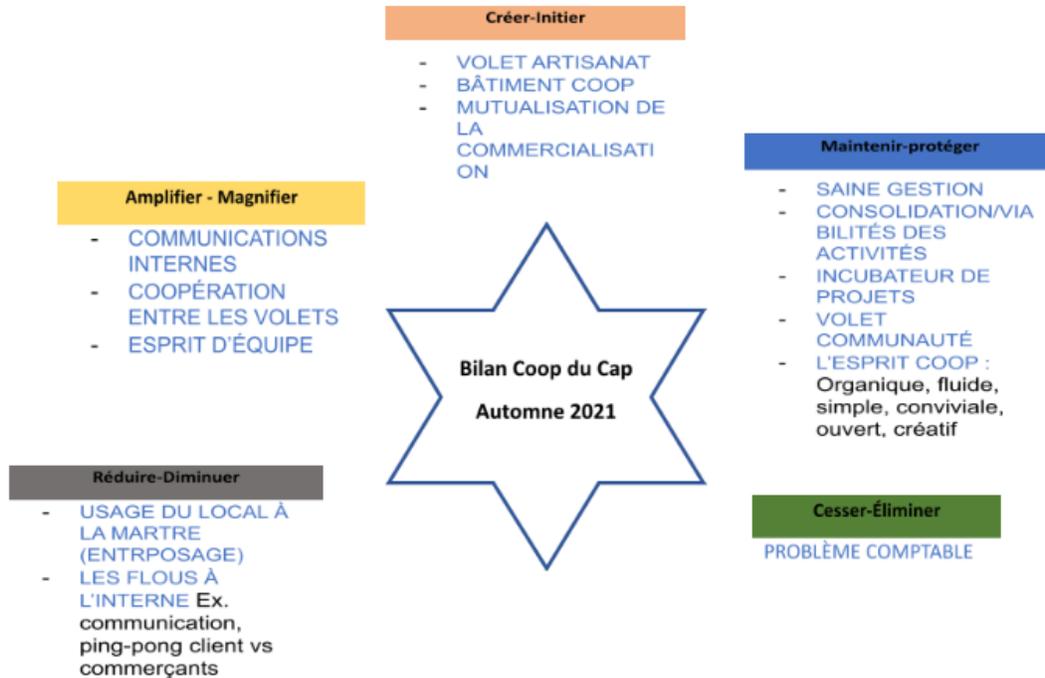
Année	Entrées	Dépenses	Profit
2019	221 020\$	220 108\$	912\$
2020	269 930\$	236 864\$	33 066\$
2021	242 800\$	215 700\$	27 040\$

Solde des volets au 31/12/2021



Annexe

Exercice de Vision 2021 : L'étoile du changement pour la coop



Mise en œuvre :

