

Compte rendu de l' Inter AMAP de Tarare samedi 30 mai 2015

AMAP représentées : La Faucille et le Poireau (Tarare); Uni-Terre (Amplepuis); Biosol (Villefranche); A la Bonne Franckette (Villeurbanne)

Paysans présents: Daniel et Denise Vuillon, Stéphane Chapart, Isabelle Roccati, Jean-Jacques Laurent, Elizabeth Lieury

La parole a été donnée à Denise et Daniel Vuillon.

En 2001 apparaît en France un sigle nouveau : AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. À l'heure de la crise alimentaire mondiale et de la disparition dramatique des paysans, l'AMAP séduit rapidement un nombre croissant de consommateurs et d'agriculteurs.

Denise Vuillon, infirmière, se reconvertisse dans l'agriculture en épousant Daniel Vuillon, maraîcher dans le Var. Ils sont à l'origine de la première AMAP en 2001 sur leur ferme avec entre autre le mouvement Attac. Depuis, ils pratiquent la transmission ou l'essaimage du concept, en Provence, en France et dans le monde, auprès d'agriculteurs et « mangeurs » associés pour le maintien de l'agriculture paysanne

Elle communique, dans le détail, les étapes pratiques de la création, définit l'éthique indispensable et amène méthodiquement les futurs partenaires à mettre en place leur alternative économique. Daniel raconte son parcours, les perspectives professionnelles qui l'ont mené à l'AMAP et la défense d'une terre nourricière menacée.

L'AMAP, fille du Teikei (Japon) des CSA et ASC au Québec a fait des petits au Mali, au Maroc en Roumanie.

Après avoir expérimenté et apprécié le bilan positif du concept sur leur ferme les Olivades dans le var, les Vuillon ont partagé cette alternative économique qui les a sauvés. En Provence d'abord et dans toute la France, ils répondent aux demandes des citoyens et des familles en quête d'une meilleure façon de se nourrir et s'investissent dans l'accompagnement professionnel pour apporter une solution aux producteurs en difficulté : Deux actions en une pour un projet en commun, le partenariat AMAP.

L'urgence de maintenir les derniers agriculteurs mobilise les Vuillon eux-même en difficulté économique. C'est un challenge, tout est nouveau, il faut transmettre et éviter le démarrage de projet isolé.

L'essaimage a posé les bases éthiques et fondamentales de développement, traçabilité, confiance, et viabilité économique.

Le bouche à oreille, l'intervention dans le débat public, la sensibilisation au concept, l'accompagnement et le suivi des projets.

Daniel Crée la structure de coordination de l'essaimage « Alliance Provence » qui centralise la composante humaine et logistique.

Professionnellement : On entre en contact, on témoigne de l'expérience pour apporter la preuve que c'est possible, on reçoit sur la ferme, on accueille en stage pour installer ou former. On parraine le candidat en agriculture en AMAP, on transmet les savoir-faire, la

biodiversité, on échange sur les perpétuelles recherches techniques et pratiques agronomiques. on aide au calcul du prix de « la part de récolte » ou du « panier ». On conseille sur les éléments comptables pour assurer la viabilité économique du projet.

L'accompagnement professionnel, de "paysan à paysan" s'est avéré l'atout majeur de l'essaimage.

L'expérience professionnelle et la pratique de l'AMAP permettent à l'essaimeur d'évaluer la faisabilité du projet et de l'adapter aux diverses configurations géographiques, sociales et économiques de la ferme.

Cette stratégie d'implantation du concept a permis de passer de 0 à 6000 producteurs en AMAP entre 2001 et 2011.

– La juste rémunération du travail, la viabilité de la ferme ou de l'exploitation a permis la reprise des enfants pour maintenir l'agriculture paysanne et stopper ainsi l'arrêt des fermes .

– Le lien social procuré par l'AMAP favorise l'installation de jeunes agriculteurs.

C'est un phénomène engendré par le choix de pratiquer une agriculture écologique, saine qui donne du sens à l'orientation des jeunes de plus en plus nombreux.

– Le retour des femmes dans ce type d'agriculture paysanne est un fait notoire. Elles avaient disparues du paysage agricole. Elles choisissent de s'installer en AMAP. Elles s'épanouissent dans le métier, se forment et s'organisent pour équilibrer leur vie et leur travail.

Intervention de Jean-Jacques Laurent, producteur d'agrumes bio en Corse.

Jean-Jacques a présenté son exploitation et son travail en bio à Sainte Lucie de Porto-Vecchio. Il a notamment évoqué ses difficultés à valoriser ses produits en bio et les raisons qui l'ont poussé à se tourner vers les AMAP du continent. Il se déplace régulièrement sur les lieux de distribution pour rencontrer les amapiens et leur communique régulièrement des nouvelles de son exploitation. Des amapiens se sont d'ailleurs rendus sur son exploitation cette année. Il subit une tempête qui avait fortement impacté la maturation des pomelos. Il a fait déguster, avec beaucoup de succès, ses délicieux pomelos cueillis à maturité

Intervention d'Elodie Piveteau pour Alliance PEC Rhône-Alpes :

Elodie a présenté le Réseau Alliance PEC Rhône Alpes et organisé des ateliers de réflexion dont voici la synthèse :

Compte rendu des ateliers Inter AMAP de Tarare

1/AMAP et solidarité :

qu'est ce que c'est ? comment est elle mise en œuvre ?

Mots clés :

Soutien, partage, entraide, écoute, échange, respect, confiance, prise de conscience
Solidarité basée sur la confiance

S'exprime grâce aux échanges avec les producteurs

- Valorisation de leur travail

- Sortie de l'isolement
- Soutien financier, matériel et moral en cas de problèmes sur l'exploitation, de catastrophe
- Prise de conscience du vécu du paysan

S'exprime grâce à la contractualisation :

- Sécurité liée à la formalisation de contrats
- anticipation de la quantité à produire
- avance de trésorerie

S'exprime par la mise en place de cagnottes solidaires :

- Participation financière des amapiens qui le peuvent/souhaitent
- Organisation d'évènements pour récolter de l'argent pour un producteur en difficulté *(ex : les cagnottes solidaires accompagnées par le Miramap et déjà mises en oeuvre dans de nombreuses AMAP en Rhone Alpes)*
- Des coups de main ponctuels sur les exploitations

La solidarité en AMAP au delà du soutien aux producteurs

Des systèmes de paniers solidaires :

Les paniers oubliés donnés à une association (oasis, resto du cœur, épicerie solidaire, ccas, réseau des assistantes sociales...)

Le financement d'un ou plusieurs paniers par les amapiens au profit d'une famille en difficulté

L'AMAP de Villeurbanne « A la bonne Franckette » a mis place un panier alimenté par les amapiens sous forme de don des produits en trop ou qu'ils aiment moins

Des actions ponctuelles en partenariat avec la municipalité (financement de 1500€ de paniers pour Les restos du cœur, AMAP de Tarare)

Remarques lors de la restitution :

des chefs cuisiniers font de plus en plus appel aux AMAP pour leur cuisine. Ils sont bon communicants et peuvent être un relais efficace pour les AMAP et assurer une sécurité supplémentaire aux paysans. *(En dehors du paniers AMAP, certains chefs financent également à l'avance une partie de la production du paysan afin qu'il produisent des légumes spécifiques destinés au chef.)*

La présence du producteur est importante lors du renouvellement des contrats, matérialisation de la solidarité et de la confiance dans le partenariat.

2/Comment inciter à la participation au sein de l'AMAP et delà ?

Le constat général : à tous les échelons, de l'AMAP jusqu'au niveau régional, il est difficile de mobiliser les amapiens dans le fonctionnement quotidien.

Des évènements Grand Public

→ Informer de la démarche, intégrer de nouveaux amapiens

- Organiser une journée porte ouverte
- Participer à des actions locales de sensibilisation en tant qu'AMAP identifiée
- Forum des associations
- Evènements écologie/dév durable
- Ciné débats
- Faire un repas proposé au Grand Public avec les produits de l'AMAP (pédagogie sur les prix, l'accessibilité, la qualité, la transparence..)

Des évènements ludiques réguliers avec les amapiens

→ Instaurer une routine conviviale, faire le lien entre amapiens et avec les producteurs

- Faire des ateliers de cuisine avec les produits de l'AMAP (ouverts aux autres consommateurs)
- Organiser des activités conviviales sur le lieu de distribution (apéro, dégustation, jeu...)
- pour en faire un réel lieu de rencontre, pas juste le point de collecte du panier
- Organiser une fête de l'AMAP à date régulière (pour ritualiser la rencontre)
- Faire l'AG sur l'exploitation d'un paysan
- Faire tourner le lieu des inter AMAP et privilégier l'hiver pour favoriser la présence des paysans

Une responsabilité partagée

→ Impliquer plus d'amapiens dans la prise de décision, la vie quotidienne de l'AMAP

- Fonctionnement collégial
- Rotation tous les 2ans des « mandats » de référents
- Mise en place de co-référents
- Inscrire les modalités de participation au contrat (ex : se rendre au moins fois/an sur une exploitation, participer à au moins 2 distrib...)

Une meilleure information des nouveaux/ des anciens

- Créer un livret d'accueil des nouveaux
- Mettre en place un parrainage pour informer du fonctionnement
- Rappeler régulièrement le concept, l'intérêt éco, humain, écologique

Une communication + efficace

Sur le lieu de distribution

- Faire un panneau sur le lieu de distrib pr informer des évènements, visites, actualité de l'AMAP/du réseau
- Mettre en place « le mot du producteur », lettre d'info mensuelle rédigée par le producteur (info sur le rythme des saisons, des productions en cours, des éventuels problèmes sur l'exploitation...)
- Former les référents et paysans à communiquer entre eux et avec les autres (arrêter de « tirer les vers du nez » au producteur »)

Par internet

- Créer une page facebook/blog actualisé régulièrement

- Faire connaître l'AMAP
- Informer les amapiens/grand public de l'actu de l'AMAP
- Limiter l'envoi massif de mails
- Créer une instance de consultation des amapiens
- Pour que chaque amapien puisse prendre part aux décisions et donner son avis
- Sur un blog ou sous forme de boîte à idée sur le lieu de distribution

Rappeler par mail les objectifs, les activités de l'AMAP/du réseau, les livraisons, les coups de main à la ferme...

Remarques lors de la restitution :

Ne pas oublier qu'on a été nouveau. Un nouvel amapien se sent parfois comme un étranger dans un club privé. Le noyau central d'une AMAP a souvent du mal à intégrer de nouveaux motivés. Parallèlement, des nouveaux motivés n'osent pas faire leurs propositions de peur de chambouler « la routine ». Un amapien de se sentir « illégitime » dans la prise de décision

Idée : proposer à chaque amapien de convaincre une nouvelle famille à intégrer l'AMAP.

Remarque : si ça marche, comment faire pour absorber tous ces nouveaux arrivants ? les producteurs partenaires pourraient ne pas être en mesure de faire face à la demande ?

(ex: l'AMAP d'Albertville qui a vu son nombre d'amapiens augmenter très rapidement a décidé de créer une seconde AMAP avec un autre jour de livraison. De même que les Bio de Feuilly à Saint Priest)

Daniel Vuillon a cité un exemple intéressant : à NANTES, des paysans producteurs en AMAP avec la complicité de leurs coordinateurs, ont décidé de partager les produits de l'AMAP avec les familles du quartier, lors d'un dîner en plein air, sur le lieu même de la distribution.

Chaque producteur a fixé le prix d'une assiette, basé sur le prix du panier : elle est revenue à 5€. Ce soir là 150 repas ont été servis, dont 90 à des personnes du quartier qui ne connaissaient pas le goût des bons produits de l'AMAP. La semaine suivante une vingtaine de contrats ont été signés.

3/Qu'est ce que le local ?

C'est ce qui est « près de chez soi ».

La notion de local est très relative et dépend du produit

- Lieu de production le plus proche
- Limitation de la taxe carbone
- Respect de la saisonnalité
- Soutien à un paysan
- Préférence pour une production de qualité, respectueuse des valeurs de l'AMAP

Remarques lors de la restitution

Quelle est la limite de cette agriculture dite locale ? France ? les régions limitrophes de la France ? la métropole ? les territoires d'outre mer ?

Cette définition permettrait-elle d'ouvrir aux produits lointains tels que le chocolat, le café ??

→ concerne plutôt un groupement d'achat

- Le terme de local peut se rapporter à la mondialisation des échanges. Un producteur d'agrumes français est à privilégier s'il répond aux valeurs de l'AMAP
- Si l'AMAP est plus proche de l'Espagne que de la Corse, il serait normal de privilégier un partenariat avec un producteur espagnol
- La notion de proximité a compris plusieurs dimensions : géographique/ d'accès, relationnelle, éthique, identitaire/d'appartenance,

Attention, en privilégiant la qualité, il ne s'agit pas de favoriser seulement les paysans expérimentés. Il s'agit plus de qualité de la démarche. Le rôle de l'AMAP est aussi d'aider de nouveaux paysans à s'installer et à les soutenir dans l'amélioration continue de leurs pratiques.

Jusqu'où une AMAP peut aller dans la contractualisation pour soutenir un producteur/une production spécifique paysanne? voire industrielle ?

Exemple du riz de Camargue par rapport aux autres riz ou des agrumes corses par rapport aux agrumes du monde entier ; le thé de Fralib plutôt que les thés d'Asie ?

Est-ce à l'AMAP organiser ce soutien ? ou est-ce la sensibilisation des amapiens sur le sujet qui peut leur permettre d'initier des actions/systèmes inspirés des AMAP en prolongement de leur engagement ?

L'heure très avancée nous a conduits vers le buffet où les discussions se sont prolongées dans la bonne humeur.