

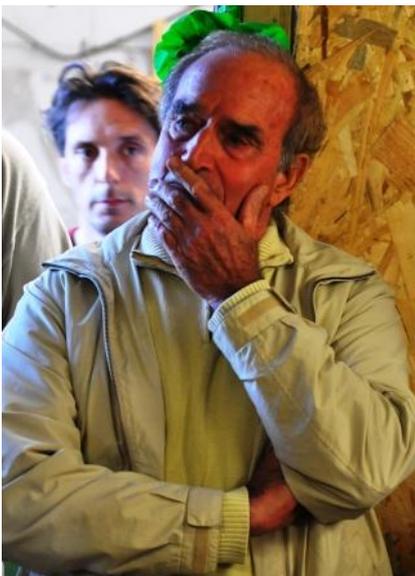
Les Douvières, 5 ans déjà !!!



Nous avons fêté les 5 ans de l'Amap des Douvières, le 10 octobre dernier.



Au-delà du côté festif de l'évènement que j'ai relaté dans un reportage photos, j'ai été scotché par les messages de Daniel Vuillon, venu exprès de sa ferme d'Ollioules à côté de Toulon. Je lui ai demandé de bien vouloir retranscrire les idées fortes que je me permets de proposer ici à votre sagacité :



Daniel Vuillon

« Les AMAP en France, ce concept lancé sur notre ferme en 2001, a essaimé tranquillement d'une façon très horizontale par un transfert

d'expérience de producteur à producteur et de consommateur à consommateur.

Le recensement général agricole qui a lieu tous les 10 ans a fait ressortir qu'en 2000 il n'y avait aucun paysan en AMAP en France et qu'en 2010 il y en avait 6 000. Ce qui compte c'est plus le nombre de paysans en AMAP que le nombre d'AMAP.

D'autant qu'entre 1990 et 2010, ce même recensement fait ressortir que la France a perdu en 20 ans 3 paysans sur 4. Ceux perdus sont majoritairement ceux pratiquant une agriculture paysanne.

On peut considérer qu'aujourd'hui on a **7 000 paysans en AMAP en France qui participent à nourrir 1.5 millions de consommateurs.**



- La fragilité du concept réside dans le fait qu'il doit savoir s'adapter à l'évolution de la société dans laquelle il se trouve. En 2001, il n'y avait pas internet ou si peu ; le bio était cantonné dans des boutiques élitistes, aujourd'hui dans les discounts; la vache folle était la première alerte d'insécurité alimentaire nationale, facteur de mobilisation et de prise de conscience des consommateurs; un concept alternatif qui marche attire des opportunistes qui voient là le moyen de s'enrichir, d'autres de le récupérer.

Ce qui est rassurant c'est que dans les Pays qui l'ont mis en place avant nous, il est toujours là et bien là.



de produire **une nourriture apportant santé et plaisir.**



- L'agriculteur dans les Amap a un rôle central. Il ne peut être assimilé à un membre classique des associations type 1901. Il **doit impérativement retirer de son travail un revenu qui lui permet de faire face aux besoins de sa famille comme les familles qu'il a à charge de nourrir.** D'abord parce que s'il est en précarité, il va un jour s'arrêter; ensuite le métier de paysan en Amap doit être un métier qui donne envie à des jeunes de vouloir le faire, on a besoin de tellement d'installations pour compenser l'hémorragie des paysans de ces 20 dernières années.

- Pour installer tous ces jeunes, il faut qu'ils puissent avoir accès à ce qui est indispensable, **une bonne terre qui doit devenir et rester nourricière. Or les terres agricoles sont en France devenues le refuge de la spéculation** les agriculteurs ne sont plus propriétaires que de 30% des surfaces cultivées et le prix des terres agricoles augmentent tous les ans de 5 à 30% suivant les régions. On a même vu "**Terres de liens**" acheter à Aubagne 2 ha de terres en zone agricole pour installer un jeune agriculteur 200 000 euros...



Pour garantir au paysan un revenu décent il suffit cas par cas, de faire l'addition des charges de la ferme dont la rémunération du travail divisé par le nombre d'abonnés que l'agriculteur est en capacité de nourrir, donne le prix à payer pour que ce paysan existe. Dans ce calcul, à aucun moment on ne fait référence au prix du marché, **on est donc sorti de l'économie mortifère de l'économie de marché** pour aller enfin vers la vraie définition du paysan, celui qui est en charge

A ce tableau s'ajoute aussi la disparition des terres agricoles au rythme de 28 m² par seconde en France (la surface d'un stade de foot par seconde pour la planète...) soit la disparition moyenne de la surface agricole d'un département

tous les 10 ans puis tous les 7 ans et maintenant tous les 4 ans.

Est-ce important de garder un patrimoine agricole ? on a bien perdu la sidérurgie, le textile, la construction navale, etc pourquoi pas l'agriculture ? Cela peut être dangereux car la nourriture comme l'air et l'eau est une fonction vitale de notre espèce, on ne peut s'en passer et si elle est de mauvaise qualité on est malade.



Un bon principe de précaution voudrait qu'une loi oblige chaque communauté de protéger la surface agricole nécessaire pour assurer l'autonomie alimentaire de sa population et pour la protéger durablement la classer nourricière pour l'éternité. Ne peut acheter dans ces zones **qu'un agriculteur, qui ne peut vendre qu'à un agriculteur.**



Utopie ? Peut-être ! Alors, expliquez-moi **pourquoi le Japon et la Suisse** l'ont fait en...1945 ?

- D'ailleurs le modèle agricole n'est pas forcément celui productiviste à l'image de l'agriculture américaine. **Le Japon par exemple, pays très performant à l'exportation, exporte tout sauf la nourriture.** Les teikei, les Amap japonaises, installées depuis la fin des années 60

et qui concernent **un japonais sur trois**, ont permis le maintien d'agriculteurs, **10% de la population (0.8% en France...)** sur des surfaces moyennes de 0.8 ha pratiquant une agriculture saine (la population japonaise est celle qui vit le plus longtemps sur terre) avec des performances agronomiques remarquables. Les agriculteurs dans ce concept au Japon sont considérés par les autorités japonaises comme des agriculteurs bio sans certification car cette dernière est donnée par les consommateurs, à chaque distribution, qui exigent une nourriture saine.

- L'insécurité alimentaire reste une préoccupation importante en France aujourd'hui. Il est avéré **que beaucoup de problèmes de santé sont dus en grande partie à l'alimentation:** la moitié des 150 000 décès dus au cancer par an, les allergies, l'obésité, les maladies cardiovasculaires, les maladies nerveuses Parkinson, Alzheimer.

La France **reste la deuxième plus grande consommatrice de pesticides** sur la planète et son agriculture bio a du mal à progresser: +1% en 15 ans...arrivant péniblement à 4% des surfaces agricoles, 24^{ème} sur 29 en Europe alors que l'Italie caracole en tête avec 25% de ses surfaces agricoles en bio.



- **La surface moyenne des fermes françaises n'a cessé de croître ces 30 dernières années, d'une agriculture paysanne et familiale on est passé à une agriculture industrielle.** Cela

se constate tout simplement par les chiffres suivants: **6.5 millions de paysans dans les années 50 pour 450 000 aujourd'hui**, encore trop pour la FNSEA qui estime que 200 000 seraient suffisants. **C'est le seul syndicat au Monde qui soutient une politique qui participe à la disparition de ses adhérents !**

NE PAS TRIPOTER LES
SALADES POUR CHERCHER
LA PLUS BELLE EN
ABIMANT LES AUTRES

Tout ça est mené tambour battant par l'Europe à grand coup de subventions pour les plus gros, **20% se partagent 80% des subventions européennes en France**, politique européenne sous la dépendance des lobbies de l'agro-industrie et de l'agroalimentaire.



- **Face à ce rouleau compresseur** que peut faire le citoyen? Et bien dans tout ça on ne lui a jamais demandé son avis sur quelle nourriture il veut, produite par quel type d'agriculteurs ? Depuis la vache folle de plus en plus de consommateurs décident de se réapproprier dans la proximité la fonction nourricière.



Les AMAP répondent malgré leurs contraintes aux nombreuses questions qu'ils se posent. Ils **trouvent là, la meilleure traçabilité possible, la convivialité, le lien social, la qualité gustative et nutritive même si la saison des choux est un peu longue** et celle des tomates et des fraises un peu courte...et c'est une vague de fond qui touche maintenant d'autres secteurs que la nourriture. **Le mouvement citoyen engagé dans des alternatives concerne aujourd'hui 20% de la population. Ça fait quand même 13 millions de personnes et ce chiffre augmente chaque jour, tranquillement** et bientôt le phénomène de bascule va se produire. Ces alternatives vont devoir remplacer le système dominant qui petit à petit deviendra marginal.



- Le mouvement citoyen des AMAP est **maintenant rejoint par les chefs de cuisine**, des plus connus aux plus modestes, ceux qui font leur métier de cuisinier, **il en reste 40 000 sur les 200 000 restaurants en France**, les autres servant une cuisine d'origine agro-industrielle. Et c'est rassurant car ces spécialistes des saveurs trouvent dans les AMAP les produits répondant aux critères de qualité dont ils ont besoin pour faire leur métier. **Ils en acceptent les contraintes et se lancent dans un challenge qui part des produits pour aller à la recette comme un peintre devant ses couleurs pour aller vers son tableau.**

En plus, on est content de constater que nos familles modestes amapiennes ont chez elles les mêmes produits que dans les cuisines de très grands restaurants.



car on en a tous besoin 2 fois par jour, quelles que soient ses opinions politiques, religieuses, couleur de peau ou origine.

De là, son essaimage,

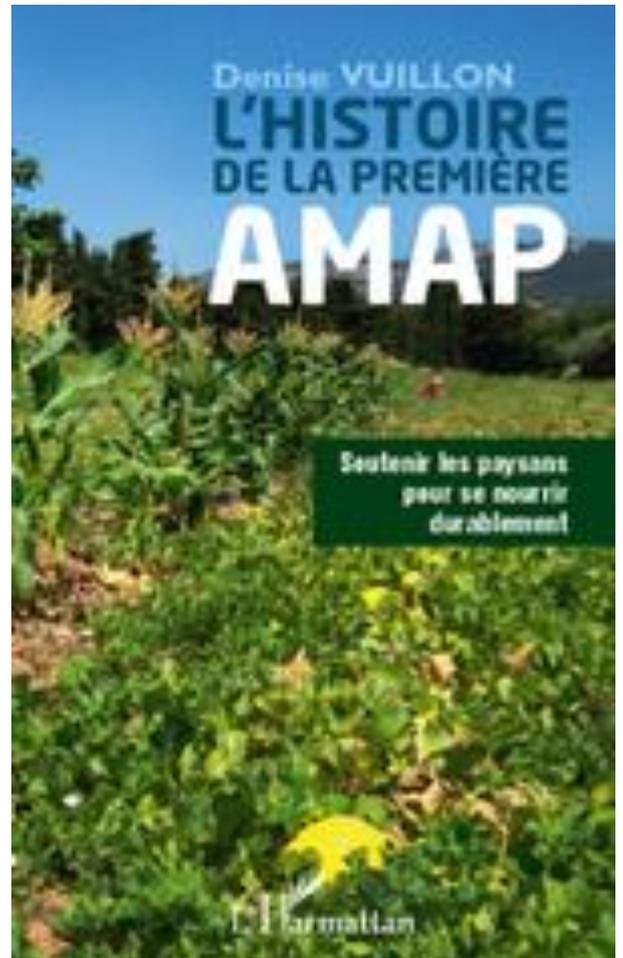
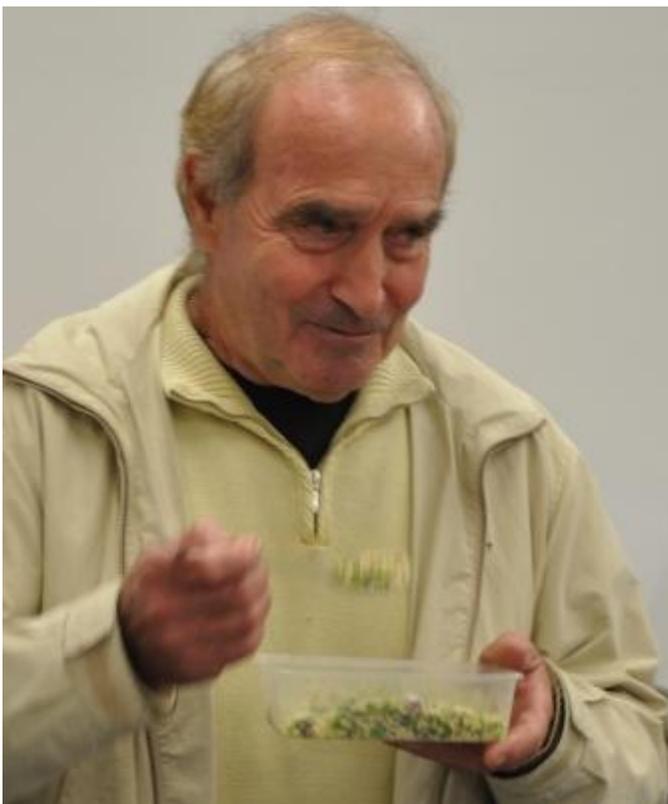


En retour, ces chefs communiquent beaucoup sur les AMAP et leurs paysans, ce qui participe à faire venir dans les AMAP de nouveaux membres voire même dans certains cas de nouveaux Pays qui s'intéressent au concept. »



ne peut-être que transversal sinon les conflits habituels ressurgissent dès que l'on échafaude une structure classique de type pyramidal. C'est aussi un mode de gouvernance alternatif. »

« Voilà ici les quelques idées dont j'ai donné un aperçu à Longpont samedi dernier. Il y en a de nombreuses autres, tant le concept des AMAP contient de facettes. On les a découvertes au fur et à mesure de nos expériences et c'était visible à Longpont : *« l'assiette est rassembleuse » !!!*



Cet ouvrage étudie les étapes pratiques de la création, définit l'éthique indispensable et amène méthodiquement les futurs partenaires à mettre en place leur alternative économique. Des témoignages d'expériences viennent l'enrichir.