



DU VRAI, DU BON, DU BIO !

par Joëlle Bappel | Photos Bernard Touati

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST À L'ÉVIDENCE UN BIENFAIT POUR LA PLANÈTE ET MANGER BIO PERMET DE SE NOURRIR DE FAÇON SAIN ET ÉQUILBRÉE. SANS PESTICIDES, SANS ENGRAIS DE SYNTHÈSE NI NITRATES, VIANDES, FRUITS ET LÉGUMES BIO PRÉSENTENT DE RÉELLES QUALITÉS NUTRITIONNELLES. LES AMAP (ASSOCIATIONS POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE) OEUVRENT TOUTE L'ANNÉE DANS CE SENS ET CONTRIBUENT À VOUS RENDRE « CONSOM'ACTEURS » DE VOTRE SANTÉ.

Créée en 2008, l'AMAP chelloise participe énergiquement au développement d'une agriculture durable et à la mise en place d'une économie solidaire. Afin de vous permettre de manger sainement et à un juste prix, en vous impliquant dans un rôle actif de bénéficiaires attentifs et responsables.

La philosophie première d'une AMAP repose sur un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et une exploitation locale ou régionale débouchant sur un partage de récolte régulier composée des produits de la ferme (fruits, légumes, produits laitiers, viande). C'est avant tout un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs intéressés qui paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie. Chaque adhérent achète en début de saison une part de la production qui lui est livrée périodiquement à un coût constant. Le paysan s'engageant à fournir des produits de qualité dans le respect de la chartre de l'agriculture paysanne. Ce système fonctionne donc sur le principe de la confiance entre le producteur et le consommateur. Il valorise également le circuit court de distribution.

Chargé de mission au ministère de l'Éducation Nationale et militant à l'ATTAC (mouvement altermondialiste), Jean-Michel Dupont a rapidement été sensibilisé au phénomène AMAP. « Cela m'a tout de suite intéressé car il y avait

plusieurs enjeux à défendre et des objectifs à mettre en place. A savoir, recréer un lien social entre citoyens et paysans de la région, apporter une sécurité financière à ces derniers, favoriser l'accès et l'éducation à une alimentation saine et de qualité. » Venue du Japon dans les années 70, la première AMAP de France a vu le jour à Aubagne en 2001 sous l'impulsion d'un couple de producteurs d'Ollioules, Daniel et Denise Vuillon. Dès lors, les AMAP vont fleurir dans tout le pays et de nombreux réseaux régionaux et locaux se constituent progressivement. « Actuellement, il existe environ deux cent cinquante groupes en Ile-de-France, ce qui représente 4 500 familles, soit 16 000 personnes, précise Jean-Michel Dupont, président de l'association chelloise. Cet engouement démontre parfaitement la prise de conscience des consommateurs soucieux de leur sécurité alimentaire, mobilisés contre la malbouffe et désireux de préserver et de maintenir la production de produits biologiques. Les engagements respectifs entre consom'acteurs et agriculteurs partenaires

s'appuient sur le respect, le soutien, la solidarité. Les principes généraux étant basés sur la vente directe et l'implication individuelle dans la gestion du groupe. En participant activement à la sauvegarde et au développement de l'activité agricole locale et régionale, les adhérents contribuent à préserver l'existence des fermes de proximité dans une logique d'agriculture paysanne durable, socialement équitable et écologiquement saine. Elle permet aussi aux consommateurs d'acheter au prix juste des produits d'alimentation de qualité, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits. Ils pourront ainsi définir et contrôler ce qu'ils ont dans leur assiette tout en participant activement à la sauvegarde et au développement de l'activité agricole de leur région. »





UN CONTRAT MORAL MAIS AUSSI FINANCIER ENTRE LE CONSOM'ACTEUR ET L'AGRICULTEUR

Les deux parties sont liées autour d'une convention de partenariat. Les Amapiens devront s'impliquer et aider lors de la récolte, participer à la préparation, à la distribution et au partage des paniers, se rendre une fois par an à la ferme, assister aux réunions du collectif.

« Les méthodes de travail et la manière dont le prix de la part de production a été fixé en amont conjointement par le paysan et le groupe permettent une transparence technique et économique totale, ajoute Jean-Michel Dupont. Et c'est bien dans cet état d'esprit que nous souhaitons poursuivre nos actions. D'où la nécessité d'un engagement concret et régulier, de part et d'autre. Outre la garantie pour le consommateur de bénéficier de produits de qualité, l'AMAP a également un rôle d'aide concrète aux difficultés économiques rencontrées par les paysans dont le métier est souvent dévalorisé. Notre grand projet serait d'ailleurs d'aider, dans un avenir que nous souhaitons proche, un agriculteur d'une commune voisine à venir s'installer sur le territoire de

Chelles. Cela aurait de multiples avantages : permettre à nos adhérents de se rendre sur le terrain plus régulièrement, faire des visites avec les scolaires, défendre l'agriculture paysanne en milieu urbain et péri-urbain, favoriser encore plus les circuits courts, redonner aux produits naturels toute leur authenticité et valoriser leur production. » Toute personne soucieuse de son alimentation et de son bien-être mais également sensibilisée au respect de l'environnement et à la sauvegarde des produits du terroir peut adhérer à une AMAP. Une cotisation annuelle de 15 euros est demandée et l'adhérent s'engage sur toute la durée de production, de début mai à la fin du mois de mars de l'année suivante, soit environ 47 semaines. « Le panier hebdomadaire est imposé mais son contenu est discuté en amont par l'agriculteur et les membres de l'association. Il dépend bien évidemment de la saison. Un panier-type compte entre cinq et six produits (haricots verts, carottes, pommes de terre, salade, radis, poivrons, oignons, etc). C'est ce que l'on appelle le panier maraîcher et c'est le principal. Son coût est de 18 euros mais la vente d'un demi-panier pour la moitié du prix est possible. Il est également envisageable de signer un ou plusieurs contrats et ainsi de bénéficier du panier viande ou encore de produits laitiers. Nous faisons travailler le maximum de producteurs de la région afin de maintenir leur agriculture et leur système économique par la vente de leurs produits. Sur Chelles, la distribution des paniers a lieu chaque lundi de 20 h à 21 h, dans la salle du stade Pierre Dupont (parc du Souvenir) en présence des agriculteurs concernés. »

LEUR AVIS...

« Je suis producteur à Meaux et je livre chaque semaine plusieurs AMAP de différentes villes, explique Xavier Valet. J'ai commencé l'aventure en 2006 et depuis quatre ans, je viens ici à raison d'une fois par semaine. J'y dépose une vingtaine de paniers composés de mes légumes de saison. Cela m'assure une rentrée financière régulière et j'ai un réel plaisir à rencontrer mes acheteurs, à leur parler de mes produits. Sur le plan humain, c'est intéressant et très enrichissant. » Toute nouvelle inscrite à l'AMAP de Chelles, Isabelle confirme : « Moi, je fais cela dans le but de consommer intelligemment mais pas seulement. Je veux privilégier l'agriculture de proximité. Adeptes du marché, je trouve que pouvoir acheter directement à des maraîchers est quelque chose de formidable. Mais, attention, on ne vient pas ici par hasard

car tout est question de partage. On aide à la récolte, au choix du panier, à la distribution. Chacun est impliqué et, ce, durant toute une année. En rejoignant l'AMAP, on s'engage aussi avec l'agriculteur de façon à le faire travailler. On est dans une démarche de consommation active et dans un réel investissement associatif. Il faut accepter qu'il y ait des paniers plus ou moins remplis, plus ou moins variés selon le temps et les saisons. Il est certain que si l'on veut des tomates de qualité en janvier... Et puis, cela oblige à la créativité des recettes ! » Monique, elle, fait partie de l'AMAP chelloise depuis trois ans. « J'habite Gagny mais je viens à Chelles car il n'existe pas d'AMAP sur ma commune. Ce n'est pas très loin et on se regroupe pour venir en voiture. Moi, je trouve qu'il est important de manger sain et d'éviter d'acheter des marchandises qui viennent de très loin alors que nous avons des merveilles dans nos champs. Et puis, il est important d'aider nos agriculteurs à vivre de leur production. Le fait de pouvoir les rencontrer et de discuter avec eux permet aussi de mieux les comprendre et d'avoir un autre regard sur leur métier. »

+ D'INFOS

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne entre Dhuys et Marne.
Jean-Michel Dupont,
tél. : 06 60 46 48 41
entre.dhuis.et.marne@gmail.com ou
<http://www.amap.dhuismarne.free.fr>

