

Agriculture

Les Français et leurs fermiers de famille

Les Amap invitent les consommateurs à s'engager dans un partenariat avec un agriculteur local.

Manger plus sainement, renouer avec le rythme des saisons pour plus de bien-être et une santé de fer, contribuer à la réduction des transports de denrées alimentaires et à une moindre pollution en se cantonnant à des produits locaux, soutenir enfin une agriculture à visage humain... voici les objectifs poursuivis par les Amap françaises (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

Actuellement au nombre de 300, les Amap sont des groupes de consommateurs devenus partenaires d'une ferme dans le cadre d'un contrat en bonne et due forme. Tandis que le consommateur s'engage pour une saison entière à acheter une partie prédéfinie de la récolte, partageant avec le producteur le risque d'une mauvaise cueillette, l'agriculteur promet quant à lui de fournir périodiquement, à un prix constant, des produits de qualité. L'un comme l'autre enfin s'inscrivent dans une démarche éthique en signant la charte des AMAP, inspirée du cahier des charges de l'agriculture biologique...

«Il s'agit bien d'un partenariat et non d'un simple contrat», insiste Alliance Provence, initiatrice en 2001 du mouvement Amap en France. La solidarité des consommateurs se manifeste par leur engagement économique et financier. La clé de voûte du système étant le rapport de confiance s'installant entre les deux parties.»

A l'origine du mouvement: le couple Vuillon, propriétaire d'une ferme en périphérie de Toulon. Lors d'un voyage aux Etats-Unis, les deux producteurs français découvrent le concept des CSA (Community Supported Agriculture), en vogue outre-Atlantique depuis une quinzaine d'années. Dans une région qui avait perdu en cinq ans quelque 15.000 exploitations agricoles, cette expérience a paru au couple français de nature à favori-

Le calendrier des 10 principaux fruits et légumes BIO de saison produits en Wallonie

Recolte en frais En conservation La pointe de la flèche indique le début ou la fin d'une période

printemps			été			automne			hiver		
AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEBVRIER	MARS
Poireau		Poireau									
Oignon botte			Oignon/Echalote		Oignon/Echalote					Echalote	Echalote/Oignon botte
Pomme de terre		Pomme de terre/Carotte									
	Chou-fleur	Chou-fleur/Brocoli						Brocoli			
Chou de bruxelles									Chou de bruxelles		
		Courgette									
			Potiron								
			Poivron/Aubergine								
	Fraise	Fraise/Framboise	Fraise	Myrtille	Myrtille	Fraise/Framboise					
		Cerise		Pomme/Poire							



Photo: iStock Source et infographie: Nature et Progrès Belgique

ser la survie des petits exploitants, et notamment... la leur.

Depuis 2003, leur association, baptisée Alliance Provence, est propriétaire de la marque «AMAP». Elle s'est en outre donné pour mission d'essayer le concept par le biais d'actions de promotion de l'agriculture paysanne, ainsi que par la formation et l'accompagnement des autres producteurs. Six ans plus tard, on peut dire que la formule a pris. Les habitants des grandes villes notamment, plus que les autres déconnectés du rythme des saisons et ne disposant généralement pas d'un potager, ont répondu très favorablement à l'initiative.

UN ENGAGEMENT CITOYEN

A 150 kilomètres à l'ouest de Paris, à Nogent-le-Rotrou, Corinne Blis, artiste plasticienne alors membre du groupement ATTAC, s'insurge en 2004 contre l'extension d'une grande surface dans le village. «Dans notre localité de 10.000 habitants, cet agrandissement nous paraissait aberrant puisque l'approvisionnement était déjà amplement suffisant. Voyant cependant que la plupart des gens réagissait positivement à cette modernisation, nous avons choisi de ne pas nous opposer, mais de proposer une alternative, pour acheter autrement.»

C'est dans ce cadre que le groupe

rencontre Alliance Provence et décide en 2005 de créer sa propre «Amap des six vallées». «Nous avons contacté des producteurs bio, pas forcément labellisés, mais qui respectaient un cahier de charges, sans insecticides ni engrais synthétiques», explique Corinne Blis, présidente de la nouvelle Amap.

Aujourd'hui, l'association regroupe 7 producteurs et 50 familles, entre lesquels des contrats personnalisés ont été conclus. «La consommation de chacun est très différente. Certains sont végétariens, d'autres mangent le midi au travail, les familles peuvent compter deux, quatre ou six membres. Les gens s'enga-

Il ne s'agit pas seulement de payer pour un panier bio, mais bien de soutenir une production locale, dans un rapport humain.

gent donc sur la quantité qu'ils ont l'habitude de manger. Même s'il y a des quantités minimales, par exemple 500 g de pain par semaine, pour qu'un contrat puisse exister.»

Dans le cadre de l'Amap des six vallées, le contrat est un engagement moral sur un an ou plus. Le paiement s'opère en revanche tous les deux mois pour le pain, chaque trimestre pour la viande... A Nogent-

le-Rotrou, la livraison s'effectue le mardi soir, entre 17h30 et 19h30, dans la cour de Corinne Blis. Chaque famille peut alors passer prendre sa commande, sous le contrôle volontaire de l'un des adhérents. Ces derniers se relaient en effet au fil des semaines dans le but d'assurer un partage dans les règles. Huit coordinateurs bénévoles, chacun en charge d'un produit particulier,

ont en outre été choisis au sein des familles pour faire le lien entre le groupe et les producteurs. Ces coordinateurs sont notamment chargés d'établir les contrats et de remettre les chèques aux fermiers.

«Durant les deux heures que dure la livraison, les familles ont la possibilité de discuter avec les agriculteurs, de leur poser des questions, de leur faire éventuellement des commandes spéciales, par exemple en légumes rustiques... Un peu comme s'ils étaient nos jardiniers. Par ailleurs, si elles n'ont pas la possibilité de passer, les familles s'arrangent entre elles, les gens étant souvent voisins ou collègues», ajoute Corinne Blis.

Un bémol à ce tableau idyllique: le prix des denrées. En principe, le système d'achat anticipé, l'absence de gâchis au niveau des produits, l'absence d'intermédiaires et l'emballage minimum voire nul, permettent au producteur de maintenir des prix raisonnables pour des aliments de grande qualité.

«Nous constatons malgré tout que ce n'est pas accessible à tous les porte-monnaie et que notre pari initial d'offrir une alternative à la grande surface n'est pas totalement rempli, regrette la présidente. En théorie, les Amap permettent d'acheter à des prix de 20% inférieurs à ceux du bio. Chez nous, ce n'est pas le cas. Je dois dire que nous n'avons pas non plus essayé de négocier. Il faut que le producteur soit correctement rémunéré pour ses efforts. Notre priorité, c'est d'aider les jeunes agriculteurs à s'installer. Nous ne nous sommes pas associés dans le but d'obtenir des prix plus bas, jouant à notre tour le jeu des grandes surfaces. Ce n'est pas notre optique.»

Action résolument militante, l'appartenance à une Amap implique en effet un engagement personnel, qui va un cran plus loin que l'achat du panier bio en direct à la ferme, une autre manière de consommer qui, elle aussi, gagne du terrain. ♦

Françoise Antoine

La Belgique dans le sillage des Français

La Belgique aussi est une terre fertile pour le développement des Amap. Chez nous, on les appelle les «Gas», des groupes d'achats solidaires.

Lancés en février 2006 à l'initiative de l'ASBL bruxelloise «Le début des haricots», active dans la promotion d'une agriculture et d'une alimentation durables, ces groupes sont aujourd'hui au nombre de trois, à Ixelles, Schaerbeek et Saint-Gilles. Ces Gas regroupent 50 familles bruxelloises autour de quatre producteurs: la ferme bio de Jambouille pour les produits laitiers, celle de Hayon pour la viande, la brasserie Caracole de Falmignoul (Dinant) pour la bière, et enfin la ferme bio Arc-en-ciel à Wellin pour les fruits et légumes.

SUR LE MODÈLE DES AMAP

Tout comme leur modèle français, les Gas sont nés du souci de recréer des liens directs avec les agriculteurs et les artisans locaux, de se réappropriation une alimentation saine et durable, en marge de la logique agro-industrielle et dans le respect de l'environnement.

Selon le principe des Amap, les ménages s'engagent avant le début de la saison à acheter une partie de la production de l'agriculteur, assurant à ce dernier un revenu stable sur l'année. Tout comme les Amap enfin, une charte définit leurs principes et mode de fonctionnement. Les Gas sont ainsi autogérés par leurs membres. Ces derniers se partagent les tâches, s'occupant à tour de rôle de la réception des produits, de la comptabilité, des permanences, de l'accueil des nouveaux membres ou encore des contacts avec les agriculteurs. Ce système permet notamment de déléster le



En filière courte, les producteurs font le choix d'une faible mécanisation, pour un contact rapproché avec le client.

A Bruxelles, huit groupes de consommateurs sont en attente d'un producteur.

fermier d'une partie du travail et d'obtenir des prix plus bas, fixés en totale transparence avec le producteur.

Si l'on ne compte que trois groupements du genre en Belgique, ce n'est pas faute de candidats. Huit

Gas potentiels sont actuellement en attente de producteurs. «Il y a 50.000 fermes en Belgique, mais la plupart ont un mode de production industriel. Il n'existe plus beaucoup de petits fermiers capables de produire en circuit court, ce qui explique le développement plus lent des Gas sur la Belgique. C'est une conséquence de l'évolution que connaît l'agriculture depuis la fin de la seconde guerre mondiale. En 40 ans, on a perdu 75% de nos fermes», explique Kari Xavier Stévenne-Romero, responsable de l'ASBL «Le début des haricots».

«Pour les agriculteurs qui se sont engagés pour mécaniser leur ferme et

produire de gros volumes, il est difficile de revenir en arrière, confirme Serge Peereboom, maraîcher de la Ferme Arc-en-ciel à Wellin, partenaire de la première heure des Gas belges.

DES FERMES À TAILLE HUMAINE

Cet agriculteur, qui livre des paniers bio au domicile de ses clients depuis 14 ans, a toujours refusé la logique de croissance industrielle. Partisan d'une mécanisation «raisonnée», il préfère ainsi les cochons rustiques aux tracteurs, pour retourner et préparer la terre aux semences du printemps.

Selon lui, le système des Gas doit

permettre le retour à des «projets à taille humaine». «La création de 44.000 entreprises maraîchères - il en existe 2.981 actuellement - permettrait de nourrir toute la population belge en fruits et légumes en cultivant à peine 1/35e de la surface agricole belge, assure-t-il. L'opération permettrait en outre la création de très nombreux emplois, grâce à l'étroite collaboration entre producteurs et «consommateurs». «Si l'on considère en outre qu'un jeune agriculteur a besoin de 60.000 euros pour se lancer, on calcule qu'une centaine de familles investissant chacune 600 euros pourraient l'y aider. Cent familles, c'est en effet ce que notre ferme nourrit qu'à plusieurs, on pourrait encourager des débutants à produire de manière plus respectueuse pour la terre et pour la santé.»

DISCUSSIONS FRANCO-BELGES

Pour favoriser l'extension des Gas en Belgique et faciliter la communication tant vers les consommateurs que vers les producteurs, des contacts ont été noués avec l'Alliance Provence. Il est notamment question de troquer le nom de Gas pour celui d'Amap, propriété de l'association française.

En effet, le nom de «groupe d'achat solidaire» est trop proche, selon Kari Xavier Stévenne-Romero, de celui de «groupe d'achat commun». Or ce dernier concept ne va pas aussi loin dans la démarche solidaire, le consommateur ne s'engageant pas d'avance à l'achat d'une partie de la récolte. Les deux chartes seraient conservées, la belge n'étant pas moins exigeante que sa cousine française. ♦ F.A.

► <http://www.gas-bxl.collectifs.net/>

Les consommateurs solidaires autour du monde

Les premiers groupements de consommateurs solidaires ont fait leur apparition au Japon dans les années 60 sous le nom de Teikei, un mot signifiant «relation» en japonais. En échange de la garantie d'achat à l'avance de toute sa production, l'agriculteur s'engageait à cultiver sans produits chimiques. En Europe, le mouvement s'est développé à la même époque en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Ce n'est qu'en 1985 qu'il a traversé l'Atlantique pour atteindre les Etats-Unis, où il prit le nom de CSA: «Community Supported Agriculture». Ces projets étaient apparus dans la région de New York comme un moyen de répondre à la diminution importante du nombre d'agriculteurs et à la difficulté d'accès des populations à bas revenu à une alimentation de qualité.

Les CSA se sont ensuite répandus au Canada dans les années 90, avant de traverser l'océan pour s'implanter en Angleterre. Alors qu'il prend pied en France en 2001, il est arrivé voici deux ans dans notre pays et continue de se propager en Europe du Nord, en Hongrie, au Ghana, en Australie ou encore en Nouvelle-Zélande... On rencontre aujourd'hui le concept dans une quinzaine de pays de par le monde. Début 2004, on comptait ainsi entre 500 et 1.000 Teikei au Japon, 1.700 CSA aux Etats-Unis, 90 en Angleterre, et 60 au Québec. En France, on dénombre actuellement plus de 300 Amap.

Les Italiens, reconnus par-delà les frontières pour leurs produits du terroir, ne s'y sont pas trompés. Ils comptent eux aussi une centaine de groupes d'achats solidaires à travers la péninsule. Pour eux, l'his-

toire a commencé en 1994 à Fidenza, en Emilie-Romagne, avant de s'étendre au reste du pays.

DERRIÈRE LE PRIX, L'IDÉAL

Parmi de nombreux exemples, celui de ces cinq agriculteurs italiens de la banlieue de Milan, partageant les risques avec leurs clients. Concrètement, ces derniers calculent à l'avance leur budget pain sur l'année et versent à la coopérative 10% du prix d'achat correspondant, s'engageant à ne pas être remboursés en cas de mauvaise récolte. Grâce à cette prise de risque de la part des consommateurs, les agriculteurs peuvent se permettre de ne semer que la quantité de blé nécessaire à la commande. Avec pour conséquence un prix inférieur de 30% à celui du marché classique. Autre avantage pour les consommateurs: l'assurance d'une production biologique.

L'exploitation, le moulin, la boulangerie et les consommateurs se trouvant enfin dans un rayon de 35 km, les émissions de gaz dues au transport demeurent limitées, dans le respect de l'idéal écologique poursuivi par les adhérents au groupement. Dans le cadre de ce cas bien particulier, en 2007, 400 ménages ont préacheté 8 tonnes de pain (soit 20 kilos par personne). La région milanaise voit par ailleurs les «Gas» se développer comme des champignons. Si beaucoup d'Italiens y voient d'abord un avantage financier, puisque la baisse de prix peut aller selon les produits de 20 à 50%, un certain nombre, surtout parmi les jeunes, affirment y adhérer en priorité pour l'idéal sous-tendant le mouvement. ♦ F.A.