



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 4 - Avril 2005

Le mot de Pascal

Les petits de Gertrude se portent bien. Malice vient de mettre au monde dix porcelets ; l'un d'entre eux, un peu trop faible, n'a pas survécu. J'ai pourtant tenté de lui donner le biberon et je l'ai rentré au chaud mais la nature a été la plus forte. Les neuf autres vont très bien. Les pluies torrentielles n'ont pas arrangé les terrains sur les parcours en fin d'hiver. Enfin, je pense que d'ici la fin du mois, tout ce petit monde sera installé sur les parcours d'été.

Aux consommateurs d'agir

Le monde agricole est souvent quelque chose de très compliqué pour le consommateur... et à juste titre. Le monde agricole est divisé, fragmenté. On pourrait dire lapidairement qu'il existe trois types de structures agricoles.

Les premiers seraient les « chefs d'exploitation » (ils ne sont plus paysans), bien souvent agriculteurs de père en fils. Productivisme, agrandissement, à la botte de l'agroalimentaire et de la pétrochimie, prisonniers des emprunts bancaires du Crédit Agricole, Ne vivant que des primes européennes qui permettent d'exporter à très bas prix. Ce qui fait que le paysan africain quitte ses terres, meurt de faim, et que le désert gagne du terrain. Le déséquilibre de la planète continue : ici les doses de produits chimiques, là bas le désert. Parmi ces chefs d'exploitation nous aurons encore trois types :

- ceux qui veulent toujours être plus gros par nécessité de survie et sont prêts à éliminer leur propre frère ;
- ceux qui ont conscience de leur situation de groupies des trusts mais, découragés, prisonniers du système, ne peuvent plus réagir ;
- ceux qui prennent un moment pour se poser, réfléchir et vont tenter de réorienter leur exploitation (hé oui ! ces gens là n'ont plus de ferme).

Puis nous avons ceux que l'on nomme couramment les « néo ». Là nous trouvons deux catégories.

Ceux qui ont une profession dans laquelle ils ne s'épanouissent plus. Ce sont des gens qui pensent et ficellent leur projet. Financièrement, ils ont souvent un pécule et de toute façon, bien organisés, ils chercheront toutes les primes. Ils s'installent souvent sur de petites structures. Ils ne sont pas vraiment paysan et se nommeront plutôt agriculteur, sauf quand le mot paysan peut être porteur économiquement. Ils parlent d'idéologie, d'éthique, de produits naturels, plus rarement de produits bios. Ils auront même tendance à critiquer la bio en disant que ce n'est pas possible sur leur structure. Le soir, quand ils s'installent devant leurs ordinateurs pour aligner les chiffres et observer leurs taux de rentabilité.... les discours écologiques, le béret du paysan sont vite oubliés. Et pour rentabiliser les investissements, aucune hésitation à acheter du lait de chèvre congelé venant d'Espagne ou à mettre un coup de désherbant ou autre. Mais en contre-partie, ils seront les fervents défenseurs de toutes les normes auxquelles on nous soumet. Celles-ci, pour la plupart, n'ont qu'un intérêt, celui d'éliminer et d'exclure un paysan, et non l'intérêt du citoyen. Attention ! dans ce groupe il y'a aussi de vrais paysans écologistes.

La revue *Nature et Progrès* n°52 avec pour thème « Bio et solidarité » et le guide *Accueil Paysan* pour vos vacances sont disponibles à la ferme.

Enfin, il y'a ceux que la vie ramène à la terre, des paysans, des originaux, des résistants au système, amoureux de la terre, du pays, de la nature. Souvent, ils s'installent sans rien : pas de prime, pas de finance en réserve. L'installation se monte à l'huile de coude, grâce à l'entraide familiale et les copains. Paysans le plus souvent en « BIO », ils tentent de créer une vie autour de leur ferme. Petite ou moyenne ferme selon l'opportunité du moment. Il n'hésitent pas à tout remettre en question, constamment en recherche...

Ce sont surtout ces derniers qui ont fait bouger les choses dans le monde agricole et rural : création de la *Confédération Paysanne*, développement de l'agriculture « BIO », sauvegarde des races rustiques et des semences paysannes, mise en place d'une dynamique artistique dans les fermes, création du mouvement *Accueil Paysan* qui parle d'un nouveau métier « Paysan – Accueillant- Aménageur », adhérents à *Nature et Progrès* pour une agriculture 100% bio.

Le problème de ces petites structures, ce sont les difficultés financières. Certain abandonnent le projet ou, dans un état de survie, oublient les bonnes résolutions du départ et dérapent.

Pourquoi vous parler de tout cela ?

Car c'est vous, consommateurs, qui avez les cartes en mains pour revendiquer la transparence au travers des AMAP, en vous investissant dans les mouvements tel que *Nature et Progrès* pour participer au contrôle dans les fermes, ou encore en vous investissant dans l'association «*Les Amis d'Accueil Paysan* » afin de garantir l'éthique.

Cela devient urgent. Les OGM s'installent, le gouvernement veut piloter l'agriculture bio sans les agriculteurs bio. Toutes les subventions ministérielles sont supprimées pour *Accueil Paysan* et ce sont 400 000 euros de moins pour la *Confédération Paysanne* au bénéfice de la FNSEA.

C'est l'avenir de nos campagnes, l'avenir de nos enfants, l'avenir de la planète. En tant que citoyen du monde, arrêtons de parler de productivisme, d'économie libérale, de croissance, de loi de la concurrence. Quelle concurrence possible entre l'agriculteur américain, avec ses tracteurs de 1000 cv et ses hélicoptères, qui cultive 500 hectares de riz et le paysan asiatique qui cultive, avec sa femme, un seul hectare de riz ?

Ne faudrait-il pas remettre dans tout cela un peu d'humain, de respect, de tolérance et de bon sens afin que chaque citoyen de la planète vive dignement ?

Alors à chacun d'agir et de réagir.

Mais n'avez vous pas commencé avec l'AMAP ?

Les mouvements paysans ont besoin de vous, pensez-y !



Eh oui, les AMAP ont une histoire... Elle est récente, et imprégnée d'échanges de pratiques, d'essaimage d'idées à l'échelle régionale, internationale et même inter-continentale... ! C'est toujours dans cet esprit que continuent à se développer les AMAP. Illustration au travers d'un extrait de compte-rendu d'une rencontre entre six AMAP de la région Languedoc – Roussillon...

Fédérer les AMAPS du Languedoc-Roussillon ?

Première réunion du réseau en LR la question de l'organisation se pose : quelle structure choisir ? Que faire ensuite pour que les AMAP se développent, puisque l'on assiste depuis deux ans à une forte demande ? Une structure fédérée apparaît comme une garantie éthique. On redoute en effet l'apparition de pseudo-AMAP qui livreraient des paniers composés de produits issus de l'agriculture intensive, tout simplement pour répondre à la demande croissante des consommateurs et pour profiter d'un effet de mode : ce serait aller totalement à l'encontre du propos de départ, qui est de maintenir une agriculture paysanne de qualité, capable de nourrir les gens dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour de l'exploitation. On évoque ensuite la forme juridique des AMAP.

Après débat, ont été retenus les points suivants :

- Nous ne souhaitons pas créer une structure associative loi 1901, de structure pyramidale et nécessitant un investissement en temps (rédaction de statuts, élections...) , nous préférons la création d'un réseau souple sans contrainte administrative et qui nous laisse le temps de nous concentrer sur l'essentiel (la création des Amaps). Le réseau des Amaps LR est donc une association de fait dont cette réunion est la première. C'est un réseau d'échange et d'information entre les différentes AMAP. Didier Latorre, qui reçoit les informations du réseau Alliance au niveau national, se propose de les transmettre. Chacun dans son secteur aura à cœur d'aider au développement des Amaps selon les critères évoqués dans la charte d'Alliance Provence. Ainsi notre organisation se veut le plus horizontale possible. Pas de leader et des relais à l'intérieur de la région.

- On propose de créer une page web permettant de contacter les membres des différentes AMAP de la région, afin d'orienter les personnes au plus proche de leur secteur géographique. Cette page pourra contenir les documents qui peuvent être utiles pour la création d'une AMAP. Elle comportera un lien vers le site national des AMAP.

- Chaque AMAP doit pouvoir choisir sa propre structure (Association loi 1901 ou association de fait) : plus le système sera souple, mieux ce sera.

- Chaque AMAP doit pouvoir apporter son soutien à une éventuelle AMAP qui souhaiterait se constituer sur un secteur limitrophe, lui servir au besoin de référent, favoriser "l'essaimage".

- Le principe de l'AMAP impliquant également une responsabilisation du consommateur, il appartient à chacun d'être vigilant sur l'éthique, en ce qui concerne la qualité des produits, mais aussi les conditions sociales de leur production.

Petite histoire des AMAP

C'est dans les années 60 que des mères de famille japonaises, s'inquiétant de voir l'agriculture s'industrialiser avec un recours massif aux produits chimiques, décident de se regrouper et de passer un contrat avec un agriculteur : en échange de la garantie d'achat de toute sa production à l'avance, le paysan s'engage à cultiver sans engrais chimiques. Ce sont les premières « Teikei » (qu'on peut traduire par « mettre le visage du fermier sur les aliments »)

A peu près à la même époque en Suisse, des fermes communautaires nommées « food guilds » développent leur propre partenariat avec les consommateurs locaux en leur fournissant chaque semaine des produits frais.

En 1985, un fermier américain rapporte dans son pays l'expérience qu'il a connue en Suisse. De là naît la première CSA (Community Supported Agriculture = "Agriculture Soutenue par la Communauté"). Les premiers projets apparaissent dans la région de New York comme un moyen de répondre à la diminution importante du nombre d'agriculteurs et une difficulté d'accès des populations à bas revenus à une alimentation de qualité.

L'idée commence alors à se répandre dans tout le pays, puis gagne dans les années 90 le Canada et la Grande-Bretagne.

En 2000, un couple de maraîchers du Var découvre la CSA à laquelle participe leur fille aux Etats-Unis. La première AMAP en France est créée en avril 2001 autour de leur ferme, à la suite d'une réunion organisée par ATTAC à Aubagne sur le thème de la « malbouffe » Elle leur a permis de maintenir leur activité dans une région qui a perdu 15 000 exploitations agricoles, soit près d'un tiers, en 5 ans.

Les principaux acteurs de ce mouvement international se sont réunis pour la première fois à Aubagne en février 2004 lors du "1er colloque international sur les contrats locaux entre agriculteurs et consommateurs" organisé par l'Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs qui accompagne les AMAP dans leur mise en place et l'animation de leur réseau.

Début 2004, on estimait qu'un japonais sur quatre s'approvisionne dans un Teikei. On dénombrait 1700 CSA aux Etats-Unis, 90 en Angleterre, 60 au Québec, une cinquantaine en France. Des fonctionnements équivalents sont recensés dans au moins 15 pays à travers le monde.

L'essaimage semble très rapide en France. En 2005, dans la seule région Provence-Alpes-Côte d'Azur, on compte déjà 52 AMAP représentant 7800 consommateurs en lien direct avec 130 fermes locales. En avril 2005, elles seront 70 pour 160 fermes. Fin 2005, le nombre d'AMAP devrait atteindre 80, ce qui représente 4000 familles (12 000 personnes) !

Rôti de porc aux pommes et aux pruneaux.

Préparation : 30 minutes Cuisson : 1h45mn

Pour 6 personnes

- 200 g de Pruneaux dénoyautés
- Sel, poivre
- 25 cl de Vin blanc sec
- 2 Pomme(s) à cuire
- 2 cuillère(s) à soupe de Jus de citron
- 1,5 kg d' Echine de porc
- 2 cuillère(s) à soupe d' Huile végétale
- 20 g de Beurre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Pelez les pommes. Retirez les cœurs et les pépins. Coupez-les en dés et arrosez-les de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Salez et poivrez la viande de porc. Fendez-la pour la farcir. Salez et poivrez à l'intérieur. Mettez les dés de pommes et les pruneaux. Gardez-en la moitié pour la suite de la recette. Roulez la viande et maintenez-la bien par de la ficelle alimentaire.

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Retournez-la de chaque côté pour qu'elle soit bien dorée de chaque côté.

Retirez un peu de graisse de cuisson. Déglacez au vin blanc.

Grattez le fond de la cocotte pour décoller les sucs.

Mettez la cocotte au four pour 1 heure. Ajoutez alors les pruneaux et les pommes et prolongez la cuisson de 30 minutes.

Servez le rôti avec des galettes de pomme de terre.

La
r
e
c
e
t
t
e
d
u
m
o
i
s

**A noter sur vos agendas : prochaine distribution
le samedi 21 Mai de 15h00 à 18h00
à la ferme de Capucine.**