



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 10 - Octobre

Une COMAC (Commission d'Attribution et de Certification) en Alsace-Lorraine ?

En juillet dernier, ont eu lieu deux rencontres à la ferme de Capucine. Anne a rendu compte de la première dans le bulletin de septembre, il s'agissait du contrôle annuel de la ferme par Lionel, pour la certification Nature et Progrès.

La deuxième était un rendez-vous pour envisager la constitution d'une COMAC en Alsace-Lorraine. Etaient présents Béatrice Guth (agricultrice en Alsace), Pascal (ferme de Capucine), Maryvonne et Dominique Hallez, Joëlle Brault (abonnés de l'AMAP de Capucine), Blandine Cipriani (consommatrice en Meurthe et Moselle), Henri Granier (boulangier dans les Vosges) et Lionel Labit (salarié de la Fédération de Nature et Progrès).

Rappel historique pour comprendre ce qu'est une COMAC :

En 1981 ; le Ministère de l'Agriculture reconnaît que l'agriculture Biologique est un mode de production particulier avec ses propres particularités.

En 1986, le premier cahier des charges sur la production de végétaux bio est homologué : il s'agit de celui de Nature & Progrès. C'est aussi à ce moment que se met en place l'ACAB : Association des Conseillers en Agriculture Biologique qui regroupe l'ensemble des contrôleurs qui travaillent pour Nature & Progrès et qui font également du conseil aux producteurs.

Au cours de cette décennie, de nombreuses dissidences de N&P se créent : Biofranc, Simples, ... Des COMACs rassemblant des professionnels de la Bio, des consommateurs adhérents à N&P, un représentant des Fraudes, un représentant de *Que Choisir* se mettent également en place. Elles étudient les rapports de contrôle effectués par les contrôleurs de l'ACAB et donnent leur avis sur l'attribution de la mention : si l'agriculteur respecte le cahier des charges concernant ces productions, il peut avoir droit à la mention « Nature & Progrès ». En cas de problème, les membres de la COMAC peuvent donner des conseils ou demander à l'agriculteur de changer un point de ces pratiques afin de respecter complètement le cahier des charges.

En 1992, le Règlement européen concernant le mode de production de végétaux biologiques paraît au Journal Officiel : c'est la reconnaissance par l'Union Européenne de la bio. Ce règlement reprend en très grande partie le cahier des charges « Productions végétales » de Nature & Progrès. Ce règlement exige cependant que les contrôles

soient réalisés par des organismes indépendants des associations de producteurs : Ecocert est créé par des membres de l'ACAB et ne fait plus seulement une activité de contrôle mais aussi du conseil. D'un point de vue pratique, les producteurs adhèrent toujours à Nature & Progrès et N&P confie les contrôles à Ecocert.

En 1995 : le Ministère de l'Agriculture crée la marque AB : les producteurs ne sont plus obligés d'adhérer à une association gestionnaire d'une mention pour pouvoir revendiquer travailler en Bio. Les producteurs signent des contrats directement avec les organismes de contrôles. Nature et Progrès perd de nombreux adhérents et surtout perd une grande influence sur l'évolution des cahiers des charges. Les organismes de contrôle attribuant directement la marque AB, les COMACs n'ont plus lieu d'exister. Cependant, le Ministère de l'Agriculture voulant alléger les cahiers des charges de certaines contraintes, Nature & Progrès décide de maintenir ses propres cahiers des charges. Certaines COMACs (essentiellement dans le sud de la France) se maintiennent alors.

Une COMAC en Alsace-Lorraine ?

Pascal Thibault a provoqué cette réunion car il désire voir renaître une COMAC en Lorraine. Vu le faible nombre d'adhérents sur la Région, il a invité également les voisins de l'Alsace. L'idée de la remise en route d'une COMAC en Alsace Lorraine est de redonner de l'importance et une identité locale à la marque « Nature et Progrès ». Les cahiers des charges de Nature & Progrès sont plus restrictifs que ceux de l'AB. Ils apportent une meilleure garantie sur la qualité des produits mais aujourd'hui, ils manquent de reconnaissance car la Fédération Nature et Progrès a des difficultés pour réaliser les enquêtes chaque année. En relançant une COMAC, les contrôles pourraient être effectués par des consommateurs proches des fermes, ce qui limiterait les frais de déplacements et apporterait le regard d'une personne locale sur la ferme ou l'entreprise. Actuellement il y a 8 producteurs en mention Nature et Progrès en Lorraine et 4 en Alsace. Les contrôles ont lieu une fois par an, la COMAC se réunirait une ou deux fois par an pour les étudier.

Une nouvelle rencontre est prévue cet hiver. (NDLR samedi 05/11 à 14h30 à la ferme de Capucine).

Lionel Labit et Joëlle Brault



Ca a marché !!! Suite à la proposition faite dans le bulletin précédent, Philippe nous a envoyé son « portrait d'AMAPIEN ». Un grand merci à lui, et nous attendons les suivants !

La Cabane du Darou, motrice dans le mouvement, il y a un an :
«- Tu connais l'AMAP ?
- Voyons... l'Alimentation Modifiée Après Préparation ??

- Non, c'est un éleveur (drôlement sympa), du cochon (vachement bon) et des gens (tous du coin) qui font leurs courses une fois par mois ».

Evidemment, présenté comme ça, ça nous intéresse. 10 paniers et 4 m de boudin noir plus tard, force est de reconnaître que toute la famille est convertie au cochon Grouic-Grouic (c'est comme cela qu'on s'y repère par rapport au cochon de supermarché).

Nos 3 jeunes enfants (4, 7 et 8 ans) ont pris goût à cette viande parfumée (et aussi, aux conditions de distribution, qui permettent de croiser les animaux de la ferme) et nous, entière satisfaction quant au mode de fonctionnement, à la qualité et à la saveur des morceaux répartis. A tel point qu'on se surprend à acheter maintenant des produits bio et des légumes de saison, qui sont souvent produits localement.

L'AMAP, un vaccin contre l'abâtissement commercial ambiant ?

Philippe DESMARTIN
Saint Dié des Vosges

Des nouvelles de la ferme ...

Un mois calme et agréable avec l'été indien.

Concernant le bois communal, le géomètre est venu faire les relevés pour déterminer les limites de la parcelle qui me sera vendue. J'attends la proposition.

La cueillette des pommes fut rapide. J'arrive quand même à 120kg qui se transformeront en jus de pommes.

Merci encore à Roger qui m'a remplacé une journée, ce qui m'a permis de faire un aller / retour Grenoble pour participer au bureau national d'Accueil Paysan. Militer fait partie de la vie de bon nombre de paysans. Cela représente souvent des difficultés dans notre métier et pourtant militer c'est vivre !

L'assemblée Générale nationale de la fédération Accueil Paysan se tiendra dans les Vosges le 29 Novembre. La réunion COMAC pour Nature & Progrès le samedi 5 Novembre à 14h30 à la ferme. Les intéressés sont invités (cf. article dans ce même bulletin).

Jean m'a transmis un document sur le programme européen Leader + du Pays de la Déodatie. Après premiers renseignements, je devrais pouvoir rentrer dans le cadre (pour une fois !) de ce programme, et obtenir des subventions pour la construction du bâtiment, labo, et chambre paysanne. Si certains veulent donner un coup de main pour le montage du dossier je suis preneur car je ne suis pas très « papiers ». Pendant les vacances, mise en place de parcours et déplacement des porcs. Toutes les bonnes volontés sont attendues.

Pascal THIBAULOT

Le coin cuisine

Merci à Laurence de nous faire partager ses bonnes recettes !

Pâté de campagne

Il vous faut en poids équivalent :

De la viande de porc

Du foie de porc ou de volaille ou de lapin ou mélange

Du lard gras (avec éventuellement un peu de lard fumé)

Un peu de mie de pain rassis trempée dans un peu de lait

Ail et échalotes

Hacher toute la viande et ajouter la mie de pain. Bien mélanger. Ajouter du sel (20g par kg de viande hachée), du poivre (2g par kg de viande hachée).

Vous avez la base de vos terrines. A vous d'être inventifs pour différencier les goûts.

Exemples déjà testés :

Terrine au noix : cerneaux de noix, vin de noix

Terrine aux champignons : chanterelles en tube ou cèpes séchés + cognac

Terrine des tropiques : gingembre, citron vert et rhum.

Terrine aux châtaignes, terrine aux olives...

Pour stériliser, prendre des bocaux à pâté, mettre une couenne au fond, bien tasser la viande à l'intérieur, ne pas oublier de laisser une marque sur le dessus (noix, citron vert, olives...). Bien essuyer le bord. Fermer avec un caoutchouc et laisser cuire trois heures après ébullition.

Il est possible de cuire ces terrines au four au bain marie pendant une heure.

PROCHAINE ET DERNIERE DISTRIBUTION POUR LES ABONNEMENTS 2004 / 2005 : SAMEDI 19 NOVEMBRE

Contacts : ■ Coordination et animation du comité de pilotage, lien avec les autres AMAP : Joëlle BRAULT et Pascal THIBAULOT – guyobrault@club-internet.fr ■ Trésorerie, suivi des comptes et des adhésions, gestion du carnet d'adresses : Patrick OUARTIER – p.ouartier@free.fr ■ Gestion de la liste d'attente, suivi des nouveaux contacts : Lydiane PERRY – lydiane-aymeric@wanadoo.fr ■ Bulletin : Philippe LEFRANC et Joanne CHENAL – joanne.chenal@wanadoo.fr ■ Animations autour de la ferme : Pascal THIBAULOT et Joanne CHENAL – joanne.chenal@wanadoo.fr ■ communication avec les adhérents, circulation de l'information au sein de l'AMAP : Vanina RICHARD – eric.cama@wanadoo.fr ■