



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

N° 13 - Janvier 2006

Bilan de la saison 2005 de l'AMAP de Capucine

Les distributions de paniers

68 familles ont participé par l'achat de paniers de viande et charcuterie.

44 familles se sont engagées pour la saison :

- 20 pour un panier par mois
- 24 pour un panier partagé

Différentes solutions de partage ont été trouvées entre abonnés : un panier tous les deux ou trois mois, ou partage du panier mensuel à deux ou trois familles.

Quelques familles ont trouvé en cours de saison à partager leur panier, la quantité étant trop importante pour leur consommation.

Des échanges ont été faits les premiers mois entre abonnés pour certains morceaux, puis chacun s'est débrouillé dans son propre entourage pour les parties dont il ne raffolait pas !

Il y a eu 2 désistements en cours d'engagement, les paniers étant repris par des familles qui attendaient de pouvoir s'engager.

25 familles ont pris des paniers-découverte (un ou trois, comme nous l'avions proposé au début).

Renouvellements pour la saison 2006

34 familles renouvellent leur abonnement (77.27%)

10 familles ne renouvellent pas (22.73%)

% de non renouvellement global : 51.47% (35/68)

Non-renouvellement ou réduction de l'engagement pour la saison 2006	Raisons invoquées
3 familles renouvellent en réduisant leur abonnement à ½ panier	quantités trop importantes : 2 absence en été : 1
3 familles engagées en 2005 pour un panier mensuel et 5 pour ½ panier ne renouvellent pas leur abonnement 2 familles se sont désistées en cours de saison	trop de charcuterie : 4 charcuterie trop épicée : 1 coût : 1 sans communication de la raison : 5

L'organisation, la vie de l'Amap

13 personnes ont participé au comité d'organisation, avec une présence moyenne de 7 aux neuf (très longues !) réunions qui ont eu lieu depuis le début, en novembre et décembre 2004, février, avril, mai, juin, septembre, novembre et décembre 2005.

Nous avons fait dans le bulletin de mars 2005 un premier bilan du travail du groupe.

Le noyau de personnes impliquées dès le départ s'est élargi peu à peu à d'autres Amapiens désireux de participer un peu plus au projet. En pointillé ou au long cours, grâce à des échanges riches, nous avons pu travailler dans différents domaines.

Certaines idées ont abouti ou sont en bonne voie d'aboutir :

- l'acquisition de terrains proches de la ferme appartenant à la commune de La Petite Raon
- la création de l'association
- l'édition du bulletin mensuel, avec la volonté de varier les rubriques, de faire le lien entre tous, de témoigner de la vie de la ferme de Capucine, de l'activité de notre Amap, de celles des autres Amap, des questions qui nous touchent
- un questionnaire-bilan à mi-parcours pour évaluer les attentes, inviter à la suggestion d'idées et d'actions nouvelles
- la préparation de la saison 2006 : gestion des départs et des arrivées

D'autres sont à poursuivre :

- L'organisation de l'Amap table paysanne est prête mais il reste à la promouvoir
- Différentes solutions ont été envisagées avec Pascal pour l'amélioration du laboratoire de la ferme. La bonne reste à trouver, ainsi que sa concrétisation
- La diversification des produits est revenue régulièrement dans les débats avec Pascal. Les contraintes sont diverses, liées à la situation de la ferme, aux nécessités de la production agricole.
- La création d'une Amap légumes autour d'un maraîcher en attente de concrétiser ce projet

Nous avons participé à une réflexion sur les COMAC et la participation des consommateurs à la certification Nature et Progrès, à l'initiative de Pascal.

Nous avons aussi cherché à assurer le lien avec les autres Amap, avec la participation à une rencontre à Lyon du réseau national des Amap pour rencontrer d'autres agriculteurs, d'autres consommateurs, partenaires engagés dans des projets collectifs.

Les temps forts de l'année

Les distributions mensuelles ont été des temps d'échange et de rencontre appréciés. Autour de gâteaux, de tartines et de boissons, les discussions ont varié selon l'actualité et les sujets d'intérêts partagés : la constitution européenne, l'auto construction, la vie de la ferme, les péripéties de l'abattoir...

Un repas collectif en juin nous a permis de nous retrouver à la ferme pour un moment de partage accompagné de musique.

En septembre, un marché à la ferme a rassemblé, le jour de la distribution mensuelle, un maraîcher (Philippe Mathieu, de Ban de Sapt), une productrice de fromages (Véronique Kern, de Taintrux) et Norbert (vente de produits du commerce équitable).

Réponse à notre courrier à la Direction des Services Vétérinaires.

Nous avons reçu une réponse longue et précise à notre courrier de décembre du Dr E. Drevet-Dziedzic, Vétérinaire Inspectrice à la D.S.V.

Nous vous en donnons ici un résumé, des copies de la lettre complète seront à la disposition de tous lors des distributions. Vos réactions sont les bienvenues.

1 – Sang et foies saisis

- l'autorisation de collecte de sang pour l'alimentation humaine n'a été donnée au nouvel abattoir de Rambervillers qu'après une période d'essai. En attendant, le sang était déclassé (non destiné à la consommation humaine)
- Les abats peuvent ponctuellement faire l'objet de saisies (pneumonies, parasitisme...). Nous pouvons dans ce cas obtenir des explications du service vétérinaire de l'abattoir.
- Le sang de porc fait l'objet de saisie sanitaire si un des porcs du lot fait l'objet d'une saisie
- Les porcs issus d'élevage plein air doivent faire l'objet d'une recherche de larves de trichine. L'analyse, coûteuse, n'est faite qu'une fois par semaine, le mardi matin. Les porcs non abattus dans le créneau 6h-8h du mardi peuvent faire l'objet d'une consigne plus longue. Dans ce cas, sang et abats doivent faire l'objet de mesures conservatoires (à voir avec l'abattoir).

2 – La consigne des porcs de novembre 2005

- Le 15 novembre, le laboratoire a détecté une larve sur un mélange d'échantillons (les 3 porcs de Pascal et 21 sangliers)
- Les analyses complémentaires effectuées n'ont détecté aucune autre larve et n'ont pas permis de savoir de quel animal provenait la larve.
- Il s'agissait d'une larve d'un autre nématode que la trichine.
- La congélation de toute la viande a été décidée, dans un but conservatoire, d'autant que la première analyse était déjà intervenue 5 jours après l'abattage des 3 porcs.

RUBRIQUE « FAISONS CONNAISSANCE » !

Cette rubrique a été créée sur suggestion de certains d'entre vous, afin que les abonnés se connaissent mieux entre eux. Chacun peut s'y présenter en quelques lignes, comme il le souhaite. Nous attendons vos textes et vos photos... (à envoyer à joanne.chenal@wanadoo.fr).

Lorsque des valeurs, des « slogans » tels que « vivre et travailler au pays », « penser global, agir local », peuvent se décliner concrètement et se transformer en actions, il serait paradoxal de ne pas s'engager.

C'est sur ces bases que je me suis senti concerné à la fin de l'été 2004 quand Joëlle a évoqué le projet de co-construction qui apparaissait entre un paysan qui souhaitait avancer et un groupe de consommateurs potentiels qui voulaient échanger « autrement ».

Dans une aventure partagée, je voyais quelques lignes fortes :

- transformer un revenu de solidarité passif, le RMI, en vecteur de transition permettant de consolider un développement économique différent ;
- intervenir autrement dans le système qui lie territoire – production – distribution – consommation – investissement – capitalisation, ...
- penser différemment la production agricole, sa dimension qualité ;
- s'inscrire d'une manière douce et durable sur un territoire et dans un territoire.

Au delà de ces attentes, des inquiétudes aussi étaient présentes :

- comment permettre l'équilibre entre les responsabilités de l'acteur, qui est le paysan-producteur, et le collectif émergent ? Saurons-nous comment coproduire, accepterons-nous d'un côté le contrôle social exercé par le collectif, de l'autre la réalité des contraintes de production ?
- comment éviter un communautarisme créé autour de consommateurs intelligents isolés des autres notamment des exclus du pouvoir d'achat ?
- comment diffuser et échanger pour que d'autres expériences de ce type voient le jour mais aussi pour que les agriculteurs productivistes s'interrogent et amorcent un changement souhaitable ? ...

Après une première étape d'un an, la trajectoire semble tracée. D'un côté une production reconnue, de l'autre un collectif qui, via le comité de pilotage, poursuit à la fois une volonté de consolidation (création de l'association) et un souci de créer et organiser les conditions d'échange entre le paysan partenaire, les consommateurs et l'environnement.

Cette relation triangulaire est sans doute une des clefs de la poursuite de la réussite de ce type de projets.

Jacques ARMAND

La prochaine distribution se déroulera **le samedi 18 Février, exceptionnellement à la Cabane du DAROU à Saint-Dié** en même temps que **l'assemblée générale constitutive de l'association.**

L'ordre du jour et les horaires précis vous seront communiqués au plus vite...

PETITE ANNONCE DE DERNIERE MINUTE

Pascal vend son cheval.
Pour plus de précisions,
voir avec lui directement.