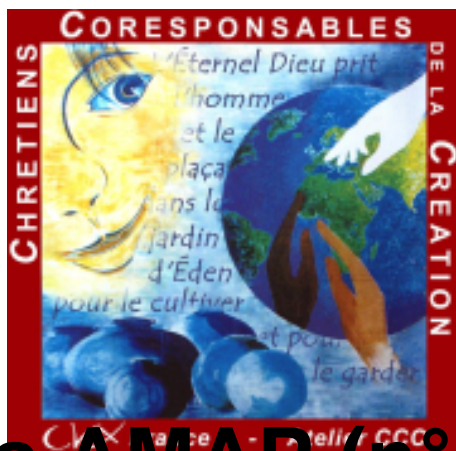


<http://ccc.cvxfrance.com/Les-AMAP-no54>



Les AMAP (n° 54)

- Chroniques -



Date de mise en ligne : lundi 10 novembre 2008

Copyright © Atelier CVX CCC - Tous droits réservés

Au Japon, dans les années 60, des centaines de personnes furent intoxiquées par des eaux contaminées au mercure. C'est ce qui incita des mères de famille à créer les « TEIKEI », que l'on peut traduire par « la nourriture avec le visage du fermier dessus ».

Par la suite, cette idée fut reprise à travers le monde.

Ici, on les appelle AMAP, c'est-à-dire Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Plusieurs constats sont à l'origine de ce projet d'économie solidaire.

1/ d'abord, la disparition rapide d'exploitations sur des zones fertiles mais où la pression foncière est importante.

2/ ensuite, la demande de consommateurs de plus en plus nombreux à s'interroger sur la provenance et la qualité de ce qu'ils mettent dans leurs assiettes.

L'AMAP est un système d'économie nouveau qui relie un fermier avec des consommateurs locaux. Le revenu du paysan n'est pas le résultat du tonnage à l'ha multiplié par le prix au kg de sa marchandise mais dans la fixation du prix du panier : la rémunération du travail est prévue, indépendamment du volume produit. Le producteur peut se concentrer sur la qualité.

Comment ça marche ?

Un groupe de consommateurs potentiels se met en recherche d'un producteur de sa région. Après quelques échanges entre les 2 parties pour vérifier que l'offre est compatible avec la demande, on se met d'accord sur les modalités : prix, produits, lieu de livraison... et on signe un contrat.

? Les consommateurs s'engagent à acheter à l'avance, sur une période donnée qui peut être une année, 6 mois, une saison...

? De son côté, le producteur s'engage à fournir des produits de qualité et à être transparent sur la vie de l'exploitation : les méthodes de culture ou les prix par exemple. Il fournit ce que l'on appelle des paniers.

Quels sont les avantages de ces AMAP :

â€” -Tout d'abord, elles relocalisent la production agricole et la consommation : retrouver le plaisir de manger des produits de saison et locaux, bien souvent des variétés anciennes et goûteuses.

â€” -C'est aussi une occasion de créer du lien : le producteur connaît les personnes pour qui il travaille, les consommateurs ont visité l'exploitation, les enfants de la ville découvrent le travail de la terre et ses rythmes. D'ailleurs, il est possible que le paysan fasse appel pour une aide ponctuelle.

â€” -Les consommateurs partagent avec le producteur les aléas climatiques. Il se peut que les salades du printemps n'aient pas bien marché. On partagera ce qu'il y a !

â€" -Enfin, les AMAP participent à la protection des terres en zone périurbaine, avec des exploitations à taille humaine. Il s'agit essentiellement de maraîchage mais on trouve aussi des regroupements de bonnes productions locales : viandes, fromage, miel ou pain.

Pour Radio Présence