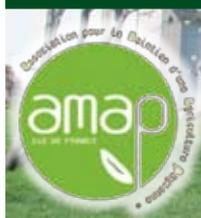


# Sous les pavés, la terre

Lettre d'info du réseau des AMAP d'Ile-de-France



n° 10



MAI 2010

E  
d  
i  
t  
o

Quatorze membres, pas un de moins. C'est donc avec un nouveau Bureau motivé et bien «garni» que nous allons débiter ce nouveau mandat afin de consolider les actions menées en 2009. La conjoncture est favorable et il nous faut à présent transformer l'essai, adapter nos modes de fonctionnement et pérenniser l'organisation du Réseau. Un beau défi, encore une fois ! Car il y a des urgences auxquelles il nous faut répondre, et celles-ci ne sont pas seulement régionales ni même nationales. En effet, notre action se place dans un cadre bien plus global (avec ces désordres) bien qu'elle se mette en oeuvre à un niveau très local (avec ses solutions). Le colloque d'URGENCEI à Kobé nous a à nouveau permis de réaliser à quel point les problèmes de l'agriculture paysanne pouvaient donner lieu à des réponses citoyennes similaires, même à des milliers de kilomètres de distance et parfois à plusieurs décennies d'intervalle. Teikei, CSA.

Reciproco, AMAP... Les partenariats locaux et solidaires entre producteurs et consommateurs montrent à chaque fois leur pertinence et leur force ; c'est cette force qui doit être mise au service des changements sociétaux nécessaires. Car l'urgence commune est à présent de permettre à une agriculture familiale à petite échelle, biologique et économe en eau et en énergie, de se (re)développer sur nos territoires afin d'entraîner leur transition vers la sobriété et une plus grande humanité. Je vous souhaite une bonne lecture de ce dixième numéro de notre chère gazette (eh oui, 10 numéros déjà !), et en profite pour remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui ont contribué de près ou de loin à leur rédaction et mise en page. Une bien belle collection à lire et à relire.

Jérôme, membre du Bureau d'AMAP-IdF

S  
o  
m  
m  
a  
i  
r  
e

## Edito

### Au fil du réseau

- Fête des AMAP 2010
- Appels à bénévoles

- *Quelle vie associative sans légumes? La gestion des trous noirs*
- *Journée Inter-Amap « Boucle de Seine » le 3 avril*

### Rue Beaubourg

- Campagne d'adhésion 2010
- Présentation du stage SGP

### Grand Angle

- Urgenci - retour du Japon -
- CSA - résumé de l'article du *Vegetarian Times* mars 2010

### Cultivons notre jardin

- *La Revue Durable : La petite agriculture familiale peut nourrir le monde*
- *Citoyens : Quelles agricultures demain*
- APCA: *Circuits Courts*

### Un œil sur la terre

- *La fiche légume du Panier Saint Fiacre*
- *Le bulletin météo des spécialistes*
- Réseau Semences Paysannes : *Cultivons la biodiversité*

### Portrait

- *Le nouveau Bureau*

### Agenda

## Cette Lettre est la vôtre :

«Sous les pavés la terre» va bientôt fêter ses deux ans d'existence, déjà. C'est donc l'occasion de vous rappeler que cette lettre d'information se veut avant tout un lieu d'échanges et de partage d'expériences pour tous les Amapiens. Elle vise également à informer des réalités paysannes et à rappeler les principes de base des AMAP. Si vous souhaitez faire connaître les activités de votre groupe, une actualité agricole, une lecture récente ou interviewer l'un de vos paysans, nous serions heureux de recevoir vos articles (300-400 mots) pour faire vivre la gazette! Bien sûr, vous pouvez nous proposer des articles que vous avez déjà écrits pour votre propre « feuille de chou ». Nous attendons aussi avec impatience vos commentaires, remarques ou idées de rubriques, à cette adresse:

[contact@amap-idf.org](mailto:contact@amap-idf.org)

La gazette est libre de droits, à condition d'en préciser la source. N'hésiter pas à la diffuser largement.

Réseau des AMAP d'Ile-de-France – 26 rue Beaubourg – 75003 Paris  
[www.amap-idf.org](http://www.amap-idf.org) Tél 01 45 23 42 19 / Fax 01 79 73 86 52

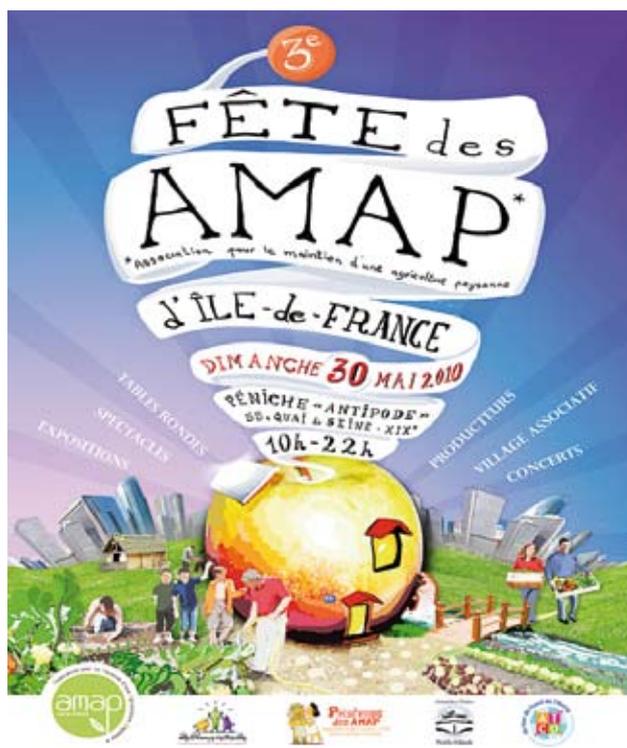
# Au fil du réseau

## Fête des AMAP franciliennes 2010 : on a une bonne et une mauvaise nouvelle

Un rassemblement régional pour célébrer des avancées concrètes, réfléchir à l'avenir et promouvoir le Réseau AMAP-IdF

**La bonne nouvelle : c'est que la fête aura lieu**

le dimanche 30 Mai 2010  
à partir de 10h  
sur et aux abords de la Péniche Antipode - 55 Quai de Seine – Paris 19ème



Pour cette troisième édition, l'AMAP IdF largue le 30 mai prochain ses amarres sur les bords du Quai de Seine et accueillera les AMAPiens ainsi qu'un plus large public à qui elle proposera un programme riche en animations ludiques et pédagogiques (*l'entrée est libre*):

- Des ateliers récréatifs pour petits et grands
- Trois tables rondes débats autour du thème de la biodiversité cultivée (année de la biodiversité oblige !)
- Des expositions illustrées permettant de s'informer sur les actions et réflexions menées par le Réseau AMAP-IdF ainsi que d'autres partenaires
- Un village associatif pour aller à la rencontre de ceux qui font vivre au quotidien des organismes actifs et engagés en matière

de consommation responsable et d'écologie pratique, mais aussi des professionnels agricoles venus partager leur métier, passion et produits

- Un déjeuner AMAPien concocté par des consom'acteurs à base de produits paysans de saison
- Tout ceci rythmé par de nombreuses animations artistiques et musicales

Cette année encore, notre fête annuelle s'inscrit dans le cadre du Printemps national des AMAP, organisé en coordination avec les différents réseaux AMAP régionaux, réunis au sein du MIRAMAP, dans le but de donner plus de visibilité au mouvement des AMAP et de montrer que les AMAP ne sont pas des initiatives isolées, mais bel et bien un mouvement national.

### **La mauvaise nouvelle : c'est...**

C'est qu'il y a environ... 5 amapiens investis dans l'organisation de cet événement – est-ce nécessaire de vous préciser que c'est TROP peu ???... voire que ça ne permettra pas de l'organiser DU TOUT ?

Plus que jamais, sans votre implication, rien ne sera possible. Alors de grâce, manifestez-vous pour que nous nous retrouvions

avec joie et bonne humeur sur les quais avant l'été !

**Pour la petite équipe des valeureux, Shah-Dia, permanente du réseau**

# Au fil du réseau

---

## Quelques autres appels à bénévoles...

*Est-ce qu'on vous a déjà dit que le réseau, ce n'est rien sans vous et votre implication ?  
Non – ah, au temps pour moi !  
Voilà donc quelques pistes pour les motivés...*

Envie de nous aider pour de petites tâches administratives, au local ou de chez vous ?  
Envie de nous aider avec nos documents de comm grands public ou notre  
centre documentaire ?

Un seul doodle pour vous proposer  
(en mettant bien votre adresse mail !)  
<http://www.doodle.com/8r69ii2vcur27e4w>

### **ENVIE DE REJOINDRE L'ÉQUIPE DES BÉNÉVOLES EN CHARGE DES RELATIONS MÉDIAS ?**

Nous répondons à différentes demandes de tout type de médias. Cependant d'une manière générale cette année plus d'intérêt de la part de média «sérieux» qui nous permettent de communiquer de manière bien complète et de mettre en avant les problématiques, le concept global, le fait que cela apparait comme un modèle économique facilement répliquable et qui permet de rendre une activité maraichère viable, puis le positionnement politique du réseau avec le pilier installation et la ferme couveuse.

Mais le groupe média constitué au printemps dernier s'est étiolé au fil de l'année et nécessite rapidement des renforts qui pourraient être :

- des rédacteurs pour des outils de communication,
- des intervenants pour aller sur des évènements telle que conférences, émissions de radio, débats, etc...
- de la veille rassemblant les différents supports ou sujets sur les Amaps sortis dans la presse, afin de faire jouer notre droit de réponse lorsque cela paraît nécessaire et surtout d'alimenter un centre de ressources documentaires
- etc etc etc si le coeur vous en dit !

Contact : Alix, membre du Bureau et responsable des relations médias ([alix@amap-idf.org](mailto:alix@amap-idf.org))

### **ENVIE DE DONNER VIE À UN PROJET DE PLUS LONGUE HALEINE, EN VUE DE L'ÉCRITURE D'UN LIVRE D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ?**

Ce livre pourrait s'intituler : Recettes d'hier et d'aujourd'hui - Grâce aux AMAP,  
retrouvons le plaisir d'une alimentation saine !

Le projet est de réaliser un livre de recettes qui redonne le goût de cuisiner tous les bons fruits et légumes livrés par nos producteurs, et aussi de préparer confitures, bocaux, ou surgelés...

Qui n'a pas été un peu dérouté en trouvant dans son panier des panais ou du pourpier, des carottes arc-en-ciel ou des coings ? Et pourtant, nos ancêtres savaient bien profiter des qualités nutritionnelles de ces fruits et légumes oubliés aujourd'hui ! Et en tous cas les amapiens, consom'acteurs et producteurs, ont dans leurs tiroirs des tas de recettes qui vaudrait le coup d'être partagées et éditées.

Mais pour lancer un tel défi, et surtout le mener à bien, une équipe est nécessaire et tous les volontaires seront les bienvenus : nutritionniste, diététicien/ne, conseiller/ère culinaire, photographe, graphiste, éditeur, imprimeur... Nous avons besoin de vous !

Contact : Anne, groupe en Amap « Le Potager Meudonnais », "[anne.morvan.cd@gmail.com](mailto:anne.morvan.cd@gmail.com)"

# Au fil du réseau

## Quelle vie associative sans légumes? La gestion des trous noirs...

Coup de Pousse (Paris 19) est hébergée par le Centre Ardennes, l'un des centres d'éducation populaire de l'association Espace 19. En retour nous essayons, quand c'est possible, d'associer des familles adhérentes du Centre à des visites aux champs avec les amapiens, mais aussi d'être très ouverts aux curieux lors des distributions (nous sommes de plein pied avec la rue derrière une grande baie vitrée ...), d'informer les salariés du centre de nos agendas et d'établir des liens avec d'autres associations (jardins partagés par ex.). Cette dilution dans la vie de quartier est essentielle et un des axes de la consommation sans aucun doute. Nous avons pu également permettre à la Halte-Garderie d'avoir un contrat AMAP avec Véronique et Xavier FERTE, arboriculteurs à Pont-Long (02).

Cà, c'est quand tout va bien, sauf que des fois, il faut aussi s'occuper de soi-même en particulier après une fin de partenariat. C'est ce qui vient de nous arriver. Impression de trou noir, entre la perte des habitudes, des légumes et des copains. L'image paraît forte mais l'impression de deuil était bien là, et pas facile de reprendre le chemin de la recherche.

Comme beaucoup on avait fait des coulis la saison dernière avec l'excédent de tomates, notre lieu d'accueil possède une cuisine. Alors on s'est retrouvé juste pour le plaisir, un soir pour un atelier "pâtes fraîches" et un autre pour un atelier sushi-maki. Depuis ça va mieux merci ! On a su garder

l'énergie du groupe ce qui est parfois vital, et aujourd'hui on part vers de nouvelles relations avec un nouveau maraîcher, Pascal DUVAL (Hartennes-et Taux / Aisne), le gingembre confit sans doute !

Patrice (Coup de pousse) - PARIS 19



Atelier pâtes fraîches



Atelier sushi-maki

## Journée Inter-Amap « Boucle de Seine » le 3 avril

L'inter-AMAP Boucle de Seine a organisé une journée inter-AMAP le samedi 3 avril, dans le cadre de la semaine du développement durable.

Les AMAP furent entourées de d'intervenants tels de producteurs de produits bio (vins Bordelais et Languedociens, huile d'olive...), ainsi que d'exposants développement durable (lombricompostage, déco-éthique, nettoyage de voitures sans eau, bio-hôtellerie...).

Il y a eu un certain nombre de mini-conférences sur les thèmes de la naturopathie, employer des matériaux bio dans la déco, la possibilité de compostage en appartement...), bien appréciées par les participants.

Terre de Liens a tenu une conférence sur son action et le partenariat avec le mouvement AMAP, particulièrement intéressante.

Ça a été une journée d'échanges dans la bonne humeur et ce malgré le temps pas franchement clémente pour la saison !



# Rue Beaubourg

## De nouvelles des champs... de la campagne d'adhésion !

Bon, une chose est sûre : on se souviendra plus du succès de la campagne d'adhésion 2010 que de celui de mes blagues déplorables. Et c'est plutôt une bonne chose quand on y pense !

En effet, 4 mois après son lancement, et après surtout la confirmation par l'Assemblée Générale du 28 mars des nouveaux niveaux de cotisation demandés aux adhérents, la campagne 2010 nous permet d'être plus confiants pour notre situation financière à venir.

Et après de longs mois de tempête, voilà une accalmie bienvenue ! Quelques chiffres pour vous faire partager notre joie et surtout vous remercier de ce soutien exprimé aux projets du Réseau :

– 104 groupes ont déjà renouvelé leur adhésion (comparé aux 122 adhérents fin 2009) pour un montant cumulé de près de 24 000 € de cotisations effectives et 1500 € de promesses de versements complémentaires. Soit 230 € de

cotisation moyenne par groupe pour une adhésion minimale de 120€... pas mal donc!

– 29 producteurs ont également pris le temps de renouveler leur adhésion (sur les 33 adhérents fin 2009) – soit un montant cumulé de 2 300€ de cotisations (presque 80€ de moyenne par producteur, à comparer à l'adhésion minimale demandée de 40 €)

Reste encore tout un travail de relances ciblées ainsi qu'une véritable campagne « sympathisants » à mettre en place pour les permanents du réseau. Mais bon, on pouvait prendre 2 minutes pour se reposer sur ces premiers lauriers avant d'aller courir après les autres, non ?!

Et évidemment, si vous avez encore oublié l'enveloppe avec le bulletin d'adhésion 2010 qui traîne depuis des lustres sur votre bureau, vous savez ce qu'il vous reste à faire.....

**Pour l'équipe salariée, Shah-Dia, permanente du Réseau**

## Où l'on reparle de notre travail sur la Garantie de l'éthique de la charte des AMAP (2)



*Un stagiaire nous rejoint pour les 6 mois prochains - et il nous faut vraiment des nouveaux locaux...*

Depuis le 1er avril, nos locaux surdimensionnés (rires) de la rue Beaubourg accueillent une nouvelle petite main, que peut-être vous avez entrevue à l'AG du 28 mars.

Rémi nous a donc rejoints pour une durée de 6 mois pour son stage de fin d'études sur les SGP (systèmes de garantie participatif de la charte des AMAP). Rémi a fait sa formation en école d'ingénieur agronome à Montpellier sur la thématique des productions végétales durables, et envisage de travailler dans le conseil et l'accompagnement agricole.

Bon, quel est le programme pour ces six prochains mois ? Principalement un gros travail de déblayage et de prospective sur la mise en place d'un SGP pour le réseau AMAP-

IdF ! Pour ceux et ceusses qui n'ont pas lu le poster de Shah-Dia à l'AG, ces systèmes de garantie un peu particuliers ont deux caractéristiques : d'abord permettre un agrément des pratiques des paysans et des consom'acteurs amapiens (toujours par rapport à la charte des AMAP), et ainsi favoriser les échanges et l'évolution des pratiques de chacun.

C'est donc un cadre de discussion et de parole très utile à partir duquel initier des projets, des dynamiques collectives... L'originalité de ces SGP par rapport à des certifications plus « classiques » (label AB, AOC, ...) étant que les paysans et les groupes en AMAP sont visités par d'autres paysans et membres de groupes du réseau. Chacun peut alors prendre part au dispositif pour mieux échanger et se l'approprier pour l'adapter aux réalités locales. Ces SGP existent déjà sous de diverses formes chez nombre de réseaux en France (Nature & Progrès, SIMPLES, Minga,...) et à travers le monde (Etats-Unis, Brésil, Nouvelle-Zélande, ...).

Le stage de Rémi se fera en partenariat avec les autres réseaux régionaux d'AMAP qui ont bien avancé sur la thématique, mais surtout en local avec la constitution d'un groupe de travail sur la question auquel vous pouvez participer si la question vous intéresse ! (prochaine réunion prévue le 29 avril)

Plus d'infos sur les SGP sur le site de l'IFOAM ([www.ifoam.org](http://www.ifoam.org)) et surtout sur le site du Réseau: [www.amap-idf.org](http://www.amap-idf.org): un dossier documentaire sera prochainement mis en ligne pour prouver que Rémi ne se tourne pas les pouces !

## Dossier spécial URGENCI

### Les mouvements de « l'agriculture soutenue par la communauté » se retrouvent à Kobé

**Le développement des fermes familiales et biologiques passe par le rapprochement entre producteurs et consommateurs**

*Tous les deux ans a lieu un colloque international réunissant les mouvements de partenariats locaux et solidaires entre producteurs et consommateurs, qualifiés de manière générique d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Organisé par le réseau URGENCI (<http://www.urgenci.net/>), il avait lieu cette année à Kobé, au Japon. L'occasion pour la délégation amapienne de découvrir les Teikei les plus anciens et les plus représentatifs, et de rencontrer des acteurs venus de 5 continents et 20 pays différents.*

#### **Le cas exemplaire de Tamba City**

Le colloque a été précédé d'une « visite bio » organisée sur deux jours et qui nous a conduits au nord de Kobé, à Tamba City (préfecture de Hyogo). C'est là que Shinji Hashimoto, un des membres du Comité International du Réseau URGENCI que certains d'entre vous connaissent, vit et cultive ses terres.

De manière à développer le système Teikei, et relever les défis importants posés au monde rural japonais (population vieillissante, préférences des jeunes pour un mode de vie urbain, importation de produits industriels...), Shinji a été largement responsable de convaincre les Autorités Locales de soutenir financièrement l'installation sur des terres agricoles d'une vingtaine de jeunes de différentes villes. Il a aidé l'initiation d'un système d'apprentissage qui leur permet d'acquérir leur nouveau métier, en alternant entre stages chez un agriculteur expérimenté et le travail sur leurs propres exploitations où ils louent les terres. Cette initiative a déjà fait ses preuves, avec plus de mille consommateurs qui bénéficient des paniers, et un accès à des fruits et légumes biologiques à des prix raisonnables durant dix mois de l'année.

Les producteurs et consommateurs impliqués dans le projet nous ont d'ailleurs préparé un des banquets les plus fins que nous ayons jamais mangé, en n'utilisant que des produits locaux, et le tout cuisiné par les membres du groupe Teikei. Les allocutions cérémonielles étaient fortes émouvantes, avec le Maire et les autres personnalités locales qui offraient leurs félicitations aux agriculteurs et aux visiteurs venus nombreux d'ailleurs. Les agriculteurs se sont tous présentés au groupe, ainsi que leur projet individuel. La plupart avaient délaissé des emplois dans des usines pour s'installer dans une vie rurale et servir leur communauté en produisant une nourriture saine.

#### **Changer d'échelle en gardant l'approche locale**

Ce type de communauté développement permet aux acteurs locaux de jouer leur rôle, et nous assistons à une grande diversité dans l'approche de développement des communautés locales. Le colloque s'est conclu sur la nécessité de promouvoir la pratique et la compréhension de

l'agriculture biologique à petite échelle et de sensibiliser à l'importance de ce qu'elle peut contribuer à notre société. Comme l'écrit Elizabeth Henderson, l'une des meilleures connaisseuses de l'ASC et présente à Kobé, « Chaque projet de nourriture locale prend sa forme à partir des goûts, des talents, des besoins et des ressources de ses créateurs. Plus nous apprenons les uns des autres, plus nous nous soutenons mutuellement, plus rapidement nous allons avancer vers des communautés durables et paisibles ».

Sans une société humaine basée sur la souveraineté alimentaire, nous ne serons pas en mesure de parvenir à un monde global où l'humanité et la nature sont respectées. C'est pourquoi nous voulons promouvoir ce type de société en participant au réseau URGENCI, qui porte une dynamique de développement local de l'alimentation biologique et des fermes familiales de petite taille, où la nourriture des fermes soutient la communauté et la communauté soutient la terre. Il s'agit du véritable sens de la souveraineté alimentaire. Et cela veut dire penser globalement et agir localement.

#### **Partager notre vision de l'avenir par la connaissance mutuelle**

Nous relaterons dans ces pages et les prochains numéros de la gazette les échanges qu'a permis ce colloque, ainsi que les projets lancés lors de l'assemblée générale d'URGENCI (et auxquels vous serez conviés à participer). Nous partagerons par ailleurs avec vous le tableau du monde de l'ASC dressé par Elisabeth Henderson, participant ainsi de notre connaissance mutuelle et de la conscience de notre action collective.

D'ici là, n'hésitez pas à aller visiter le site (cf. ci-dessous) et à vous abonner à la newsletter du réseau.

*Pour en savoir plus : <http://www.urgenci.net>.*

*Cet article reprend des éléments d'un article de Judith paru dans le Bulletin International de Développement Local Durable et consultable en ligne ([http://developmentlocal.blogspot.com/2010\\_04\\_01\\_archive.html](http://developmentlocal.blogspot.com/2010_04_01_archive.html)).*

**Jérôme Dehondt, porte-parole du MIRAMAP et membre du Comité International d'URGENCI**

**Judith Hitchman, Militante et envoyée spéciale, chargée des relations interculturelles auprès du Comité International d'URGENCI**

**Jocelyn Parot, secrétaire général d'URGENCI**



## Retour aux sources du Teikei



Photo (à droite sur la photo, Shinji Hashimoto)

*Le mouvement des AMAP se réfère au Teikei, terme signifiant « engagement de collaboration ». Ce mouvement japonais a accompagné au Japon le développement de l'agriculture biologique, en mettant en place un fonctionnement durable de la production et de la distribution de produits fermiers sains, caractérisé par un esprit d'entraide et de coopération (cf. L'agriculture participative, sous la direction d'Hiroko Amemiya).*

Tendre vers un idéal basé sur des liens fraternels C'est en 1978 que Teruo Ichiraku, initiateur du mouvement, présente les 10 principes de Teikei. Le principe essentiel souligne l'importance des liens fraternels entre les producteurs et les consommateurs, liens qui ne soient pas du type d'une relation commerciale : la rémunération est alors la récompense qui revient aux producteurs pour leur engagement accompli. Parmi les autres principes figurent l'effort de consentement mutuel favorisant la rencontre et l'échange, la définition d'un prix de nature à rémunérer l'activité, la

nécessité pour chaque membre d'assumer une responsabilité partagée et la persévérance pour un progrès évolutif. En effet, ces principes décrivent un idéal vers lequel il faut tendre, ce qui ne doit pas empêcher de commencer à faire quelque chose ensemble. La pratique et l'apprentissage permettront une évolution des membres dont la réflexion reste peu approfondie afin d'avancer ensemble vers de meilleures pratiques.

Un potentiel d'engagement citoyen au service du changement sociétal

Il semble aujourd'hui intéressant de se replonger dans ces préceptes fondateurs et de voir l'évolution du mouvement au Japon. Marquée par une moindre implication des consommateurs liée aux changements de mode de vie, elle a vu un fort développement des coopératives et des achats par Internet ; l'engagement citoyen s'est quant à lui tourné vers d'autres champs d'action militants. De même, les AMAP – au sens de partenariat – ne semblent pas forcément motivées par un souci de réorganiser la vie commune mais plutôt par une action sur la circulation des produits ainsi que leurs prix et qualité. Or, seul un changement de la relation entre les partenaires, fondée sur la confiance et le respect mutuel, est à même d'entraîner un changement sociétal et de remplacer la relation habituelle de compétition par celle de la collaboration.

Afin de maintenir l'esprit du Teikei et ne pas dériver vers la facilité, souvenons nous que le slogan des premières boutiques d'un grand réseau de distribution d'origine bretonne étaient « directement du producteur au consommateur ».

Jérôme Dehondt

## Le monde des CSA, 1ère partie : les ancêtres des CSA, par Elizabeth Henderson (trad. Yves Tixier)

**Présentation effectuée à la Conférence 2010 d'Urgenci à Kobe, sur « l'Alimentation et l'Agriculture soutenues par la Communauté », le 22 février 2010.**

Aux quatre coins du monde, dans des pays aussi différents que les Etats-Unis, le Japon, la France, la Chine ou le Mali, **les gens qui cultivent la terre et les gens qui consomment ce qu'elle produit sont en train de former des communautés basés sur une nourriture produite localement.** *Community Supported Agriculture (CSA), teikkej, AMAP, Reciproco, ASC...* **Les noms changent, mais pas ce qu'ils recouvrent d'essentiel. Des citoyens s'engagent auprès d'exploitations agricoles locales à partager les risques et les bienfaits de l'agriculture écologique.** Un siècle de "développement" a brisé le lien entre les gens et la terre qui produit la nourriture qu'ils consomment, et dans de nombreux pays, au Nord comme au Sud, quelques décennies de libre échange ont mené les exploitations

agricoles familiales au bord du désespoir. Une longue série de scandales alimentaires – maladies transmises par la nourriture, contamination du lait (et d'autres produits) par des OGM ou des polluants chimiques – ont entraîné une crise de confiance dans les produits agricoles importés et dans l'agriculture industrielle. Les CSA permettent un retour à quelque chose de naturel, de sain et d'économiquement viable.

L'histoire humaine abonde en exemples de groupes de non-agriculteurs liés de façon privilégiée à une exploitation agricole – le manoir du moyen-âge, le système soviétique reliant une exploitation agricole et une usine, ou l'attachement durable de clients pour l'étal d'une ferme dans un marché. De nos jours, à Cuba, comme toutes les institutions doivent être autosuffisantes sur le plan alimentaire, les entreprises et les écoles ont des fermes ou un jardin potager. **Mais aucun de ces exemples n'équivaut à la forme**

# Grand angle

## d'organisation que nous appelons le CSA.

Les CSA modernes sont nés au Japon. En 1971, Teruo Ichiraku (1906-1994), philosophe et dirigeant de coopératives agricoles, a alerté les consommateurs des dangers des produits chimiques utilisés dans l'agriculture et a lancé le mouvement de l'agriculture biologique. Trois ans plus tard, des mères de famille inquiètes se sont unies à des agriculteurs pour former les premiers projets de teikkei. Toujours en 1971, Yoshinori Kaneko s'est rendu compte que son exploitation agricole familiale pouvait nourrir d'autres personnes en plus de sa famille. Il a calculé que sa ferme produisait assez de riz pour 10 autres familles. Pour prendre contact avec des mères de famille des environs, il les a invitées à prendre part à un cercle de lecture où ils discutaient de thèmes comme "le corps et l'environnement ne font qu'un", la valeur des aliments sains, et les bienfaits du régime alimentaire japonais traditionnel. Au bout de quatre ans "d'éducation et de communication", en 1975 donc, **il a passé un accord avec 10 familles selon lequel il leur fournirait du riz, du blé et des légumes en échange d'argent et de main-d'œuvre.** Ces contrats entre des consommateurs et des agriculteurs comme Kaneko tous extrêmement bien informés ont lancé le mouvement des teikkei ("partenariat") qui continue de croître de nos jours. Au départ, de nombreux Japonais partisans de l'agriculture biologique considéraient les teikkei comme le seul moyen approprié de faire le lien entre exploitations agricoles et consommateurs, mais au cours des 35 années suivantes, **avec l'accroissement de la demande de produits bios et la plus grande pression des produits importés, les agriculteurs bios japonais ont dû diversifier leur approche marketing.**

Durant les quelques années qui ont suivi, des agriculteurs et des consommateurs ont créé des organisations remarquablement similaires en Suisse, même si personne n'a pu établir qu'elles étaient d'inspiration japonaise. Rudi Berli, un membre du collectif de dix agriculteurs des Jardins de Cocagne près de Genève, m'a dit que **les fondateurs s'étaient inspirés des fermes collectives des années Allende au Chili et des mouvements ouvriers-paysans bretons en France.** Reto Cadotsch et quelques camarades ont fondé les Jardins de Cocagne en 1978 avec cin-

quante coopérateurs. La première année, ils n'ont mangé que des navets. Ils avaient de mauvais outils, des terres louées, pas d'irrigation et pas de serres, mais leurs collaborateurs étaient derrière eux. La ferme loue toujours ses terres, et fait pousser 50 types de légumes, des pommes, du raisin et des baies sur dix-sept hectares. Les quatre cents coopérateurs travaillent au moins quatre demi-journées à la ferme par an. Ceux qui ne le font pas paient 40 dollars supplémentaire pour chaque demi-journée non travaillée. Le montant à payer est progressif, de 600 à plus de 1000 dollars pour des produits pendant 11 mois. Le personnel de la ferme emballe les sacs de produits ; les adhérents en livrent la moitié et une camionnette de location livre l'autre moitié. Les 10 personnes qui travaillent à la ferme sont employées et gagnent le salaire suisse moyen. **Depuis vingt ans, 1 % du budget de la ferme est consacré à un projet de solidarité nord-sud au Sahel.** Selon Rudi Berli, il y avait trois CSA en Suisse depuis de nombreuses années, mais six nouveaux CSA ont été créés récemment, inspirés par ce qui se passe en France.

**En 1985, Jan Vandertuin a importé aux Etats-Unis le concept des CSA en s'inspirant de Topinambour près de Zurich.** Robyn Van En s'est faite une avocate enthousiaste, répandant la bonne parole lors de conférences sur l'agriculture biologique et biodynamique. A la même époque, l'agriculteur biodynamique Trauger Groh a fait part de son approche des CSA et de ses expériences à Buschberghof en Allemagne, contribuant par là même à l'établissement de la ferme communautaire de Temple-Wilton, dans le New Hampshire. Par la suite, Buschberghof a largement adopté certaines approches de Temple-Wilton, comme l'adhésion régulière ou l'assemblée annuelle lors de laquelle les adhérents déclarent ce qu'ils ont les moyens de dépenser pour soutenir le budget de la ferme. Wolfgang Stranz, retraçant l'histoire des CSA dans la newsletter d'URGENCEI, rapporte qu'il y a plus de 1000 systèmes de livraison de paniers en Allemagne, mais seulement 11 fermes (ainsi que 3 en Norvège) qui ont repris le système de Buschberghof. Selon Stranz, en 2009, Buschberghof avait 92 familles membres (320 personnes) qui versaient 330 000 euros à la ferme, qui leur fournissait en échange presque toute la nourriture dont elles avaient besoin – légumes, viande, œufs, lait, produits laitiers et même pain.

## Une expérience au sein d'une CSA

*Ce texte est un résumé d'un article paru dans un magazine américain « Vegetarian Times » en mars 2010 (écrit par Hillari Dowdle - traduction: Eric Burckel)*

Les CSA (ou Community Supported Agriculture, les pré-décesseurs américains de nos AMAP) connaissent un vif succès depuis des années.

Les raisons d'adhérer à une CSA restent constants. En effet, passé la première phase d'euphorie, l'adhérent doit bien cerner ses véritables motivations. Le CSA doit être une

vraie démarche de vie associative et pas seulement une volonté d'avoir des produits bio à prix raisonnable.

Après une première expérience d'adhésion plutôt décevante, il m'est apparu que quelques recherches élémentaires et importantes s'imposent avant de prendre la décision de sauter le pas et tenir dans la durée.

### Parmi les plus importantes:

**Rencontrer et connaître le producteur**

# Grand angle

Autrefois, nous entretenions une relation « affective » avec notre nourriture, alors qu'aujourd'hui la plupart des gens font leurs courses aux supermarchés et ne se posent plus la question de savoir où, comment et par qui leurs produits agricoles ont été produits. Il est donc important de se renseigner sur le producteur (parler avec des consommateurs existants...) et ensuite parler avec le producteur (est-il expérimenté, a-t-il un plan de repli en cas de souci important de production...)/vérifier ses références (est-il présent sur les marchés, fournit-il des commerces locaux...). Décidez vous-mêmes des critères importants pour vous, dans ce choix de vous engager.

## Se cantonner aux saisons

La logique de développement durable dans laquelle s'inscrivent les CSA, s'exprime pleinement dans le choix de ne manger que des légumes de saison et produits localement. C'est un principe de base des CSA, mais qui n'est pas toujours facile à gérer pour le nouvel adhérent. Jouer le jeu est souvent un apprentissage au départ, donc il faut se renseigner sur la diversité des produits proposés pendant les saisons et ainsi limiter son éventuelle déception.

## Le premier mot dans CSA est « community » (=association)

Il ne s'agit pas d'un marché bio à prix raisonnables, mais bien d'une réelle vie associative autour d'un projet collectif. Renseignez-vous sur le degré d'implication personnelle qui vous sera demandé lorsque vous allez vous inscrire (visite annuelle de la ferme, coup de main à la ferme...).

## Se connaître soi-même

Il est clair que les CSA ne sont pas pour tous. Déterminez ce que vous dépensez normalement par semaine pour vos légumes et voyez si la CSA de votre choix propose un « panier » en adéquation.

Sachez que vous allez être « tributaire » du choix du producteur et des aléas climatiques pour la composition des paniers. Que ceux qui veulent choisir leurs produits et les prix payés s'abstiennent.

Voilà quelques règles élémentaires qui vous permettront de pleinement profiter de cet engagement citoyen et aventure de consommateur.

**Bon appétit !!**

# Cultivons notre Jardin

*ou la revue de presse agricole (non exhaustive), en tout cas pour ce numéro!! De nombreuses revues ont traité le sujet de l'agriculture et parlé du monde paysan ces dernières semaines, c'est dire si le sujet est d'actualité. Ces numéros sont consultables rue Beaubourg dans notre centre de ressources*

## Pour comprendre et agir : LaRevueDurable



LaRevueDurable est née de l'heureuse rencontre de Susana Jourdan, économiste suisse-colombienne, et de Jacques Mirenowicz, docteur en neurosciences franco-britannique. Ils ont associé leurs convictions et leurs compétences pour concrétiser leur rêve : créer une revue qui encourage à passer de la critique dénonciatrice à la proposition concrète, de l'indifférence à l'engagement, de la contribution à un développement non durable à la construction d'un monde plus accueillant et durable.

Près de huit ans après son numéro un, paru en août 2002, LaRevueDurable en est à son 37e numéro, soit un rythme de publication de cinq numéros par an. Cette 37e livraison, « La petite agriculture familiale peut nourrir le monde », est la sixième consacrée à l'agriculture, thème phare de la revue avec l'énergie.

La ligne éditoriale de LaRevueDurable repose sur trois piliers :

- la durabilité forte, en opposition à l'utopisme technicien ; certes, les technologies ont un rôle majeur à jouer, mais les sociétés industrielles ont avant tout du mal à s'organiser et à définir des règles communes pour qu'hommes et femmes puissent vivre heureux sans détruire la planète ;
- la démocratie délibérative, par opposition à un scénario écologique autoritaire ;
- la nécessité de changer les indicateurs de richesses ou de progrès pour placer les sociétés sur de nouveaux rails.

Sur ces bases, LaRevueDurable cherche à ancrer la dynamique sociale et économique dans une authentique prise en compte de l'écologie. Elle balaie tous les thèmes environnementaux : agriculture, sols, biodiversité, matériaux sains, bois, technologies appropriées, déchets, qualité thermique des bâtiments, électricité, énergie grise, ville, mobilité, etc. Et transversaux : démographie, diversité humaine, emploi, éducation, consommation, tourisme, écologie industrielle, droit, etc.

# Cultivons notre Jardin

LaRevueDurable explore toutes les solutions envisageables en termes d'organisation collective et d'innovation institutionnelle dans tous ces secteurs. Elle procède de façon systématique, thème par thème, numéro après numéro, dans des dossiers de 40 à 50 pages. LaRevueDurable est donc une revue de culture générale sur la durabilité... tournée vers l'action concrète et l'engagement citoyen.

LaRevueDurable invite chaleureusement tous les amapiens qui souhai-

tent mieux comprendre leur époque dans tous ses compartiments, qui aiment lire et veulent apprendre comment agir pour assurer la transition vers des pratiques durables dans tous les domaines à découvrir cette revue. Elle est en vente en kiosque, en librairie, en ligne ou par abonnement. Pour localiser les points de vente, consulter tous les sommaires

et/ou s'abonner : [www.larevuedurable.com](http://www.larevuedurable.com)

## Citoyens – Quelles agricultures demain?

Cahiers d'éducation politique, philosophique et spirituelle  
N°335 – avril 2010 - <http://www.lvn.asso.fr>

«Nourrir la planète, 9 milliards d'humains en 2050, sans la détruire: comment faire? » Après que notre agriculture occidentale ait atteint, après la deuxième guerre mondiale, l'autosuffisance alimentaire, la révolution industrielle lui a permis d'aller au-delà et de devenir exportatrice. Mais l'industrialisation, la mondialisation, la financiarisation, ont eu comme conséquences l'exploitation sans retenue des matières premières non renouvelables, abîmé les sols, les eaux, porté atteinte à la biodiversité, contribué au réchauffement climatique, détruit l'agriculture familiale, déstructuré la production des pays du Sud...

Comment réagir avant qu'il ne soit trop tard? Des initiatives existent, sont-elles généralisables? (...)

Ce dossier (..) nous apporte maints éclairages. Il nous renvoie à nos responsabilités de consommateurs, de citoyens et nous conforte dans la perspective du Secteur Politique de réaliser un « voyage en agricultures ». La rencontre des acteurs de terrain est un élément complémentaire indispensable et ce sujet est plein dans notre projet de Pacte civique : s'unir pour oeuvrer à l'émergence d'une société plus sobre, plus juste, plus créative. »

(extrait de l'éditorial de Jacqueline Louiche, Présidente)

## La Revue Chambres d'Agricultures: Dossier Circuits Courts

*Grenelle de l'environnement, nouvelle politique nationale alimentaire proposée dans le cadre de la Loi de modernisation agricole, les démarches de circuits courts apparaissent aujourd'hui comme un levier de développement de l'agriculture. En effet, les agriculteurs engagés dans ces activités y trouvent un moyen de mieux valoriser leurs produits et mieux communiquer auprès des consommateurs en quête de sens, de transparence, de proximité !*

Mars 2010 – n° 991 - Sommaire

- Circuits courts - Une proximité producteurs-consommateurs renouvelé
- Etat des lieux et enjeux économiques des circuits courts

- Du plan de développement des circuits courts à la nouvelle Politique alimentaire
- Des repères réglementaires pour la vente en circuits courts
- Actions développées en faveur du développement des circuits courts
- Approvisionnement local de la restauration collective : une nouvelle gouvernance

« A noter le fait que les AMAP y apparaissent bien comme un système de vente directe à part (avec engagement), conformément à ce qui avait été signalé lors des réunions du groupe de travail sur les circuits courts au MAP »  
(Jérôme Dehondt)

## Télérama N°3134: “Les agriculteurs ont perdu leurs repères” (Dossier «Le malaise paysan »)

Une autre agriculture est possible ! Une agriculture de qualité et respectueuse de l'environnement. C'est ce qu'explique dans cette interview l'agronome Marc Dufumier, professeur et chercheur à l'AgroParisTech et acteur engagé du Grenelle de l'environnement.

Inquiétude des consommateurs urbains vis-à-vis de la qualité sanitaire des produits, incompréhension générale au regard de la Politique agricole commune et de ses impacts sur l'agriculture française, standardisation des produits imposée

par l'agro-industrie et la grande distribution, diminution des variétés cultivées dictée par le besoin de rentabiliser les moyens investis dans la recherche à grande échelle, questions d'ordre politique et social du paysage agricole français : autant de questions sur lesquelles Marc Dufumier apporte son éclairage.

<http://www.telerama.fr/monde/les-agriculteurs-ont-perdu-leurs-reperes,54883.php>

# Un oeil sur la Terre

## La fiche légume du Panier Saint Fiacre : l'épinard



L'épinard (*Spinacia oleracea*), originaire de Perse, est une plante annuelle ou bisannuelle de la famille des Chénopodiacées. Il fut introduit en Europe par les Arabes. Ses fleurs, qui apparaissent en été, sont de couleur crème. C'est une plante dite « dioïque » : chaque plant porte des fleurs mâles ou femelles, et la pollinisation est assurée par le vent.

L'épinard était à l'origine utilisé sous forme de cataplasmes pour ses vertus bienfaisantes pour le foie et l'estomac.

Aujourd'hui, on consomme ses feuilles ou ses jeunes pousses, crues, en salade, ou cuites.

Cuit, il peut accompagner viandes et poissons. On peut aussi le préparer avec une sauce Mornay ou Béchamel, ou de la crème fraîche, ou bien en omelette, en purée ou en soupe avec des pommes de terre, ou en gratins. Il peut également garnir des tartes salées.

L'épinard se plaît en terrain frais, plutôt argileux, sous climat tempéré. En Europe, les Pays-Bas et les pays scandinaves en sont les principaux producteurs. En France, on le trouve tout au long de l'année, provenant d'Île-de-France, de Bretagne, de Picardie et de Provence.

### Ses vertus

L'épinard est très digeste et peu calorique (environ 25kcal pour 200 g d'épinards cuits)

Il est riche en fibres, il contient du potassium et du magnésium. N'en déplaise à Popeye, il n'est que mo-

destement pourvu en fer. Ce dernier est davantage absorbé par l'organisme lorsque l'épinard est consommé avec de la viande ou de la vitamine C (salade d'épinard avec des mandarines, ou du jus de citron, par exemple). Pour ce qui est des vitamines, l'épinard est riche en vitamine C et B9 (ou acide folique), ainsi qu'en carotène (provitamine A). Il renferme également des flavonoïdes.

### Sa culture

Les semis d'automne s'effectuent de la mi-août à la mi-septembre, pour une récolte de fin septembre à novembre. On reprend la cueillette au printemps.

Les semis de printemps ont lieu de début mars à fin avril. On commence à récolter en mai.

On sème en lignes distantes de 30 cm. On éclaircira ensuite. Pour éviter la « montée à graine », on arrosera régulièrement.

L'épinard craint le mildiou et la pourriture.

### Variétés

Sputnik, Andros, Samos hybride F1, Géant d'hiver, Monstrueux de Viroflay, Matador : bonne production automnale. Viking et Estiva sont de bonnes variétés pour les semis de printemps.

Variétés cultivées au Jardin du Maraîcher: Ballet (pour les jeunes pousses), Lazio et Emilia.

**Véronique Legendre, de l'AMAP le panier Saint-Fiacre**

## Le bulletin météo des spécialistes

*La sécheresse au printemps, la météo n'en fait vraiment qu'à sa tête...*

Traditionnellement le printemps est plutôt humide et nous pose des problèmes pour pouvoir faire un travail de sol de qualité et y implanter nos premiers légumes. Cette année nous étions ravis début mars par un climat très sec qui nous a permis de planter oignons, échalotes, pommes de terre précoces... Quelques semaines plus tard des pluies assez soutenues ont bien arrosé ces plantations, tout était pour le mieux. Depuis nous avons subi un mois d'avril sans une goutte d'eau, des nuits très froides, du vent en permanence, des conditions très agressives pour nos délicats primeurs qui aiment les temps doux et hu-

mides. Seul point positif, l'ensoleillement a permis d'avoir de bon et beaux légumes en serre sans les habituelles attaques de maladies ou de limaces. Le désherbage aussi a été beaucoup plus facile. Les conséquences sur nos productions ne sont pas catastrophiques mais bouleversent forcément les plannings, certains légumes se font attendre, la transition entre légumes de serre et d'extérieur risque d'être difficile à passer. Notre plus grosse crainte serait que la sécheresse continue jusqu'à l'été, les cultures de plein champs non irriguées (patates, courges, oignons,...) en subiraient de graves conséquences.

**Laurent Marbot**

# Un oeil sur la Terre

---

## Cultivons la biodiversité : les semences paysannes en réseau



94 pages, 10 euros + frais de port (3,3€ pour 1 exemplaire)

Lorsque le Réseau Semences paysannes naît en 2003, personne ne parle des semences dites « paysannes », sélectionnées et multipliées à la ferme. Pourtant 80 % des paysans dans le monde les utilisent, ressemant leurs récoltes et échangeant leurs semences et plants avec ou sans accord des lois plus ou moins connues.

Face à une industrialisation agricole qui a considérablement réduit le choix et la rusticité des plantes mises sur le marché, des millions de paysans et de jardiniers ont au contraire choisi de cultiver la diversité et laissent la variabilité des plantes s'exprimer dans leurs champs. Ils facilitent ainsi leur adaptation aux évolutions climatiques ainsi qu'à la diversité des territoires et des pratiques culturelles.

Alors qu'une toile réglementaire d'une complexité inouïe se tisse autour des semences menaçant le droit fondamental de multiplier, ressemer et échanger le grain récolté, les résistances pour changer la réglementation sur la commercialisation des semences s'organisent.

C'est pour assumer et organiser ce redéploiement nécessaire de la biodiversité cultivée que le Réseau Semences Paysannes s'est donné une structure formelle en France et multiplie les échanges aux niveaux européen et mondial.

Cet ouvrage vous invite à découvrir ces missions, à comprendre ou approfondir votre connaissance des semences paysannes et à jouer un rôle dans le renouvellement de la biodiversité cultivée et dans la transmission des savoirs paysans.

A commander au Réseau Semences paysannes - Cazalens - 81600 Brens

## Portrait

---

### Un nouveau bureau

#### Alix Maïa (Panier Blomet – Paris 15ème)

Je suis coordinatrice de l'équipe média depuis le mois de Septembre et ai pu à travers mon investissement apprendre à connaître les différentes actions du réseau mais aussi voir les choses à faire surtout en terme de communication et traitement média. Je souhaiterai être impliquée plus particulièrement sur ces aspects car une connaissance de la vie du réseau (en étant membre du bureau) me paraît essentiel à une meilleure représentation.



# Portrait

## Claire Martin-Gousset (Panier Vanvéen - 92)

Cet engagement a toujours été un moyen pour moi de faire de la pédagogie (normal vu que j'étais enseignante..) à l'environnement, l'écologie, les OGM, agriculture nord/sud., partir du global pour aller vers le local ou l'inverse... Dans ce sens et avec une autre association vanvéenne « la ruche », pour des alternatives écologiques et solidaires» nous avons créé depuis 2 ans un festival de films environnementaux avec le lycée de la ville où nous passons des films traitant des problèmes de l'agriculture et des solutions à apporter. J'ai aussi convaincu les parents d'élèves du lycée qui organisent des carrefours des métiers pour les élèves, d'inviter un paysan en amap : l'agriculture en circuits courts c'est une filière conséquente d'emplois dans le développement durable.

C'est par l'éducation qu'on changera aussi la façon de se nourrir, de comprendre pourquoi il faut acheter des légumes de saison en rapport au bilan carbone...et qu'on changera le regard sur le monde agricole. Notre AMAP de Vanves étant maintenant bien «installée», il est temps pour moi de laisser la présidence à d'autres et de prendre de nouvelles responsabilités en entrant dans le bureau du Réseau IdF et y mettre mon énergie, mes convictions et ma disponibilité pour aider au développement du réseau.



## Stéphane Thiers (Les feuillantines – Paris 5ème)

Membre de l'AMAP des Feuillantines (V° arr. Paris) depuis sa première distribution (mai 2006), j'en ai été le trésorier durant un an et demi et j'en ai assuré jusqu'à aujourd'hui l'animation et le lien avec le Réseau AMAP IDF. À l'échelle du réseau, j'ai déjà participé, notamment, à la création du groupe de travail communication qui a mené à la réorganisation du site web, au lancement de la gazette, etc...

Je souhaite aujourd'hui apporter mon expérience au bureau du Réseau, particulièrement pour favoriser les échanges entre les AMAP, pour transmettre l'esprit et des valeurs de l'AMAP auprès de ceux qui souhaitent rejoindre le mouvement et pour faire émerger un esprit de réseau où chacun serait «inter-acteur».



## Jérôme Dehondt

(Lapereaux des Thermopyles – Paris 14ème)

Une fois que l'on y a mis un pied, difficile de revenir en arrière ! Et avec d'aussi beaux projets, ce serait tout de même dommage : le Réseau est à présent un élément moteur de l'installation en Ile-de-France et il est important de maintenir le cap. Ah oui, ça c'est une déformation professionnelle, de mon métier de marin ... loin des étendues océaniques pour un bon bout de temps. Mais c'est pour mieux me reconnecter à la Terre et faire ma part, tel le colibri. Et cet engagement associatif a tellement de sens qu'il pourrait bien entraîner (aussi) de grands changements de vie...



## Laurent Marbot (Boissy-sous-Saint-Yon - 91)

Que faudrait-il dire pour présenter Laurent Marbot ? Urbain et banlieusard de naissance ? Paysan depuis 9 ans ? Maraîcher bio ? Amapien ? Pourvoyeur de légumes et de bonheur depuis 5 ans pour une centaine de familles de Vanves ? Paysan membre du Bureau du Réseau AmapIdF depuis 2006 ? Promoteur du recyclage agricole de l'huile de friture de la restauration ?? Eh oui, il faudrait dire tout cela de Laurent Marbot – et



# Portrait

on serait encore loin d'avoir fait le tour de tous ses engagements pour défendre l'agriculture paysanne ! (...)

Alors aujourd'hui, satisfait ? Apparemment toujours pas, vue l'énergie qu'il met à porter tant de projets ! Et celui qui lui tient le plus à cœur, c'est à n'en pas douter de créer des fermes collectives, aux productions diversifiées et agronomiquement plus cohérentes, qui auraient une vocation de 'couveuse d'installation'. Car pour Laurent, son histoire et celles de beaucoup de ses collègues lui ont appris à quel point il est difficile de s'installer 'tout seul sur 2ha en maraîchage' dans une région comme la notre. Pour que les jeunes ne soient plus isolés, ni dans leur travail, ni dans leur apprentissage, ni dans la réalisation de leur projet de vie, souhaitons aussi une belle et longue histoire aux couveuses collectives !

(extrait du portrait de Laurent par Shah-Dia Rayan- Sous les Pavés la Terre n°2)

## Jean-Louis Colas

**(Ferme de Toussacq – Villenauxe-la-Petite - 77)**

Jean-Louis a 60 ans, il est agriculteur dans le sud de la Seine et Marne comme son père et son grand père avant lui. La polyculture élevage a toujours été pratiquée sur la ferme, avec cependant dans les années 70-80, à l'instar de beaucoup d'autres exploitations, une spécialisation croissante et une réduction importante du nombre d'actifs. Jean-Louis gérait ainsi encore il y a peu 140 ha en polyculture, production de semences et élevage ovin, seul avec un salarié. Et puis, au tournant des années 2000, c'est la remise en question avec comme conséquence le choix de la diversification et celui du passage en bio. A 50 ans révolus, Jean-Louis se lance dans le maraîchage : un sacré défi pour qui connaît les contraintes liées à cette activité, et sacrément bien relevé vous diront ses consom'acteurs et collègues ! Côté militantisme, c'est un parcours « modèle et moderne » là aussi, du local au national, dans le syndicalisme agricole (CDJA), les groupes de développement agricole (FD et FNGeDA) et, au soir d'une carrière professionnelle bien remplie, le bureau du réseau des AMAP d'Ile de France ! (extrait de : La Rose et le Réséda par Sylvain Pechoux - Sous les Pavés la Terre n°8)



## Freddy Letissier (Les Jardins Enchantés - 78)

Freddy - quel âge a-t-il Freddy d'ailleurs ? - nul ne le sait mais une certitude est que la retraite n'est pas pour demain ! Freddy se définit volontiers comme un « néo-rural » (auquel j'ajouterais tendance « tabacool » s'il le permet !). Son histoire avec l'agriculture est faite de grands départs et de belles retrouvailles. Après avoir un temps renié ses origines paysannes, avoir vadrouillé de par le monde, il se forme en biodynamie et se jette dans l'aventure. Du monde paysan, il a connu tous les métiers (ou presque), toutes les productions (ou presque), toutes les régions (ou presque) et toutes les galères aussi... Aujourd'hui Freddy et son associé Fred font jaillir les légumes d'une micro-exploitation (1,5 ha) dans les Yvelines qui répond au doux nom de Jardins Enchantés. Un parcours alternatif et atypique du début à la fin, des engagements nombreux et variés, et un sommet: le bureau du réseau des AMAP d'Ile de France !

(extrait de : La Rose et le Réséda par Sylvain Pechoux - Sous les Pavés la Terre n°8)

« Ma motivation pour me représenter repose sur l'envie de continuer le travail entrepris au cours de cette année au sein du réseau, qui me semble bien engagé sur l'ensemble des dossiers. C'est notamment pour continuer de porter le projet de couveuse et faire vivre le lien entre paysans au sein du réseau, mais également pour continuer à partager nos valeurs et faire découvrir la notion de «paysans de la société civile» qui m'est chère. »



## Pascal Deramez

**(Les Jardins de Cossigny et la Courgette Presloise – 77)**

Je suis amapien depuis 6 ans, dans le Val de Marne tout d'abord, puis en Seine et Marne depuis 2006 et au sein de 2 amap avec le rôle de coordonnateur dans chacune d'elle, et adhèrent relais pour l'une. J'y ai trouvé les réponses à mon besoin d'engagement à défendre mes valeurs, collectivement. Absorbé le démarrage des 2 amap, je me suis naturellement tournée vers le réseau et très vite aperçu de l'ampleur de la tâche et du travail considérable qu'abattaient salariés et bénévoles.

Nous savons tous que, si grande soit la motivation dans ce genre d'entreprise, sans apport de nouvelles énergies, nouvelles idées, nouveaux partages, le risque de se perdre est grand. Donc, me voilà, avec ma pelle et mon seau.



# Portrait

## Alain Le Vot (Le Panier des Hameaux - 77)

Maire Honoraire de Magny les Hameaux, depuis juin 2005, président de l'Agence Locale Pour la Maîtrise de l'Energie de St Quentin en Yvelines, membre du conseil scientifique de la Maison de l'Environnement des Sciences et du Développement durable de St Quentin en Yvelines (président Jean Jouzel co-prix Nobel), membre du bureau du PANIER DES HAMEAUX et membre de diverses associations culturelles et environnementales.

Je suis marié, père de 2 enfants, grand-père de trois petits enfants. Professionnellement, j'ai été directeur directeur d'école, en retraite aujourd'hui. J'ai volontairement cessé mes activités d'élus en mars 2008 pour utiliser l'essentiel de mon temps à convaincre mes concitoyens de l'iniquité de notre système mondialisé et de sa menace pour l'environnement. Je me suis engagé dans le mouvement AMAP car je souhaite promouvoir une agriculture de proximité respectueuse de la planète, de l'écologie et des agriculteurs.



## Anne-Sophie Carnuccini (Solibio - 91)

Mon mandat permettra de continuer le travail commencé en 2009 et pour lequel il y a encore nécessité de s'impliquer fortement pour continuer à oeuvrer dans le sens d'une structuration du Réseau et pour favoriser l'installation en bio en amap (pour mettre en oeuvre la première action de solidarité du Réseau entre les groupes qui ont un partenariat et ceux qui sont en recherche désespérée de paysans!). Il me semble que je peux apporter un accompagnement pour ce qui concerne les actions stratégiques de développement du réseau et d'inscription dans des partenariats régionaux durables, de même pour ma pratique des collectivités territoriales depuis quelques années qui peut apporter quelques billes à toute une partie des objectifs que se donne le réseau.

Enfin, je ne peux finir en oubliant qu'il me serait difficile de ne pas continuer à m'inscrire dans une équipe, même si elle s'est étiolée au cours des mois, toujours aussi dynamique et complémentaire, et dont l'ambiance de travail acharné donne plutôt à se réjouir!



## Laurent Harnéquaux (Ménil'sème - Paris 20ème)

Après de longues études autour du développement durable et un passage en Suède, j'ai réalisé que, objectivement, notre mode de vie et de consommation était un réel problème et que nous mettions une pression trop forte sur nos ressources naturelles pour espérer transmettre une vie décente à nos suivants. Arrivé sur Paris en 2005 avec la volonté de changer tous mes gestes et modes de consommation. La transition a commencé par les supermarchés «bio», le commerce équitable et surtout le moins-consommer. J'ai tout de suite cherché une AMAP mais je n'ai réussi que 3 ans plus tard à monter une AMAP avec les volontés dont les chemins se sont croisés. La rotation du bureau de notre groupe me libérant au moment de l'AG d'AMAP-IdF, j'en ai profité pour rejoindre le bureau pour lui prêter main forte et l'aider à poursuivre ses missions. (...) Participer à des groupes de travail avec nos «alliés» est tout aussi important pour renforcer le poids de nos propos en ayant des lignes communes. J'ai donc pris le parti de me travailler sur les questions de partenariat au sein du Réseau.

## Jean-Michel Dupont (Entre Dhuis et Marne - 77)

Mon intérêt pour l'AMAP va bien au delà de la recherche de produit sain. Partant d'un constat d'échec du système existant, l'AMAP est une des alternatives potentielles qui s'inscrit à la fois dans une démarche solidaire mais également dans la construction d'un système économique différent basé sur d'autres types d'échanges. Je souhaite que mon engagement au sein du CA des AMAP d'Ile de France s'inscrive dans la formalisation de cette alternative et des coopérations potentielles avec d'autres mouvements ayant des objectifs similaires.

Je suis également membre du CA de l'association ATTAC, et d'un conseil participatif dans ma communauté d'agglomération.



## Jean-Louis Patucca (Moulin des Lapins - Paris 14ème)

Tout d'abord trésorier du Moulin des lapins (Paris 14e) à sa création en 2005, j'y ai connu Stéphane Moulinet trésorier puis président du Réseau après François Lérique et aussi Jérôme notre actuel représentant légal. Dans mon AMAP, j'ai occupé les postes de référent : trésorier, relation ferme (maraîchage + fromage de chèvre), distributions, réseau, communication, maintenant je suis adhérent relai au sein de mon AMAP.

Au sein du Réseau : j'ai participé à toutes les AG (sauf l'an dernier), j'ai participé à de nombreuses réunions ds les locaux de beaumont sur la charte des AMAP. Actif depuis 2004, je me souviens du temps où nous étions une douzaine de rêveurs assis ds l'herbe de «la ferme du bonheur» à Nanterre pour nos AG (avant le gymnase... ;)).

## Sylvie Dezutter (installée à Villotran dans l'Oise avec son mari Philippe Logeay)

Installés en 1988 sur 40 ha d'herbages avec un atelier industriel de poulettes démarrées (100 000 poulettes par an), nous ne sommes pas du milieu agricole. Sur nos herbages, nous élevons des chevaux de trait boulonnais (race en voie de disparition) ainsi qu'une petite troupe de brebis.

Avec la création de l'atelier porcs, j'ai mis en place un laboratoire de transformation de la viande à la ferme pour valoriser une partie de notre production. Nous avons un magasin à la ferme et livrons des petits magasins de produits du terroir, ainsi que des Amap depuis 3 ans pour la plus ancienne.

Rentrer au bureau me permettra de vous faire connaître les difficultés que nous rencontrons pour la commercialisation de notre viande et de faire profiter de notre expérience à ceux qui voudraient se lancer dans l'élevage et la commercialisation de leurs produits.

# Agenda

(pour plus de détail, consultez notre site : <http://amap-idf.org/>)

## Vie du réseau :

• 27 mai : réunion du Bureau

30 mai : Fête des AMAP quai de Seine, Paris 19ème, Péniche Antipode

Soirées d'information pour les créateurs de groupes en AMAP (inscription impérative par e-mail ou téléphone):

Soirées-débats « Connaissance du monde et des problématiques agricoles » (en association avec Terre de liens, dans le cadre du Pôle ABIOSOL)

- inscription obligatoire auprès de [shah-dia@amap-idf.org](mailto:shah-dia@amap-idf.org)  
nombre de places limitées

**Mercredi 26 Mai 2010, 19h30** : «Diversité des agricultures françaises : un éclairage historique»

Que sont les agricultures conventionnelle, durable, intégrée, bio et autres en France ? Comment et dans quels contextes se sont-elles développées et intégrées dans les territoires ? Quels enjeux les traversent et guident leurs évolutions ? Pour répondre à ces questions et à toutes celles que vous poserez nous accueillerons Gilles Bazin, enseignant-chercheur à l'Agro-Paristech.

**Mardi 22 Juin, 19h30** : «Les agricultures biologiques : des précurseurs aux enjeux de demain dans un contexte de développement du marché européen»

Quelles sont les bases et les racines des pratiques des agricultures biologiques ? Comment se sont-elles développées et implantées ? Que sont les signes AB, NetP, Demeter, etc. Avec les nouvelles directives européennes, quel avenir pour le label AB et les autres pratiques de l'agro-écologie ? Pour répondre à ces questions et à toutes celles que vous poserez nous accueillerons Jean-Pierre Anglade, Consommateur Nature et Progrès IdF / Juliette Leroux, chargée de mission FNAB / Jacques Caplat, agronome et ethnologue.

Formations sur 2 jours à destination des bénévoles « investis » dans la vie du groupe en AMAP (en responsabilité formelle ou non)

L'objectif est de sensibiliser et transmettre des outils et des méthodes aux responsables des groupes en AMAP afin de faciliter la mise en œuvre de leurs responsabilités :

\* **Première journée de formation** : au niveau de la vie du groupe (rôle gestionnaire et rôle d'animation de la vie collective, capacité à mobiliser et à emmener dans des projets collectifs l'ensemble des membres du groupe)

\* **Seconde journée de formation** : au niveau de la relation avec le paysan (rôle médiateur et pédagogique) -

La première session aura lieu les dimanche 6 Juin et dimanche 20 Juin de 9h à 18h dans nos locaux.

Inscription obligatoire auprès de [shah-dia@amap-idf.org](mailto:shah-dia@amap-idf.org)  
nombre de places limitées

## Autres dates à retenir :

**du 3 juillet au 15 août** : Altertour 2010, avec une étape le 7 juillet à la Ferme de Toussacq chez Jean-Louis Colas sur le thème de l'installation agricole [www.altertour.net](http://www.altertour.net)

**Prochain numéro**: fin juin – début juillet



Toutes les illustrations présentes sur ce site appartiennent exclusivement aux auteurs (sauf mention contraire) aux termes des articles L 111-1 et L112-1 du code de Propriété Intellectuelle. Toute reproduction, diffusion publique, usage commercial sont par conséquent interdits sans autorisation écrites des titulaires des droits.