

Les « Amap » : produire et consommer localement

Entretien avec Daniel Vuillon

Vous avez introduit en France le concept des AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Avant de découvrir cette réalité, pouvez-vous nous décrire votre parcours ?

Dans notre parcours de producteur, nous avons connu tous les modes de commercialisation : vente directe sur marchés, vente directe à la ferme, vente en gros dans des coopératives, vente en demi-gros auprès des supermarchés ou des hypermarchés de la région, vente en expédition et en exportation pour la grande gastronomie.

Mon père faisait de la monoculture de l'artichaut. Petit à petit, avec l'arrivée du Canal de Provence, ce terroir a pu diversifier ses productions, ce qui fait que cette exploitation s'est tournée vers la consommation locale avec une production typique de ceinture verte diversifiée. A partir de 1989, j'ai commencé à faire des collections variétales de courges. Je me suis rendu compte que c'était une famille très nombreuse : on ne connaissait dans notre région grosso modo que 3 variétés, alors qu'il en existe 800. À partir de 1991, j'ai constitué des collections de tomates,

et en particulier de tomates anciennes suite à une difficulté commerciale. On servait les supermarchés du coin en tomates l'été et puis, cette année-là, toutes les enseignes ont décidé de ne plus commercialiser des tomates de plein champ, parce qu'elles trouvaient qu'elles avaient des défauts, qu'elles n'étaient pas toutes pareilles, etc. Ils voulaient uniquement des tomates faites sous serres et hors sol. On commercialisait en gros une tonne de tomates par jour et les tomates sont restées sur les plants cette année-là.

Pour vous, ça a été une prise de conscience ?

Oui, à ce moment-là, on s'est dit qu'on allait faire des tomates pour le potager familial et pour le point de vente direct ouvert sur notre ferme et tenu par Denise, mon épouse. C'est là que j'ai découvert qu'il existait 7300 variétés de tomates sur terre, et qu'il y en avait des vertes, des noires, etc. Et j'ai commencé à collectionner ces tomates et à les produire en quantité pour commencer à les faire connaître. C'est là que j'ai eu des contacts avec la grande gastronomie, avec Alain Ducasse en particulier dès 1994, et qu'on a



*Daniel Vuillon est, avec son épouse, agriculteur, producteur de fruits et légumes dans une exploitation de la zone péri-urbaine, à côté de Toulon dans le Var. Ce terroir est dans sa famille depuis 1804 et résiste aux menaces d'expropriation depuis 1987. Aujourd'hui, ils travaillent sur 10 ha : 4 ha de vergers, 4 ha 1/2 de maraîchage de plein champ, et 1 ha 1/2 de serres.
<http://www-reseau-amap.org>*



On a vu dans une cour d'église en plein Manhattan une distribution de légumes magnifiques, avec 250 familles abonnées et, au milieu un paysan qui avait l'air rayonnant.

commencé à produire des variétés pour un approvisionnement dans cette niche-là. On a aussi développé des collections d'aromatiques : on a eu jusqu'à 280 variétés différentes qui permettaient aussi d'inventer la cuisine avec des parfums, des saveurs, qui étaient tout à fait étonnants, parce que c'était des cultures de plein champ qui gardaient la saveur d'un terroir fort avec du soleil, du mistral, des saveurs très concentrées et très marquées.

Comment arrivez-vous, à partir de là, aux AMAP ?

Une de nos filles habitait New York et fin 1999, nous sommes allés passer le réveillon là-bas. C'est là que, grâce à elle, on a découvert les CSA américain (Community Support Agriculture), qui sont ce qu'on a appelé ensuite les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). On a vu dans une cour d'église en plein Manhattan une distribution de légumes magnifiques, avec 250 familles abonnées et, au milieu, un paysan qui avait l'air rayonnant. Notre fille a traduit tous les documents qu'elle a pu trouver sur ce concept. Ensuite, elle nous a mis en lien avec des personnes - ressources dans les pays où ce concept existait.

Où ce système était-il présent ?

En fait, ce concept de partenariat local producteur - consommateur a démarré dans les années 60 au Japon suite à des problèmes d'insécurité alimentaire. C'est là que les mères de famille, qui se posaient des questions sur la nourriture qu'elles achetaient pour leurs enfants, se sont regroupées et ont fait un contrat avec un producteur le plus près possible de chez elles : « produisez-nous une nourriture saine et en contrepartie, on vous la paie à l'avance ». Voilà le

principe de base et c'est ce principe qu'on applique dans les AMAP.

Alors comment avez-vous introduit le concept en France ?

En Février 2001, nous avons été invités à une soirée organisée par l'association ATTAC à Aubagne sur le thème de la « malbouffe ». On a parlé du concept des AMAP et certains ont voulu tenter l'expérience. Et c'est comme ça que la première distribution s'est faite le 17 avril 2001, avec 40 familles d'Aubagne et avec notre ferme. On démarrait l'aventure sans savoir si elle allait durer 6 mois ou plus longtemps. Cela a marché et depuis 2003, notre ferme fonctionne 100 % en AMAP, on a 210 familles abonnées, et donc 3 distributions de 70 familles chacune.

Quel est le bilan de l'expérience à ce jour ?

Cinq ans après, on voit que l'exploitation tourne parfaitement. On a une très grande liste d'attente de gens qui veulent rentrer. Les produits sont performants et suffisants. On a aussi une très grande stabilité financière de l'entreprise, qui a créé à partir de là cinq emplois permanents et qui fonctionne toute l'année sans problème. Donc, on s'est aperçu qu'une exploitation comme celle-là peut être 100% dans ce concept sans aucune difficulté.

C'est à partir de cette expérience réussie que vous avez essayé ?

Oui. Quand on a compris que ce concept marchait bien, à partir de 2002, on a proposé ce système à des collègues qui connaissaient des difficultés. On a proposé une méthode d'essai des AMAP à partir de notre témoignage, celui du producteur et du consommateur. On est ainsi passé de

la deuxième AMAP à la troisième, la quatrième... D'abord sur la Provence, près de chez nous, puis au-delà. En 2007, nous avons mis en place un Centre de ressources pour l'Essaimage des AMAP en France (CREAMAP France) dont l'unique objet est d'accompagner l'essaimage du concept par ses propres acteurs : producteurs et consommateurs expérimentés. Cette méthode a maintenant fait ses preuves, toutes les AMAP créées dans ces conditions sont excessivement solides et autonomes.

En 2004, nous avons organisé un premier colloque international à Aubagne en faisant venir 600 représentants de 15 pays où ce concept existait. On a ensuite mis en place un réseau international, qui s'appelle Urgenci (www.urgenci.net) - le i est le i de citoyen et non le y de l'ambulance, quoique !

Aujourd'hui, il y a 2.000 AMAP en France, ce qui fait à peu près 400.000 personnes. Cela a contribué à sauver plus de 3.000 petites fermes qui autrement auraient sûrement disparu - dont la nôtre.

Quels sont les atouts des AMAP ?

Les AMAP responsabilisent les acteurs. Le producteur se sent responsable de la nourriture qu'il fait pour ses partenaires consommateurs, donc il va naturellement aller vers les modes de production les plus propres, les plus sains et il va faire de la variété la meilleure, et pas forcément la plus productive. On va vraiment vers une nourriture de grande qualité, qui maintient les savoir-faire, qui maintient la biodiversité, qui maintient les terres fertiles, et qui garantit au producteur son revenu.

Je citerai un exemple extraordinaire qu'on vient de vivre avec mon épouse, il y a trois semaines dans la région de

Bordeaux. Il s'agit d'un achat collectif de terres, où des citoyens se sont groupés pour acheter une propriété de 10 ha magnifique en bord de Dordogne avec un bâti. Ils ont acheté cette exploitation et l'ont relouée sur un bail à long terme à un jeune qui s'installe là. Le bilan de l'opération, c'est que 360 familles ont mis en moyenne 234 euros, ce qui installe un jeune qui va créer 5 emplois durables et qui va nourrir 1000 personnes. Et cela sans aucune subvention, sans Grenelle, sans rien du tout, quoi... Donc, cela veut dire qu'on a tous la capacité, à l'heure actuelle de changer les choses si on le veut. A l'échelle de la planète, beaucoup de choses changeraient.

Vous pensez donc que des systèmes comme les AMAP peuvent contribuer à résoudre des problèmes à plus grande échelle ?

Oui. Aujourd'hui sur la planète, on a 6 milliards d'habitants, 2 milliards qui ne mangent pas à leur faim et 1 milliard qui ne mangent pas du tout. Avec la population qui augmente, puisque le système d'aujourd'hui n'arrive pas à nourrir la planète, on y arrivera encore moins demain. Cela prouve tout simplement qu'il faut changer le système. Un concept d'autonomie alimentaire dans la proximité permettrait à cette planète, comme le dit la FAO, de nourrir 12 milliards d'habitants, même en produits bio.

Notre système montre bien que c'est une voie, que l'on peut tracer pour re-localiser dans la proximité au moins la nourriture. Cela sous-entend qu'il faut préserver les ressources locales dont les bonnes terres. J'ai fait une proposition au Ministère de l'Agriculture, dans le cadre d'un atelier sur les circuits courts : il faut obliger les communes à préserver au minimum la surface de terres agricoles pour que la population habitant sur le territoire

Un concept d'autonomie alimentaire dans la proximité permettrait à cette planète, comme le dit la FAO, de nourrir 12 milliards d'habitants, même en produits bio.

Comment fonctionne une « Amap » ?

Un groupe de consommateurs passe un contrat avec un maraîcher (ou un éleveur, etc...) local. Chaque consommateur achète à l'avance sa part de récolte par souscription. Les légumes à cultiver (variétés et quantités) sont choisis conjointement par le producteur et les consommateurs avant la saison de production. Ils sont ensuite partagés chaque semaine selon des modalités définies par le groupe. Chaque AMAP est donc différente, mais un cultivateur peut vivre avec deux groupes de 35 familles, qui lui achètent à l'avance un panier hebdomadaire de 15 € environ.

de la commune puisse être autonome sur le plan alimentaire. Parce que, si demain les transports coûtent très cher ou si les transports s'arrêtent, ou si dans les pays du Sud, ils se réveillent et interdisent l'exportation de nourriture, eh bien, qu'est-ce qu'on va manger ? La nourriture en France aujourd'hui parcourt 1500 kilomètres pour arriver dans nos assiettes, 2400 km aux Etats-Unis. Si demain il n'y a plus de transports, à Paris, je crois qu'il y a trois jours ou quatre d'autonomie, et puis il n'y a plus rien à manger. Donc, on est dans un système extrêmement fragile !

Quels sont les freins ou les leviers pour développer les AMAP ?

Pour le moment, il n'y a pas de frein dans la demande. Le nombre d'AMAP double tous les ans. L'année prochaine il y aura 4000 AMAP, il y en aura peut-être 8000 l'année d'après. D'après le CREDOC, la population qui est intéressée par des systèmes alternatifs et qui en a marre des systèmes dominants était de 20% en 2004 et est passée à 37% en 2007, donc il y a une part de marché considérable.

Cela étant, il y a tout de même des freins. Le premier frein, c'est l'accès à la propriété, surtout pour les jeunes, dans les zones périurbaines. C'est pour ça que les achats collectifs de terre comme celui qu'on vient de vivre à Bordeaux sont très importants. Le deuxième frein, c'est qu'il n'y a plus de paysans. A force de perdre un paysan tous les quart d'heures depuis des décennies, il n'y a presque plus de petites fermes. Prenez la région parisienne, par exemple : autour de Paris, il y a 30 ans, il y avait 2.500 maraîchers, aujourd'hui il en reste 150 dont 15 bio. C'est vous dire !

Et le développement du concept à l'international ?

Il y a déjà eu un essaimage sur 10 pays d'Europe de l'Est. On a envoyé des binômes producteurs - consommateurs pour expliquer le concept en Pologne, en Hongrie, en Roumanie, etc. Cela a démarré aussi dans des pays d'Afrique. En particulier au Maroc, où il y a trois AMAP en opération. Au Mali, au Togo, au Bénin, il y a des adaptations du concept à l'Afrique, il y en a même une en formation à Haïti. Aujourd'hui ce concept est présent dans plus de 40 Pays à travers le Monde. Nous organisons un colloque tous les deux ans, le prochain est en Février 2010 au Japon.

Sur le plan national, je crois beaucoup à l'essaimage de ce système à un niveau local, mais pas du tout à une forme pyramidale du concept. Ce serait une catastrophe. Aujourd'hui ce système se développe au niveau du terrain, à la base, c'est une tache d'huile qui se répand et c'est comme ça qu'il est efficace. Si on veut le diriger du haut, on repart sur des schémas classiques, où il faut remettre des normes, des contrôles, il faut attendre de recevoir des ordres. On en a marre d'avoir des gens qui pensent à notre place. Moi, je suis sûr que le citoyen est capable de faire des choix, qu'il est capable d'expérimenter des alternatives et de les réussir. Bref, qu'il est capable d'être RESPONSABLE.

Propos recueillis par Laurent Marbacher

Au Japon dès 1965...

Entretien avec Kolin Kobayashi

Journaliste, écrivain, artiste plasticien et vidéaste, Kolin Kobayashi est aussi conseiller de Greencoop et il collabore aux travaux du PRICS (Policy Research Institute for the Civil Sector), le centre de recherches et de réflexion des Seikatsu-clubs), deux organisations coopératives japonaises

Comment un écrivain et un artiste se retrouve-t-il conseiller d'une coopérative de consommateurs « bio » et collaborateur d'un institut de recherche ?

Je me suis d'abord intéressé à la beauté des marais salants de Guérande et à l'évolution du métier de paludier. J'ai écrit un livre sur l'histoire du sel de Guérande qui a été publié au Japon et qui m'a amené à rencontrer des représentants des coopératives de consommation japonaises et à faire une tournée de conférences sur le sujet. C'est ainsi que je suis finalement devenu conseiller de Greencoop. Dans les années 80, j'ai fait la connaissance de militantes des Seikatsu-clubs et depuis je suis en relation avec elles.

Quelles sont l'origine et la finalité de Greencoop et des Seikatsu-clubs ?

Tout en partant de l'amélioration de l'alimentation, ces coopératives sont inspirées par l'idéal de la démocratie locale et travaillent à la rénovation des communautés locales et régionales.

Dans les années 80, plusieurs petits mouvements coopératifs de la région de Kyushu ont décidé de s'associer.

Kyushu est une région particulière - la bombe atomique de Nagasaki - et la maladie de Minamata, due à la pollution au mercure. La population de cette région est très sensible aux questions d'environnement, de santé et d'alimentation. Il y a eu aussi, en 1955, une affaire de pollution du lait par de l'arsenic, qui a entraîné la mort de 130 personnes. Cette affaire avait provoqué une grande inquiétude chez les mères. Ces mouvements locaux se sont dotés d'une charte commune et ont pris le nom de Greencoop - coopératives vertes. Leurs objectifs sont le bien-être social, l'environnement et la paix. C'est la raison pour laquelle leurs activités s'étendent à la création de crèches, de foyers pour les personnes âgées ou pour les SDF. Elles offrent même une assistance aux personnes surendettées.

L'histoire des Seikatsu-clubs, elle, commence en 1965 avec une vingtaine de femmes au foyer qui créent le premier club en achetant collectivement du lait auprès du producteur. Ce mouvement reste encore aujourd'hui essentiellement féminin. En 1968 commencent les premiers achats groupés de denrées alimentaires auprès des producteurs agricoles. En 1970, les Seikatsu-clubs inventent Teikei : un système

de contrat direct, sur une base d'équité, entre les producteurs et les membres de la coopérative de consommation, un des modèles repris par le mouvement AMAP. Leurs objectifs sont très vastes : la sécurité alimentaire et la santé (produits sans additifs chimiques, traçabilité, refus des OGM), l'environnement (réduction du CO2, recyclage). Ils ont créé une mutuelle pour leurs adhérentes et proposent des services sociaux aux personnes âgées.

Aujourd'hui, Greencoop compte environ 380.000 membres, l'Union des Seikatsu-clubs autour de 310.000.

Est-ce que procurer au consommateur japonais des produits de qualité est la seule finalité de ces organisations ?

C'est la base de leur activité, mais ce n'est pas seulement cela. Elles se développent dans le sens d'un mouvement social et solidaire. Par exemple, le but du PRICS est de réfléchir à un système social alternatif et de créer un réseau de solidarité et de partage embrassant les mouvements coopératifs, écologistes, pacifistes ainsi que celui de l'émancipation des femmes.

Propos recueillis par Thierry Groussin