



AMAP, histoire et expériences. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Un entretien avec **Annie Weidknet** ; Responsable du réseau des AMAP de la région Midi-Pyrénées, elle a participé à sa création en 2004.

Date de publication. Novembre 2011

ÉDITÉ PAR LA MISSION AGROBIOSCIENCES

www.agrobiosciences.org

Mission Agrobiosciences
Enfa BP 72 638
31 326 Castanet-Tolosan
tel : 05 62 88 14 50



J.R. : Pourquoi ce livre ? Que représente-t-il dans votre parcours ?

A.W. : Ce livre répond à un besoin du réseau des AMAP Midi-Pyrénées de transmettre l'expérience collective de quasi une décennie d'AMAP. J'ai eu aussi de multiples sollicitations afin de publier une sorte de bilan forcément provisoire d'une expérience collective. Ce livre se veut donc un texte pluriel, tissé de témoignages de paysans et de mangeurs, des personnes donc qui ont porté le projet, qui ont vécu elles-même cette histoire. J'ai du revoir des « amapiens », récupérer leurs textes, lire aussi, beaucoup, pour comprendre toutes les implications du concept. Tout un travail d'enquête et de réflexion.

J.R. : Comment les AMAP sont-elles nées en région toulousaine ?

A.W. : J'étais une habituée des marchés de petits producteurs paysans mais surtout, je crois, je n'ai jamais renié mes ancêtres qui étaient des paysans, comme ceux de quasi nous tous. Paysan est un mot qui pour moi a toujours eu du sens. En 2002, au moment de la crise du « Gaucho », je me souviens avoir rencontré un apiculteur sur le marché Arnaud-Bernard à Toulouse, et avoir beaucoup parlé avec lui. C'est aussi là et à ce moment que j'ai rencontré Fabienne, une productrice de viande qui éprouvait d'énormes difficultés à vendre l'excellente viande de ses agneaux. Nos discussions tournaient autour des problèmes liés à la production mais aussi au marché et à ses mécanismes, à l'avenir incertain. Au même moment, j'ai entendu, lors de l'émission de France-Culture « Terre à terre », Daniel Vuillon de retour des USA, évoquer les pratiques des petits producteurs qui se regroupaient en association avec les consommateurs, en Supported Community Agriculture (CSA). Il venait de faire la même chose sur sa ferme en Provence. J'ai appelé au numéro donné et appris que François Blanc, un commingeois, avait déjà appelé. Nous nous sommes rencontrés et l'aventure AMAP a commencé avec Fabienne... qui elle même a impliqué tout de suite deux autres éleveuses Sabine et Renate qui aussi éprouvaient de grandes difficultés.

J.R. : C'est à partir de ce moment que les AMAP se sont construites ?

A.W. : Au départ on ne savait pas comment s'y prendre. Le mouvement était inspiré par ce qui se passait au Japon et aux USA. Et au Canada où le système semblait bien rodé. Mais alors l'essentiel des expériences concernaient du maraîchage, des légumes. Or nos premières partenaires étaient des éleveuses. Il fallait trouver des modalités de partenariat adaptées à la viande : définir des critères écologiques et sociaux et fixer un juste prix, certes, mais aussi réfléchir à comment partager équitablement une bête et non pas une récolte de légumes, ainsi un veau de race gasconne en environ 12 colis par exemple. En outre, il fallait prendre en compte des contraintes liées à l'abattage, au transport et à la chaîne du froid. Mais au-delà de l'aspect économique, il y a une aventure personnelle, la création d'un lien qui entraîne une responsabilité réciproque. Il s'agit d'une forme d'entraide qui peut donner naissance à de belles histoires, une construction de relation égalitaire qui s'accommode mal de quelque pression normalisatrice que ce soit. Bref, le chemin s'est créé en marchant, comme dit le poète...

J.R. : Était-ce une autre manière d'envisager le rapport entre la ville et les champs ?

A.W. : La rencontre entre les deux univers aujourd'hui si éloignés ne fut pas évidente. Les paysans étaient sceptiques devant des urbains qui leur disaient que l'objectif était qu'ils puissent vivre de leurs revenus, décemment et non plus survivre, mais n'avaient rien de tangible encore à leur montrer. Les urbains tout autant à l'idée de payer d'avance des produits encore sur pied ou pas encore semés... Fabienne, elle, a été convaincue tout de suite qu'il fallait tenter l'aventure. Sans la participation active et militante, d'un paysan (en l'occurrence une paysanne d'ailleurs) au projet, il aurait été impossible d'en convaincre d'autres. Dès le début, ce qui motivait les premiers mangeurs, au-delà de trouver des bons produits goûteux et sains, c'était l'importance de la rencontre avec des paysans et de bâtir un projet avec eux sur la base d'un échange juste et d'une inter-connaissance concrète. Il y a une aspiration très forte à des relations plus honnêtes et plus solidaires entre les humains vivant sur un même territoire. Pas de façon fantasmée mais avec des paysans connus et sur un objectif précis. Au début la Confédération paysanne s'est montrée sceptique, de même que les organismes de la bio labellisée, les autres, inimaginable à ce stade de même les contacter... nous étions sur une autre

planète en somme. Aucun ne nous prenait au sérieux. Alors, nous avons pris notre panier pour aller parler de notre histoire aux producteurs sur les marchés, Fabienne a en a parlé autour d'elle... et vogue la galère. Et nous avons beaucoup invité les copains pour faire goûter la viande, parler, en mangeant, d'un projet autour de la nourriture et de ceux qui la produisent. Bien agréable au demeurant....

J.R. : Vous cherchiez à démontrer qu'une autre agriculture était possible

A.W. : Au début, nous ne nous posions pas trop cette question, seulement celle de comment monter le projet précis. C'est venu après, en réfléchissant sur l'action et ces implications, sur le comment nous faisons, les problèmes auxquels nous étions confrontés. Il a fallu aller beaucoup plus loin, comprendre mieux pour agir. Réfléchir aux processus qui nous ont mené à l'impasse actuelle d'une agriculture productiviste polluante, dans un monde où la malbouffe se répand et la faim et la malnutrition augmentent alors que la population paysanne diminue partout. Et surtout comment faire pour en sortir... Déjà essayer avec nos petits bras de conserver ce qu'il est à notre portée de conserver d'une agriculture paysanne nourricière saine. Bref, du travail tout ça. Les AMAP ne sont pas sorties d'un chapeau ou comme champignons après la pluie mais parce que des humains l'ont voulu et « s'y sont collés ». Lorsque nous avons lancé la première AMAP à Toulouse, au mois de janvier 2003, avec trois élèveuses, nous étions neuf familles. En juin, nous étions quinze. Autant dire que c'était laborieux. Très rapidement nous avons mis en place des visites de fermes qui ont réuni jusqu'à une soixantaine de personnes. Nous avons commencé à prendre vraiment espoir. Puis les rencontres et le soutien d'Utopia ont permis la reconnaissance des AMAP par un bien plus large public, à travers des projections-débats et des comptes rendus dans la Gazette d'Utopia. La connaissance médiatique est venue bien après.

J.R. : Les AMAP posent la question de l'accès au foncier et à la reconnaissance. Qu'en est-il aujourd'hui ?

A.W. : En région nous avons aujourd'hui entre 130 et 140 paysans organisés en AMAP. La question du foncier est très importante, notamment en périphérie urbaine et à plus forte raison à l'intérieur des villes. Les prix flambent et deviennent inaccessibles pour des jeunes qui veulent s'installer en agriculture paysanne. En 1960, Toulouse comptait 1800 maraîchers qui approvisionnaient la ville et pouvaient même servir l'extérieur. Nous en comptons à ce jour une vingtaine. Il n'y a pas (ou plus alors qu'on y réfléchissait dans les années 70!) de réflexion assez poussée sur le grossissement des villes que l'on laisse s'étendre de manière anarchique et sans réflexion sur l'alimentation. Il ne suffit pas de loger, il faut nourrir. Plusieurs exemples : la qualité des sols n'est pas prise en compte dans les décisions d'urbanisme, le gaspillage des terres continue, le développement des jardins partagés est embryonnaire etc. Les spécialisations régionales liées à la PAC, à la France les céréales, aux pays méditerranéens les fruits et légumes, n'ont pas amélioré les choses. Et sans reconnaissance de la nécessité d'une production nourricière locale de qualité et donc de permettre à des paysans de vivre dignement de leur travail, difficile d'avancer.

J.R. : Peut-on nourrir le monde avec des AMAP partout ?

A.W. : Le système actuel construit sur l'industrialisation, la monoculture et le commerce international est loin d'avoir fait ses preuves. La faim et la malnutrition progressent partout. La libéralisation a outrance du marché est catastrophique. La grande distribution a détruit des réseaux commerciaux. Et ne parlons pas de la pollution généralisée. On ne pourrait guère faire pire !

La monoculture et l'hyper spécialisation sont un échec, et une catastrophe écologique. Il faut revenir à une agriculture plus complexe, avec des semences libres et diversifiées et des animaux différemment sélectionnés et plus robustes. Il est clair qu'il faut sortir de la monoculture, au moins à une échelle locale sinon sur la même exploitation. Par exemple, associer le maraîchage et les fruitiers. Des éleveurs associent l'élevage des cochons avec des fruitiers ou de la volaille. La question de l'aide à la transformation des produits se pose : fabrication de fromages, de confitures ou de jus de fruit. Mais aussi abattoirs publics qui disparaissent. Mais c'est difficile. Prenons le cas de l'outillage, des maraîchers sont obligés de rechercher des vieux outils ou d'aller chercher des outils adaptés en Italie où ils existent encore. Derrière il y a la nécessité d'un juste prix des produits.

Les AMAP font autre chose, elles essayent de sortir de l'économie de marché. Les AMAP montrent que les fermes pratiquant une agriculture vivrière durable, paysanne, respectant les hommes et l'environnement, peuvent être viables grâce à un contrat passé entre le paysan et la société (les mangeurs en l'occurrence, mais on pourrait imaginer des cantines, des restaurants etc...). Je crois qu'il existe une demande sociale pour ce type d'agriculture et d'organisation sociale. Nous voulons montrer que l'on peut/doit changer de politique agricole et commerciale, mais bien souvent nous ne sommes pas suffisamment pris au sérieux. Reste aux élites et aux élus de faire leur travail. Les citoyens « amapiens » font le leur.

J.R. : Au sein des AMAP il existe un débat sur la labellisation ?

A.W. : La non utilisation des produits chimiques de synthèse (pesticides) est une obligation. L'affiliation aux labels ou à l'agriculture biologique AB n'est pas exigée. L'idée est de se réapproprié collectivement une connaissance des conditions de production de ce qu'on mange. Celui qui connaît son paysan, sait où, comment et par qui sa nourriture est produite, n'a pas besoin de label, d'un tiers qui va lui dire ce qu'il faut penser. Il y a aussi l'idée qu'il faut redonner de la liberté aux paysans, sortir d'une agriculture (d'ailleurs essentiellement chimique) pensée par des bureaucrates et permettre aux agriculteurs de travailler, de penser par eux-mêmes. Ainsi à partir de l'expérience des AMAP ils réutilisent des savoir-faire abandonnés, échangent, innovent. Produire comme le grand-père, cuisiner comme la grand-mère... mais pas seulement, intégrer du nouveau aussi ! Les paysans en agro-écologie travaillent avec le vivant, ils sont en recherche permanente.

J.R. : Y-a-t-il un profil type d' « amapien » ?

A. W. : Nous avons parlé d'agriculture mais il nous faut bien sûr évoquer les consommateurs qui jouent un grand rôle dans les AMAP. Au début, les amapiens étaient plutôt âgés et militants. Je me souviens qu'au tout début il y avait autour de la table de réunion, un homme au milieu de neuf femmes, mangeuses et paysannes. Puis est arrivé assez rapidement un public mixte, jeune, qui réfléchissait à la façon de consommer, notamment lorsque les enfants arrivent au monde. Nous assistions là à une prise de conscience écologique, politique et sociétale faite souvent de radicalité et d'urgence.

Très vite s'est posé la question du territoire et de la terre, souvent en référence à la génération antérieure : celle des grands-parents. J'ai constaté le même phénomène avec la transmission des références culinaires qui reprend souvent entre les générations.. Etre « amapien » implique des contraintes, des choix de consommation et des modifications culinaires : cuisiner, ne pas gaspiller, faire avec ce qu'on a. Manger de saison ce que la terre et le travail du paysan produit, des courgettes quand c'est la saison des courgettes, et autant qu'il y en a... Et les revenus ? Diverses études ont relevé que les « amapiens » ont des revenus qui se situent dans la moyenne, peut-être parfois un peu plus élevés mais guère plus. Par contre le niveau d'études est globalement plus élevé.

Pour les paysans, au début il s'agissait de néo-ruraux, sans doute plus proches de ces urbains bizarres, puis vinrent des jeunes et des paysans dits « conventionnels » qui souhaitaient changer d'orientation, sortir du piège de l'agriculture chimique et des circuits commerciaux, gros ou GMS. Pour certains, il s'agit de réapprendre le métier et la diversification. Redevenir paysan en quelque sorte. Mais c'est compliqué, à cause bien souvent de l'éloignement et de la solitude, ils sont si peu nombreux, mais aussi du manque de services adaptés (fertilisants, insectes, produits de traitement, outillages...) et de terres cultivables à un prix accessible....

J.R. : Quel est le devenir des AMAP ? Quel avenir peut-on imaginer ?

A.W. : Nous pouvons espérer que des consommateurs et des paysans continuent à assurer une sorte de compagnonnage. Une autonomie retrouvée des acteurs où chacun se sent libre et responsable. Il existe l'idée de produire et de manger hors de toute tutelle. Il faut continuer et approfondir cette démarche. Lorsque nous avons débuté nous ne pensions pas que nous en serions là aujourd'hui. Il existe actuellement des AMAP en Afrique, notamment au Mali, mais aussi dans les pays d'Europe centrale, en République Tchèque. Chaque fois, à chaque expérience nous avons à faire à des gens qui souhaitent autre chose, une autre nourriture, d'autres rapports humains et économiques. Nous avons l'impression que les individus sont bien entre eux. Une recherche de relation vraie. Dans ce système les contraintes que l'on se fixe deviennent un confort. On se libère de choix artificiels.

Ces derniers temps, l'expansion des AMAP se ralentit un peu. La crise économique et l'idée de s'engager font peur. Mais surtout, les maraîchers se font rares. Par contre les consommateurs sont difficiles à trouver pour des éleveurs en grand danger. Qu'on se le dise !

J.R. Alors redevenir paysan ?

A.W. : Il faudra bien... La question de la nourriture reste centrale. Moins de paysans ne peut pas rester longtemps sans risque majeur, l'objectif à atteindre ! Les Japonais nous précèdent encore sur cette voie. Les collectivités organisent et financent la formation en compagnonnage chez des paysans expérimentés, confient ensuite des terres à proximité aux jeunes. Des mangas paraissent pour donner envie aux jeunes de refaire ce métier. Et ça marche parce qu'il y a une volonté, une prose de responsabilité collective, paysans, mangeurs et acteurs institutionnels. Pourquoi pas nous ?

Propos recueillis par Jacques Rochefort
Juin 2011