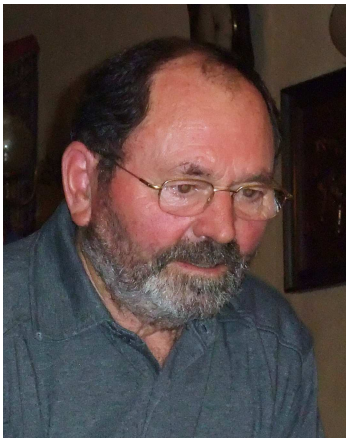
La Gazette Amaporte

N° 15



Il est un âge dans la vie où chaque rêve doit finir, un âge où l'âme recueillie a besoin de se souvenir*

*(extrait du chant régional <<Ma Normandie>>)

Comme je l'avais annoncé à l'Assemblée Générale, après plus de 3 années de responsabilité, je me suis retiré du conseil d'administration et donc de la présidence.

De ce temps de lancement de l'AMAP « Nature AMAP Porte » à Ste Gemmes sur Loire, j'en retire beaucoup de bonheur.

Tout d'abord à voir comment en si peu de temps nous avons, nous tous adhérents, réussi à mobiliser, canaliser et su répondre aux demandes des consommateurs.

Faire le lien entre producteurs et consommateurs est formidable, je dirais merveilleux. Quelle responsabilité est demandée aux tuteurs pour l'enregistrement des commandes. Pour moi, le développement de ces prises de responsabilités a un sens profond : l'homme devient acteur !

Ce que j'ai trouvé magnifique, c'est la participation aux débats non seulement sur les produits que nous voulons manger, mais aussi sur l'agriculture que nous voulons, pour nous, nos enfants, notre planète…

Et puis, il y a aussi cette générosité spontanée que j'ai redécouverte, dans le coup de main ponctuel ou organisé. Coup de main d'ordre matériel ou autre. Là, l'esprit Amapien est loin d'être un repli sur soi.

Il y a encore du pain sur la planche pour le développement des Associations de Maintien de l'agriculture Paysanne. Des essaimages se réalisent en Europe de l'Est, en Afrique…

Alors soyons heureux, confiants et courageux pour apporter notre petite pierre à cet édifice. A tous, je vous dis ma gratitude et vous souhaite une bonne année 2012

Jean ROBERT

Les Amap continuent à se développer sur le territoire. Dans le Maine-et-Loire, département fort bien loti, elles seront bientôt 32. Le sujet était au cœur de la rencontre nationale organisée ce week-end à Sainte-Gemmes-sur-Loire. Ci-dessous 3 articles consacrés à cette rencontre.

150 producteurs travaillent en Amap en Maine-et-Loire

(Courrier de l'Ouest du 16 janvier 2012)

Dans le département, les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne continuent à se développer. Le sujet était au cœur de la rencontre nationale organisée ce week-end à St-Gemmes.

Dix ans d'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), et après ? Tel était le thème abordé ce week-end à l'occasion de la rencontre nationale initiée par les premiers producteurs à avoir appliqué le concept en France :

Denise et Daniel Vuillon ont créé leur Amap en 2001 près de Toulon. *« Ils ont vu que ça allait sauver leur ferme »,* explique Francine Freulon, consommatrice dans une Amap angevine. *« Puis ils ont commencé à essaimer ».*

Le rendez-vous a été suivi, au lycée du Fresne à Sainte-Gemmes-sur-Loire, par 120 personnes venues de tout l'hexagone ; parmi elles : des producteurs constitués en Amap depuis une dizaine d'années pour les plus anciens, et des consommateurs impliqués.

10 000 consommateurs séduits par le concept

« Etre en Amap, c'est une relation de citoyen ; c'est un partenariat », rappelle Francine Freulon. *« On établit un contrat signé entre un consommateur et un producteur qui court sur une saison ou une année avec un paiement global établi à l'avance. C'est un soutien apporté à la ferme :*

On paie une part de récolte. On se bat beaucoup pour un prix juste, équitable qui permet de faire vivre le producteur. Le paysan de son côté s'engage à produire sain, à aller vers une agriculture paysanne, durable et bio ».

Le concept, lui, a fait des petits dans le Maine-et-Loire. A la suite d'une rencontre avec le couple Vuillon en 2005, naît la première Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, dans le Vihiersois : l'Amap des Goganes. Le département en compte à ce jour 31 (bientôt 32) ainsi que 150 producteurs concernés. Dix mille consommateurs environ auraient adopté la formule. Le lycée du Fresne accueille lui-même chaque semaine l'Amap Nature Amaporte qui effectue sa distribution à la jardinerie.

« Quand les Amap sont arrivées, on s'est aperçu qu'on avait perdu le lien à la terre », observe Francine Freulon.

« On s'est remis à vivre d'une agriculture vivrière, paysanne, locale », apprécie pour sa part Alain Chazerault, dans le vihiersois.

Le professionnel avait, il y a quelques années, une production industrielle *: « j'ai mis cinq ans à passer en agriculture biologique, avec l'aide des consommateurs »*, dit-il.

« Aujourd'hui, je produis dix fois moins de volailles et je vis mieux, que ce soit financièrement ou en termes de qualité de vie. Les Amap, par ailleurs, sont créatrices d'emplois : elles permettent notamment de favoriser l'installation de jeunes néo ruraux ainsi que des femmes ».

Deux cents adhérents des paniers fermiers réunis à Angers

(Angers, ma ville, janvier 2012)

Le concept est tout simple. D'un côté des fermiers, des maraîchers, des éleveurs qui produisent pour le plaisir du bon et de l'authentique. De l'autre, des consommateurs qui apprécient les légumes, la volaille, le fromage… pour leur saveur et leur qualité. Tout ce week-end, à Angers, au lycée du Fresne, 120 adhérents de toute la France témoignent de leur union. **« C'est un contrat entre une volonté de produire raisonnablement et sainement et une envie de s'alimenter correctement. »** Francine Freulon, de Brain-sur-Authion, a rejoint l'Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne), il y a six ans. Aujourd'hui, le Maine-et-Loire compte une trentaine d'Amap et la France, trois mille.

A Brain-sur-l'Authion, ils sont 95 consommateurs en contrat avec 9 producteurs de légumes, de lait, œufs, de volailles, de fruit… La formule séduit de plus en plus de monde.

Francine Freulon est membre d'une Amap à Brain-sur-Authion

Préparation du week-end du 14/15 janvier 2012

La gazette a demandé à son nouveau président, Yvonnick Tusseau, de nous commenter cette rencontre nationale des Amaps dans notre bel Anjou.

« *Au cours de notre assemblée générale fin novembre 2011, présentation d'Alain Chazerault du projet en cours d'un week-end de travail et de réflexion inter producteurs en Amap prévu courant janvier 2012, à …… Angers !!!!!!!*

Dans la foulée, Eric Duclaud (directeur de la jardinerie) propose le site du lycée du Fresne pour recevoir les convives intéressés au partage de cette rencontre.

Et "roule ma poule"... voici comment notre Amap s'est retrouvée impliquée naturellement dans ce projet.

Election du nouveau bureau début décembre afin de valider officiellement les conventions de responsabilités.

Participation avec Cécile Brodu à l'organisation au sein de l'inter-Amap créée pour les besoins par des responsables amapiens producteurs des autres Amaps.

Réunions, échanges, contacts, mails divers avec Francine, François, Alain, Vincent et les autres…..
Ça ronronne doucement !!!
Relativement calme jusqu'à la Noël.
Peu d'inscrits, inquiétudes, combien? Qui ? Quoi ? Comment?

Ça n'a pas duré !!

Ensuite, les amapiens se réveillent, individuellement puis en nombre. (le paysan est lent mais déterminé)

Comment qu'on fait ? Au secours ....

On est rejoints à ce moment par Véro et Janne. Damned, c'était limite ...

Notre espace temps était très serré et nous nous sommes souvent marchés sur les pieds les uns les autres. No comment sur les doubles doublons doublettes et redites du même tonneau.

Et pour cause : nombreuses incertitudes et beaucoup d'échanges via internet !

Il a fallu messager dur !!

J'en ai profité pour affiner mon écriture sur clavier azerty Microsoft et je suis passé de un à trois doigts frappeurs (de la même main s'entend) Jouer l'adagio d'Albinoni sur mon ordinateur ce sera pour une autre vie

Ajoutons à cela :

- le fléchage de l'accès routier et à l'intérieur du lycée : salles, chambres et jeux de piste dans le parc du lycée (non, ça, ce n'est pas vrai) par Bertrand et Fabrice,

-le transport, par Gisèle, Cécile, Annaïck et Patrice des voyageurs après l'arrêt en gare d'Angers de la loco.

-la gestion dès le vendredi soir et tout le week-end de l'accueil par le chic duo de choc : Véronique et Janne (règlement repas, séjour, dortoirs apéro; et de tout ce qui nécessite et s'organise pour n'importe quel moment).

Pascale et Anne nous rejoignent le samedi matin pour accueillir la centaine d'arrivants qui s'étalent le long de la matinée.

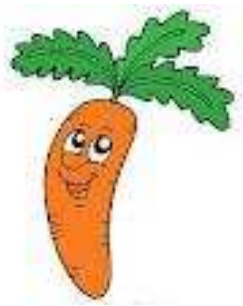
Là, à ce moment là, avec Cécile, nous nous éclipsons dans l'amphi pour participer aux débats sauf que Cécile se fait rattraper par son vieux démon qui la scotche sur l'estrade, assise devant un cahier, un stylo à la main (obligée à prendre des notes).
*La suite ? et bien nous partîmes 120 et des **...** et nous revînmes 120 et des **...** non seulement aucun égaré ou disparu mais tous plus présents qu'au départ de la ballade.*

Car s'en fut une, balade, et une belle comme on les aime.

On vous racontera.

Je suis très heureux et content de faire partie de cette belle équipe dans cette aventure humaine et je me fais le porte-parole des gens du bureau de "nature à ma porte" pour vous souhaiter une bonne année à vous, à votre famille et vos amis, et à l'Amap.

Yvonnick Tusseau



Contrats légumes

Nous avons actuellement 30 contrats légumes qui fonctionnent toutes les semaines jusqu'à fin septembre 2012. Notre producteur Ludovic ne peut en produire plus. Pour les personnes intéressées, il y a une liste d'attente avec déjà deux inscrits.

La tutrice légumes
Anne-Marie

Fruits rouges

Les contrats fruits rouges ont été lancés depuis septembre pour une année. Il est

encore possible de passer commandes pour des confitures, gelées, jus de fruits et sirops livraison une fois par mois et/ou des fruits frais : fraises ou assortiment de petits fruits (mûres, framboises groseilles etc.…) livraison chaque semaine pendant la période de production mi-mai à août

Les tutrices fruits rouges
Lydie et Monique

Bilan 2011 Volailles amapiennes de la ferme des Harbaux

La dernière livraison de l'année est en cours et, note optimiste, se décline par un lot exceptionnel (poids et qualité), la sécheresse automnale y est sûrement pour beaucoup.

Évidemment, cette année 2011 a un goût particulier puisqu'il s'agit de la première année totalement en agriculture biologique. « Produire mieux et moins » a déjà ses conséquences bienvenues: un rythme de travail moins soutenu qui se concrétise surtout par une meilleure maîtrise à tous les niveaux : meilleur suivi des élevages, travail fait en heure et en temps, moins de stress, de risques sanitaires, financiers…

Une année Amapienne 2011 semblable à 2010 en terme de nombre de familles et volailles commandées (174 familles se sont partagées quelques 2400 volailles pour un chiffre d'affaires de 31000 € dont pour Nantes 19 familles pour 183 volailles).

Par contre, une année très riche en événements :

- ✓ Mise en place du prêt Amapien "Plume d'Anjou" : 46 familles pour un prêt de 8000 €.Merci. Il me sert à financer les investissements liés aux aménagements propres à la production Amapienne. Et nous sommes bien ici dans la continuité de la philosophie Amapienne ; soutien de l'agriculture paysanne, financement on ne peut plus local pour une économie très réelle.
- ✓

- ✓ La fête du 10 septembre sur la ferme des Harbaux : Ce fut l'occasion de saluer son évolution plus paysanne, plus durable, son passage tout en agriculture biologique et de rappeler les principes du partenariat Amapien. Ce fut une belle fête! Merci pour votre implication.
- ✓ La venue d'une délégation estonienne (paysans-es, responsables d'organisations bio estoniennes) . J'avais rencontré certains d'entre eux lors de voyages d'essaimage des Amaps là-bas. Je vois avec plaisir que cela progresse. L'un d'eux m'a dit : « On sait produire bio sur nos petites fermes. Maintenant, il nous faut vraiment sensibiliser le côté consommateur à l'image de votre partenariat Amapien. »

En ce qui concerne le nouveau contrat 2012, notez bien une livraison supplémentaire, soit tous les 2 mois :

Février poulets
Avril poulets
Juin poulets et pintades
Septembre poulets et canards
Novembre poulets et pintades
Décembre volailles festives

Cette nouvelle fréquence vous permettra de lever un peu la contrainte du congélateur toujours en limite de saturation.

Par contre les prix 2012 subiront une légère augmentation. Ceci viendra essentiellement compenser l'impact du montant incompressible des charges fixes de la ferme sur une activité globale en baisse. De plus j'avais nettement sous estimé le coût de l'emploi salarié pour l'abattage.

Les projets pour 2012 seront le relookage de l'abattoir, la réisolation de la poussinière, il faudra encore travailler sur l'alimentation des volailles (avec l'appui d'une formation Civam ?).

De votre côté, il ne faut pas hésiter à me communiquer vos souhaits, remarques. Nous en discuterons ensemble.

Merci à tous de votre soutien et à l'année prochaine. Et toujours un petit merci particulier à Bertrand pour son travail de tuteur.

Alain Chazerault

L'AMAP de la confluence a trouvé ses clients

(Courrier de l'Ouest du samedi 22 octobre 2011)

L'idée de créer une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) à Bouchemaine a fait son chemin depuis le printemps. Elle fonctionne depuis la rentrée, presque à plein régime.

C'est en mars dernier qu'à l'initiative de Bouchemainois, dont la conseillère municipale Laurence Saint-Oyant, est proposée une réunion publique pour jauger de la possibilité de créer à Bouchemaine une AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

Une association qui regroupe des consommateurs désireux d'acheter local auprès de producteurs qui collaborent à cette AMAP.

L'achat des produits se fait par souscription, l'agriculteur s'engageant à fournir les aliments cultivés ainsi réservés. Le mode de fonctionnement permet à l'agriculteur d'être certain de vendre sa récolte, et supprime les intermédiaires.

50 adhérents

La réunion publique s'est révélée concluante, et le minimum d'adhérents requis peut être atteint sans problème. L'association, baptisée AMAP de la confluence a été créée et c'est à la rentrée que les distributions, chaque jeudi en fin de journée à la salle Chevrière, ont débuté avec 40 adhérents.

Depuis, dix autres sont venus grossir les rangs.

Chacun paye 5 € de droit d'entée à l'association, et signe ensuite un contrat avec chacun des producteurs, s'engageant ainsi à acheter les produits pour l'année suivante.

« Mais on arrive déjà au maximum pour certains produits. Il n'est pas possible d'aller au-delà pour les légumes » ex plique Laurence Saint-Oyant.

Les cinq producteurs (légumes, pain, volailles, viande de veau, œufs, farine, fromage et pommes) sont suivis par deux tuteurs chacun, membres de l'AMAP.

Le bureau de l'AMAP est composé de Laurence Saint-Oyant (présidente), Odile Cailleau (trésorière) et Anne Vitale (secrétaire). S'il n'est plus possible d'adhérer pour les légumes, il est encore possible de le faire pour les autres produits.

http://nap49.canalblog.com/