

Compte rendu Réunion d'Information sur une création possible d'AMAP à St Yon (Breuillet-St Yon-Courson).

Prise de notes : Sylvain, Raphaël, Florence, Christian.

Date - 14/12/2018 - 20h30 à 23h00

Organisé par : Mélanie Loquet & Mike Metz.

Nombre de participants : entre 40 et 50. En présence De Monsieur le Maire de St Yon et vice-président de la Communauté de communes entre Juine et Renarde (M. Touzet) et de plusieurs élus.

Lieu d'accueil par la mairie : Salle polyvalente La Grange, située rue des Cosnardières, à Saint Yon.

Les organisateurs

Présentateurs : Mélanie et Mike, producteurs maraichers en bio-intensif à régénération des agroécosystèmes appliquant des techniques agroécologiques avec une approche permaculturelle.

Ils sont membres fondateurs du collectif agricole Fermelt.

Mike Metz : 20 ans d'activité avec les ONG, installé comme producteur à Breuillet et Courson depuis 2 ans en collectif.

Mélanie Loquet : formation artistique (Beaux Arts), puis activité d'assistance médicale, elle est associée aujourd'hui avec Mike.

Productions

Les productions de Fermelt : production et sélection de semences paysannes (graines, bulbilles, ...), plants de légumes pour les jardiniers amateurs, et culture maraîchère (légumes, plantes aromatiques fraîches, fleurs comestibles).

Après un démarrage par la vente de paniers aux particuliers, Mike et Mélanie proposent aux habitants de développer une AMAP localement.

- produit et distribue localement ses produits. La production est située à Courson et la pré production à Breuillet. Une nouvelle production démarrera à Saint Yon l'année prochaine.
- cultive selon une approche permaculturelle focalisée sur le maintien d'un système agricole autonome et résilient, le maraichage sur sol vivant. Les cultures sont réalisées dans le respect de la terre et d'un partage équitable entre les hommes et avec la terre. Fermelt n'utilise pas de produit de synthèse et réalise peu de travail du sol. Fermelt peut avoir recours à des

traitements naturels ponctuels à base de plantes tels que le purin d'ortie. Fermelt s'appuie sur un réseau de partenaires locaux qui lui fournissent des matières premières gratuites car considérées comme des déchets : bois, terreau naturel, résidus de coupes, feuillages nécessaires à la régénération du sol. Le travail est essentiellement réalisé à la main.

- produit des légumes et aromatiques de saisons. Fermelt a recours à des semences paysannes atypiques. Les produits ne sont pas calibrés. Ils sont livrés frais, récoltés le jour même ou la veille. Fermelt a recours à un nombre important de variétés afin de proposer une diversité de goûts, de textures et de couleurs par espèce.
- produit ses graines paysannes et possède sa propre bibliothèque de semences. Pour un grand nombre d'entre elles, il procède à une acclimatation à la localité.
- distribue des plantes en godets pour les jardiniers amateurs lors de foires aux plantes.
- produit des jeunes pousses. Fermelt va développer ensuite la production arboricole (fruits) et la production de champignons.

But : Développer une agriculture Paysanne en partenariat avec les habitants « consomm'acteurs ». La structure d'AMAP doit pouvoir renforcer le soutien aux producteurs et garantir la qualité aux consommateurs.

Thèmes moteurs : Qualité / Solidarité / Equilibre / Local / Autonomie / Citoyen / Alimentation / Agriculture paysanne.

Contexte

Constat : Déficit de production en Ile de France (IdF). Plutôt active au niveau céréalière mais ne permettant pas l'autonomie pour ses habitants qui se retrouvent dépendants de l'importation, des transports, d'une pollution pourtant évitable, d'une condition économique déséquilibrée par le nombre d'intermédiaires entre le producteur et l'assiette du consommateur.

Autre remarque : les AMAPs sont une solution, mais il y en a trop peu et celles existantes sont déjà saturées (listes d'attentes sur la plupart des AMAP du département).

Action possible : supprimer les étapes de transport (Logistique/Grande distribution/Transport/pollution).

(Ndr : une étude montre que ce qui arrive dans les assiettes des Français a parcouru 2500 Km en moyenne.)

- ➔ Priorité aux activités locales.
- ➔ Rester en contact entre les consommateurs et les producteurs.

L'approche de Fermelt : Répondre aux fondements du développement durable en créant un cercle vertueux autour de l'Écologie, le Social et l'Économie et favoriser la santé, l'équité et la viabilité.

Les produits proposés sont en particuliers :

- ➔ Frais : Ils sont cueillis au dernier moment avant la distribution
- ➔ Atypiques et d'une grande variété favorisant les découvertes visuelles et gustatives
- ➔ Non Calibrés : pas de gâchis.

Les inconvénients du schéma de distribution indirecte via les grandes surfaces :

- aucun contact avec le producteur,
- perte de rémunération liée à des intermédiaires logistiques et commerciaux,
- modèle non équitable
- perte de qualité du produit le long de la chaîne d'approvisionnement.

Fonctionnement de l'AMAP

Association Pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

- ➔ Peut être une association LIBRE
- ➔ Peut être une association Loi 1901 (recommandée)

Dans tous les cas, c'est une association à but Non Lucratif qui n'a pas pour mission de contractualiser avec le producteur mais d'accompagner un groupe d'« amapiens » dans leur interaction avec les producteurs (qui eux ne font pas partie de l'association).

Chaque adhérent de l'AMAP signe un contrat mutuel avec le producteur, en respect de la charte des AMAP, renforcé par le Réseau des AMAP d'IdF qui offre un support (documents/procédures/conseils).

L'AMAP accompagne donc un partenariat durable entre les Consom'acteurs et les producteurs.

(voir le diaporama Fermelt pour plus de détails).

Engagement

Une AMAP permet :

- de reprendre contact avec les producteurs,
- de supprimer les intermédiaires commerciaux et logistiques,
- de retrouver un modèle équitable,
- d'obtenir des produits frais de grande qualité.

Cela nécessite d'être approvisionné par des producteurs locaux.

L'AMAP se constitue sous la forme d'une association libre (solution rapide et simple au début) ou en association de loi 1901. L'AMAP permet aux citoyens de s'organiser autour des producteurs locaux qui partagent leur récolte pré financée. Les producteurs ne font pas partie de l'AMAP. Chaque amapien contractualise avec chaque producteur selon un contrat annuel. Il est proposé un modèle de contrat mais l'AMAP peut rédiger son propre contrat. L'AMAP n'est pas un intermédiaire commercial. Le règlement des produits est réalisé directement entre chaque amapien et chaque producteur.

Il existe le réseau AMAP Ile de France, qui soutient et accompagne les créations et la vie des AMAP.

La constitution d'une AMAP repose sur un ensemble d'engagements réciproques.

Pour les Paysans :

- Transparence : informations sur produits, planning production, qualité, aléas climatique impactant la récolte,
- Qualité,
- Pédagogie : démonstration des méthodes de travail est proposée sous la forme d'ateliers,

Pour les Amapiens :

- Implication : participation à des tâches, des coups de mains, des ateliers. Pour assurer le bon fonctionnement de l'organisation, chaque amapien a un rôle pré défini à l'avance. Il est important que chaque amapien comprenne son rôle. Il est peut être différent d'une semaine sur l'autre.
- Solidarité : entraide entre amapien, aide les producteurs (coup de pouces pendant la récolte),
- Préfinancement : la récolte est pré-financée plusieurs mois à l'avance (paiement à l'avance avec fréquence définie par chaque amapien: tous les mois / 2 mois / 3 mois / 6 mois / 1 an)

Conclusion : une action collective réunissant les deux bouts de la chaîne.

L'AMAP doit organiser le partage des récoltes en direct. Le producteur propose un rendez-vous hebdomadaire convivial. Il est important que le paysan-producteur de Fermelt puisse connaître les clients et leurs besoins.

Chaque semaine la récolte de chaque producteur paysan est répartie suivant le nombre de parts de récolte défini à l'avance. Pour les produits issus du maraichage, selon Fermelt une part de récolte est un « gros panier » de légumes (approximativement suffisant pour 4 personnes pour une semaine). Des « petits paniers » représentant environ une demi-part pourront être proposés. Les

récoltes sont réalisées toutes les semaines de l'année sauf en décembre et fin avril où il y a un creux de production.

Le prix d'une part de récolte est calculé suivant le prix de revient total, la rémunération du producteur et le nombre total de part de récolte. Son calcul est transparent.

Les rôles de l'AMAPIEN dans l'association : assez semblable à une association classique : le président, le trésorier, le secrétaire, des référents, l'aide à la distribution, la répartition des rôles, la rotation des activités, la participation aux ateliers, la remontée d'information aux producteurs.

La récolte prévue pour le fonctionnement de l'AMAP, se divise en nombre équitable appelé PART DE RECOLTE. Chaque adhérent peut donc demander à passer un contrat avec un producteur pour une ou plusieurs parts de récolte, ou une demi-part de récolte (terme préféré au mot « panier »).

L'AMAP de St Yon prévoit une activité maximum de 40 parts de récolte en 2019. (la production totale disponible de Fermelt sera de 50 parts de récoltes en 2019, dont 40 seront réservées en priorité à l'AMAP).

Le partage de la première récolte prévoit de démarrer à partir du mois d'avril 2019.

Le démarrage de l'AMAP nécessite idéalement la présence 40 parts de récoltes contractualisées suivant un contrat annuel.

1 part de récolte : 1 gros panier pour une famille de 4 à 5 personnes.

Prix objectif (à confirmer bientôt par Fermelt) : environ 20 à 30 euros / part de récolte. (prix moyen courant dans les AMAP actuelles).

½ part de récolte : 1 petit panier équivalent à la moitié.

Choix du lieu de distribution : A définir avec l'association qui sera créée par les amapiens, de préférence sur le lieu de production pour favoriser le contact et limiter le transport. Le plus gros site sera St Yon d'ici quelques mois (Fermelt vient d'acquérir un terrain sur le plateau).

Points divers échangés en réunion

Fermelt utilise une technique de BIO intensif sans engrais avec des techniques qui n'épuisent pas le sol. En particulier la technique du Maraichage sur sol Vivant (Le sol n'est pas retourné mais enrichi par des éléments de recyclage). Fermelt utilise des partenariats pour faire de la récupération d'éléments de recyclage pour faire baisser ses coûts (fixes et variables). Ceci permet d'obtenir une meilleure qualité pour un prix « AMAP standard ». Ces partenariats favorisent aussi les liens avec d'autres acteurs locaux.

Label Bio : La production n'est pas encore certifiée officiellement et tout le processus de qualité « bio » est en activité et auditable à tout moment. Une certification « bio » est prévue à partir de l'année prochaine.

Fermelt souligne que la démarche actuelle va au-delà de la réglementation actuelle du label BIO (qui apparait comme le minimum référentiel pour Fermelt).

Le goût par exemple est valorisé et permet aux produits proposés de se démarquer par rapport aux autres sources.

Approche : permaculture et agro-écologie :

- ➔ Respect de la terre
- ➔ Protection du sol et du vivant
- ➔ Peu de machine utilisée (pour info, les AMAPIEN ne seront pas invités à des ateliers utilisant des équipements motorisés).
- ➔ Favoriser la diversité : couleurs, formes, goûts, etc. Exemple le Shiso (sorte de basilic du Japon) ou la betterave chioglia rose et blanche.

Les cultures sont organisées suivant la géographie et le terrain. Les cultures sont notamment réalisées en cercle pour orienter les plantations en fonction des besoins en eau et en soleil. Les plantes sont soignées « avec des plantes » (purin d'ortie par exemple – utile pour les pluies froides qui peuvent tomber au printemps et qui amènent des maladies...).

Un puits et un réservoir d'eau seront mis en œuvre pour soutenir la production même pendant les périodes sèches (Ndr : pour information les 3 dernières années sont les plus chaudes enregistrées sur terre depuis l'ère industrielle.)

Le puits de Fermelt à Courson qui existe depuis plusieurs générations s'est asséché cet été pour la première fois.

Exemple (et conseil) : Les salades sont tranchées par la racine qui reste dans le sol et qui contribue à favoriser les récoltes suivantes.

Pédagogie : Les liens entre l'AMAP et les producteurs visent à partager les conseils, les retours d'expériences pour les futures récoltes, la création d'ateliers et aussi l'accueil des scolaires.

Productions futures : dans un avenir proche, Fermelt proposera aux AMAPIENS la fourniture de champignons (shiitake, pleurotes gris et jaunes) élevés sur bûches (technique canadienne), des œufs de poule et des fruits de saisons.

Les arbres fruitiers plantés ainsi que plusieurs murs d'enceinte autour du terrain de St Yon permettront aussi une protection contre les cultures à proximités qui ne respecteraient pas les engagements du référentiel BIO. Fermelt informe que

plusieurs céréaliers du plateau font déjà de la culture raisonnée et se tournent vers le Bio également (bonne nouvelle à développer...)

Notes diverses

- Invitation d'autres producteurs à partager en direct leurs propres productions avec les amapiens via des contrats spécifiques à définir (ni l'AMAP ni Fermelt ne sont intermédiaires).
- Fermelt propose de transformer des productions, produire et inclure des bocaux pour l'hiver dans les paniers, et montrer ces transformations sous forme d'ateliers co-organisés avec les amapiens.
- Production de jeunes pousses en hiver par Fermelt (tournesol, basilic, roquette, ...)
- Préproduction à Breuillet = serres
- Le calendrier prévisionnel de production pourra être partagé sur demande.
- Les amapiens essaient de trouver des solutions à leurs problèmes ensemble : absences, produits non désiré (table de troc), ... en fonctionnant comme une association de gens raisonnables et solidaires.
- Payer en monnaie locale : Fermelt y est ouvert pour payer des prestations ou des matières avec des partenaires locaux.
- Les techniques d'agroécologie mélangent du moderne à du très ancien.
- Fermelt propose aussi -avant la démarche AMAP- des produits : graines et semences, plants pour jardiniers amateurs.
- Le réseau AMAP IdF est bien actif pour aider les amap, leur proposer une assurance, ...
- Le(s) lieu(x) de distribution restent à définir, avec une préférence au plus près de la production, voire sur place. A terme, cela serait à St Yon, à La Madeleine.
- Dans un premier temps, en attendant que la communication interne et externe de l'AMAP soit prise en charge par un référent communication de l'AMAP : envoyer votre adresse email à Mike... pour être dans une liste de diffusion.
- Chaque part de récolte (en poids, quantité, variété, ...) varie selon les saisons.

- La distribution (par les amapiens et non les producteurs) a lieu 1 fois par semaine. Le jour et l'heure est à définir. Souvent en fin de journée, exemple : de 18 à 20 h : à définir par les amapiens et par Fermelt.
- L'Amap semble viable avec une cinquantaine de membres
- Quand un amapien ne paie pas, une discussion ouverte est menée avec un référent médiateur propre à l'AMAP.
- Des fiches recettes pourraient être jointes aux paniers : recettes anticipables grâce au calendrier prévisionnel.
- Fermelt limitera le nombre de paniers partagés, sans volonté de s'étendre et plutôt d'aider l'installation d'autres producteurs dans des logiques similaires.
- Contre la sécheresse : création d'une mare, ajout de citernes.
- L'eau de pluie récoltée comme l'eau du puits devrait être analysée.

Fin de la réunion

Prochain rendez-vous à planifier début janvier avec les personnes ayant laissé leurs coordonnées et celles invitées à rejoindre le groupe...

Objectif : organiser la création de l'association par et pour les amapiens pour le début de l'année 2019 afin de commencer la distribution des parts de récoltes aux AMAPIENS en avril 2019.