

Qu'est-ce qu'une AMAP ?

Les AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) sont des groupes de mangeurs qui se mettent durablement en lien avec des paysans. Près de 11 000 **foyers** en Auvergne-Rhône-Alpes se retrouvent toutes les semaines pour partager des paniers.

Plus qu'acheter un panier, vous allez ainsi littéralement partager les récoltes d'une ferme, mais aussi les aléas de sa production. Le prix n'est pas fixé en fonction de la concurrence, mais d'abord en fonction de ce dont le paysan a besoin pour produire et pour vivre.

Comme pour un abonnement à un journal, vous payez d'avance la part de la récolte que vous allez recevoir au cours de la saison. Chaque semaine, vous allez chercher votre panier près de chez vous.

Pour le paysan, c'est une véritable avance de trésorerie, et un partage des risques avec le groupe de mangeurs. Mais c'est aussi un supplément d'âme : *« les paysans en AMAP parlent souvent de reconnaissance de leur travail. C'est pour eux l'occasion de partager avec les mangeurs mieux que sur n'importe quel marché »*, explique Laure Galland, ex coordinatrice du réseau AMAP Auvergne-Rhône-Alpes

En échange, le paysan s'engage à améliorer ses pratiques : il peut se convertir en bio, améliorer son bilan carbone, diversifier ses cultures...

Pour le mangeur, l'intérêt réside dans le sentiment d'être partie prenante à part entière d'une ferme qui est fortement implantée dans son territoire, durable et respectueuse de l'environnement.

Adhérer à une AMAP, ce n'est pas qu'acheter des paniers. C'est participer à la vie d'une association. Et dans une association, rien ne se fait sans ses adhérents.

AMAPapille d'Or, qu'est-ce que c'est ?

L'association est née en décembre 2008. Elle compte actuellement une centaine d'adhérents.

Elle est gérée bénévolement par un CA de 13 membres. Le bureau est composé de 5 membres qui sont élus par le CA.

Les engagements de chacun

Coté mangeurs

1 - L'engagement d'achat à l'avance

Chaque année, c'est « stop ou encore ». Vous vous engagez généralement pour un an. Ce contrat correspond au préfinancement de vos produits qui se fait en plusieurs chèques, encaissés sur toute durée du contrat.

2 - La solidarité

Vous acceptez donc un panier moins garni si les dieux n'ont pas été suffisamment propices à une bonne récolte. Dans ce cas, l'AMAP discutera avec le producteur d'une compensation possible.

3 - la participation

L'AMAP est avant tout une association, et non un marché. Vous devenez adhérent ce qui vous donne le droit de vote à l'assemblée générale d'Amapapille et au réseau des AMAP AuRA et voix au chapitre pour l'organisation de la vie de l'AMAP.

Vous avez aussi quelques devoirs :

- Le premier est de participer aux distributions deux fois par an lorsque vous avez un « contrat légumes ».
- Le second est de vous intéresser, à votre rythme, à votre manière, à la vie de l'associative : visites chez les producteurs, organisation pratique, conseil d'administration, ou toute initiative personnelle que vous aimeriez suggérer.

Participer à une AMAP, c'est participer à sa vie. Vous serez encouragés à vous impliquer dans Amapapille, comme dans n'importe quelle association .

2) Coté paysans

1 - La production

Bien sûr, le paysan s'engage à vous livrer régulièrement de bons produits, cultivés selon les critères de l'agriculture paysanne (voir <http://www.agriculturepaysanne.org>). Il doit aussi vous proposer des produits de substitution si une récolte n'était pas aussi satisfaisante que prévu.

2 - La transparence

Il doit vous expliquer ses choix de production, sa manière de calculer ses prix en fonction de ses coûts de revient. Il doit aussi vous prévenir des aléas de sa production.

3 - La pédagogie

Le producteur vous proposera aussi une visite de sa ferme, et rendra compte de son activité lors de l'assemblée générale par un bilan de fin de saison.

Qui sont les paysans ?

Amapapille propose des contrats avec 8 producteurs.

1. Fabrice LHOPITAL: Légumes/œufs BIO



Fils de maraîchers, Fabrice s'est installé en 1994 sans attendre la succession en achetant une exploitation à Thurins (69). Depuis avril 2014, toute sa production est labellisée bio.

Ses poules sont nourries en bio et sont en extérieur du matin au soir.

Fabrice prépare lui-même ses plants. Il emploie 4 salariés pour cultiver ses 10 ha.

2. Michel et Colette DESBOIS du Gaec du Dôme: Fromages de chèvre



Michel et Colette, anciens Couzonnais, sont installés à Sourcieux-les-Mines (69), non loin de l'Arbresle. Ils y élèvent 80 chèvres laitières. Les bêtes sont nourries aux céréales et aux pois produits sur l'exploitation qui est autonome de ce point de vue. La ferme est actuellement en cours de transmission car Michel et Colette vont partir à la retraite.

3. Joseph et Laurence FRAY: Viandes de bœuf, porc et veau



En 1992, Joseph Fray reprend l'exploitation agricole de ses parents à Villeneuve, dans l'Ain. Avec une trentaine d'hectares et quelques vaches laitières, l'exploitation est sous-dimensionnée. En 2001, Joseph fait le choix de la conversion de toute l'exploitation en bio, et au fil des ans, il s'étend sur une centaine d'hectares. En plus de la conversion en bio, il choisit aussi de cesser d'acheter des aliments à l'extérieur pour son bétail afin de tout produire sur son exploitation.

Ainsi, via deux marchés, à la ferme, et 4 AMAP, Joseph et Laurence Fray vendent en moyenne 2 porcs, la moitié d'1 veau et la moitié d'1 bovin par semaine, avec une demande croissante des consommateurs. L'exploitation a pu créer plusieurs emplois. Joseph et Laurence estiment ainsi s'engager dans une sorte de cercle écologiquement et économiquement vertueux : *« Cela assure une certaine pérennité de notre exploitation. L'agriculture biologique est économiquement plus rentable que l'agriculture conventionnelle, du fait qu'on vend nos produits plus directement. C'est à la fois un respect de l'environnement et un respect du consommateur. »*

4. Ludovic Baudel du Gaec Terres d'Eole: Pains et farine



Le GAEC Terres d'Eole est situé à Poleymieux-au-Mont d'Or, à 500 m d'altitude. La ferme s'étend sur une surface de près de 70 ha. Ludovic cultive en bio un mélange de variétés de blés « de population » valorisées en farine que Mélanie et ses techniques douces transforme en pains quotidiens. Elle travaille sur levain sans ajout de levures exogènes et pratique des fermentations longues de plus de 20 h pour obtenir un pain encore plus digeste. Le pain est cuit dans un four à chauffe au bois. Elle réalise une gamme en fonction des variétés de blé et de la saison : Khorazan, 1/2 complet, aux graines, aux fruits ...

Terres d'Eole vend son pain via 3 amap, deux marchés et l'épicerie l'Epimont à Poleymieux au mont d'or.

5. Laurence Paccard : Volailles (et produits transformés), viande d'agneau et produits transformés de fraises



Installée depuis mars 2014, Laurence a pu apprécier le soutien de notre AMAP au niveau trésorerie et pilotage de la production. Le contact avec les mangeurs permet de rapprocher le monde agricole du reste de la société et elle s'en réjouit.

Actuellement les volailles sont abattues à l'ESAT de Crémeaux (Loire). Laurence est également administratrice au niveau réseau AMAP AuRA pour toutes les questions qui concernent l'élevage.

6. Éric et Cendrine Testard : Miel et produits transformés

Les terrains se situent à Montromant, Vaugneray, Brignais et à Yzeron. Les abeilles se déplacent jusqu'au Col de la Luère, la vallée de la Brévenne et Malval. L'altitude est de 863m, ce qui leur permet d'avoir l'appellation « miel de montagne ».

7. Gaétan Bruchet : Poissons et produits transformés

Située à Puy-Guillaume (63), aux portes du terroir du parc naturel régional Livradois-Forez , la pisciculture du Moulin de la Charme propose des truites fario ou arc-en-ciel, ainsi que des saumons de fontaine ou de la truite fumée.

La pisciculture travaillant dans le respect de l'environnement, du bien-être des poissons et des traditions de l'élevage, les produits du Moulin de la Charme sont certifiés issus de l'agriculture biologique depuis 2011.

8. Le Gaec Michallet : Pommes, Mirabelles



Coralie, Maxime et Frédéric du "Gaec Michallet" sur la commune de St Romain de Popey (69) ; sont installés en bio (maraichage et arboriculture). Ils cultivent 8 variétés de pommes (Crissom Crisp, Opal, Gold ruch, Dalinette, Dalinco,).

AMAP'apille est la première expérience en AMAP pour le Gaec Michallet mais comme ils sont satisfaits de la relation avec les mangeurs, ils se sont rapprochés du réseau pour avoir d'autres AMAP sur la région.

Comment se passe une distribution ?

Les distributions ont lieu dans l'atrium de la Salle d'Animation rurale de Couzon, ou l'été, par beau temps, devant le bâtiment.

Devant vous, une grande table encombrée de cagettes de légumes, avec des balances et une table réservée pour les œufs. À côté, Fabrice, le producteur. Autour, des bénévoles et des adhérents qui s'affairent à la pesée.

À côté, selon les semaines, les fromages de chèvres (tous les 15 jours), le pain et les farines (toutes les semaines), la volaille (une fois par mois) , la viande de veau (2 fois par an), bœuf ou de porc (4 fois dans l'année), le miel (3 fois par an), les pommes (tous les 15 jours), le poisson (4 fois par an)...

Dois-je me servir moi-même ?

. Pour les légumes, faites-vous connaître auprès du bénévole qui tient la liste des mangeurs au contrat. Les quantités allouées selon la formule (« famille » « duo » ou « solo ») sont indiquées sur le tableau blanc, vous pouvez vous servir tout en respectant les produits. Si vous tombez sur un légume pourri, laissez-le de côté. Les quantités sont calculées au plus juste : marge de +/- 5%

Pour les autres filières, faites-vous connaître auprès des producteurs auxquels vous êtes abonné car ils servent leurs produits contrairement aux légumes et œufs. Le paysan boulanger livrant 2 AMAP le même soir Amapapille a accepté qu'il ne soit pas présent toutes les semaines durant toute la livraison

Les produits sont-ils emballés ?

Venez avec votre propre cabas pour emporter les fruits et les légumes. N'oubliez pas deux ou trois sacs en plastiques pour emballer les produits comme la mâche et les endives.

Rapportez votre boîte à œufs ainsi que les boîtes de faisselles de fromage aux livraisons.

La viande et le poisson sont sous vide. Il faut apporter une glacière pour les rapporter les jours de forte chaleur.

Le pain est dans un sac en papier, le miel est en pot de 500g.

Comment faire pour ne pas rater une distribution?

Fabrice distribue chaque mercredi, de 18 heures à 19 h 30. Il vient 52 fois par an (si Noël ou le jour de l'an tombent un mercredi, le jour de distribution est décalé)

Michel est présent toutes les deux semaines (26 distributions par an). Si vous êtes absent, il vous permet de vous rattraper la fois suivante.

Pour le pain, **Ludovic** nous précise au moment de la signature des contrats les dates exactes des livraisons (il y a une interruption l'été et quelques dates dans l'année). Il ne prend pas d'annulation. Si vous êtes absent, vous devez trouver une solution en amont de la livraison (voisin, mangeur ...).

La viande, le poisson, le miel et les pommes sont livrés à dates fixes, 3, 4, 6 ou 12 fois par an. Les dates sont également précisées au moment de la signature des contrats. En cas d'oubli, les paysans peuvent vous appeler mais les paniers ne sont pas reportés à une autre date et le montant reste acquis au paysan.

À quoi servent ces classeurs disposés sur une table ?

Tous les classeurs concernent les mangeurs qui ont un contrat avec Fabrice Lhopital (légumes et œufs).

Sur le premier, vous trouverez les feuilles avec les dates de livraison. Cet agenda des livraisons rappelle les noms des mangeurs inscrits à l'aide à la livraison. Les inscriptions sont faites à la remise des contrats.

Sur le deuxième, on note **les contrats de surplus de production**. Il arrive que Fabrice ait en cours de saison trop de produit qu'il propose aux AMAPiens. Vous devez souscrire un contrat complémentaire de surplus de production par tranche de 10€, 20€ ou 50€ (non limité sur la durée du contrat annuel) pour avoir les produits. Dans le classeur sont notés l'utilisation des sommes portées au contrat.

La grande pochette en carton permet de noter vos **annulations**, à indiquer à l'avance, et de prévoir vos « jokers » afin que Fabrice ne vienne pas avec plus de panier que d'AMAPien présent à la date de livraison.

Vous avez un contrat légumes : vous devez participer !

Quand je dois distribuer, comment ça se passe ?

Ce n'est pas une corvée, mais un engagement personnel. C'est le moment d'échanger avec les producteurs et de rencontrer d'autres adhérents. Vous devez être présent de 17h30 à 20 heures. Le mode opératoire de ce service de distribution vous est donné également.