

En favorisant un lien direct entre producteurs et consommateurs, les Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) modifient profondément l'acte d'achat alimentaire. Militants, gourmands ou curieux, ils sont de plus en plus nombreux à adhérer à ces modes de distribution participatifs. Un développement qui provoque de vifs débats parmi les consommateurs !

## Les Amap: une nouvelle façon de consommer

« Je me suis installé en maraîchage bio pour vendre en direct, dans un rapport de proximité. Alors quand le groupe de Limoges m'a sollicité pour former une Amap<sup>(1)</sup>, j'ai immédiatement adhéré. Par rapport à l'anonymat des circuits longs et à la concurrence qui s'exerce sur les marchés, l'Amap permet un lien direct tout en assurant un revenu stable », explique Nicolas Flacard, paysan à Saint-Priest-Ligoure (87) depuis quatre ans et fournisseur de l'Amap depuis trois ans. Inspirés d'expériences japonaises et suisses, les Amap fonctionnent sur un principe simple: un groupe de consommateurs passe contrat avec un agriculteur par lequel il s'engage à acheter chaque semaine un « panier » de légumes. Avec des spécificités fortes: payer d'avance pour six mois ou un an, être solidaire des aléas climatiques

(1) Amap: Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Marque déposée par l'Alliance Provence paysans écologistes consommateurs, créateurs du concept et rédacteurs de la charte.

ou sanitaires et s'investir dans le fonctionnement (organiser la distribution, réaliser des comptes-rendus voire donner un coup de main à la ferme). En échange, le producteur s'engage à cultiver dans le respect de l'environnement et de l'humain (pas de pesticides ni d'engrais chimiques, par exemple) et à communiquer en toute transparence. Équitable, le prix du panier est fixé collectivement. Il faut compter entre 15 et 25 euros pour un panier hebdomadaire pour deux personnes contenant, par exemple: 500 g de pommes de terre, 500 g de carottes, 1 kg de poireaux, des navets, des panais, des topinambours, 1 radis noir et 1 chou rouge. En été, on y trouvera 1 kg de courgettes, 1 kg de tomates, 1 kg de haricots verts, 1 salade, 3 poivrons, des aubergines et des fruits rouges. « On n'est pas membre d'une Amap simplement pour manger des légumes bio mais pour tisser une relation avec un paysan », résume Sidonie, membre de l'Amap du XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Certains font d'ailleurs l'économie de la certification bio:

### POUR EN SAVOIR PLUS

**Les Amap, un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?**, Claire Lamine, éd. Yves Michel, 2008, 14 €. Site général des Amap : [alliancepec.free.fr](http://alliancepec.free.fr)

**L'historique, les contacts de la plupart des Amap partout en France, et tout pour créer un nouveau groupe Amap.**

**Réseau des Amap Île-de-France :** [www.amap-idf.org](http://www.amap-idf.org)

« Le lien de confiance et la possibilité de venir sur place remplacent le logo », explique Nicolas. D'autres formules d'achat collectif en direct existent, comme la coopérative participative de Limoges qui, chaque mois, mutualise l'achat de miel, de bière, de fromages ou encore de jus de pommes à des producteurs locaux.

### > Des militants et des gourmands

Ces modes de distribution alternatifs attirent un nombre croissant de citoyens. En Île-de-France, on compte une

cinquantaine d'Amap, ce qui nourrit environ 4000 personnes. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, où la première a été créée en 2001, on recense environ 150 Amap ! Les motivations des membres sont variées. Quand Fabienne s'est tournée vers l'Amap de Limoges, c'était pour retrouver le goût des légumes que lui offraient ses grands-parents. « Maintenant, ce qui me plaît le plus, c'est de pouvoir créer du lien. Du coup, je me suis engagée davantage au niveau du fonctionnement. Moi qui n'étais pas attirée par le militantisme et le collectif, je suis finalement investie dans un groupe qui défend d'autres modes de consommation », raconte cette jeune professeure de lettres. Même constat chez Marie, la trentaine, membre de la coopérative: « Je voulais faire de nouvelles rencontres et je trouvais passionnant de se regrouper autour de la bonne bouffe. » Pour Olivier, 25 ans, salarié d'une association d'aide aux paysans en difficulté et initiateur de la coopérative, « faire prendre conscience que l'on peut consommer local pour un prix raisonnable et en créant du lien social, c'est le début de la révolution ! » Ancienne militante





© Lemoine/Boip

▲ Il faut compter entre 15 et 25 € pour un panier hebdomadaire de légumes bio pour deux personnes.

antipub, Sidonie, elle, s'est inscrite à l'Amap du XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris pour échapper à la suprématie des supermarchés. « Ce n'était pas vraiment pour le bien-manger et pour cause, à l'époque, je mangeais très peu de légumes. » Aujourd'hui, cette fan de cuisine innove à coup de légumes oubliés. L'Amap permet de s'initier à de nouvelles saveurs, mais aussi à l'agriculture, un monde mal connu. Ou comment certains découvrent qu'en hiver ne pousse que le trio choux-pommes de terre-poireaux! « C'est un public qui, au départ, n'y connaît rien, mais qui a en-

vie d'apprendre. On s'échange des recettes, je leur ai appris à faire des conserves pour l'hiver », raconte le maraîcher limousin.

### > Un contexte agité

Mais tout n'est pas que convivialité au royaume Amap! « Au début, notre agriculteur avait des soucis financiers dont il n'osait nous faire part. Pas facile de se retrouver face à cinquante Parisiens écologistes! », se souvient Sidonie. Aujourd'hui, un lien fort s'est tissé et le groupe s'est même porté caution d'un prêt bancaire sollicité par le paysan.

À Limoges, même vision de l'échange : « Je leur demande un bilan chaque année, ce qu'ils ont aimé, ce qu'ils aimeraient que je cultive... Tout passe par la discussion, même si, in fine, je suis maître sur ma ferme », explique Nicolas, pour qui l'Amap représente les trois quarts de son chiffre d'affaires. Attention, en effet, « certains groupes estiment que les agriculteurs sont redevables donc corvéables! », dénonce Éric, de l'Amap du XI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. La question du prix est également source de problèmes. Car comparer avec les prix du marché est forcément

biaisé puisque l'agriculture industrielle est très largement subventionnée, en partie par nos impôts. Pour Éric, il faut sortir la nourriture de la logique de marché : « Je défends une vision selon laquelle des ressources (terres, travail de l'agriculteur, argent, temps) sont mises en commun dans le but de produire un bien commun : la nourriture. » D'autres estiment au contraire que les Amap sont complémentaires de la grande distribution. Des divergences qui s'expliquent par un contexte agité. La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) surveille de plus en plus près les producteurs en Amap qui, souvent, ne suivent pas toutes les normes administratives (étiquetage, type de balance etc.). Ici, un paysan s'est fait prendre parce qu'il ne respectait pas à 100% la charte de l'association. Là, des groupes acceptent de passer contrat avec un exploitant plus industriel que paysan, qui emploie plusieurs ouvriers et fournit 400 paniers aux Franciliens. D'où un débat sur la stratégie de développement. Faut-il, comme le pense Éric, agir de manière autonome ou, comme le prône le réseau Alliance Provence paysans écologistes consommateurs, travailler avec les institutions pour faire évoluer les pratiques? Quel est le risque de récupération? Les Amap peuvent-elles avoir un poids face au puissant lobby de la grande distribution? Faut-il créer un label Amap? Faut-il acheter du foncier et sélectionner des agriculteurs-candidats? Les interrogations sont nombreuses, preuve d'une incroyable vitalité du mouvement. Et l'heure des choix a sonné! ●

> EMMANUELLE MAYER