



à la source...

Amap du pays d'Allevard

Feuille de chou
n°1



Ce qui s'est passé... :

Rencontre inter-amap jeudi 29 mai à La Terrasse



Proposée par l'équipe d'Alliance PEC Grésivaudan, cette rencontre conviviale à l'annexe de la salle polyvalente a réuni une dizaine d'amap (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Ce moment d'échange et de rencontre a permis de faire un tour d'horizon des amaps dans la vallée, de faire un point sur la situation des producteurs et sur le travail de référencement d'Alliance, ainsi que la préfiguration de réseaux transversaux interamap. Plus de 30 personnes étaient présentes. En préambule, Aurélie Ménadier, nouvellement employée par l'association (emploi tremplin), nous parle des objectifs de son travail et évoque notamment que lors du dernier Conseil d'administration d'Alliance (19 mai dernier) des groupes thématiques prévus à l'AG, ouverts à tous, se sont créés sur 4 thèmes (voir CR). Le thème AMAP est lourd et a besoin de s'étoffer : c'est un appel !
-> contacter Aurélie à Alliance au 04 76 42 98 46

Etats des lieux des amaps dans le Grésivaudan

Le Grésivaudan compte aujourd'hui 14 amaps qui regroupent près de 400 familles. Ces derniers mois, une amap par semaine est créée ou accompagnée. Jusqu'à présent, les personnes qui ont souhaité entrer en amap n'ont pas été victimes d'un manque

de producteurs. A ce jour, aucun producteur n'a souhaité se désengager suite à son entrée en amap.

Face à cette ampleur, on peut considérer que les amaps représentent aujourd'hui un véritable poids pour aider les producteurs à s'interroger sur leurs pratiques, et à engager des conversions, faire des diagnostics. Vu l'ampleur du développement des amaps, certaines communes possèdent plusieurs amaps ou des listes d'attente. Les demandes sont recueillies par Alliance et renvoyées au plus près sur les "correspondants de secteurs".

Ce développement nécessite des organisations et du renfort, d'où les groupes de travail thématiques.

Les producteurs

Produire en amap est un nouveau métier : de nouveaux outils leur sont transmis pour leur faciliter la tâche.

A ce jour, la vallée du Grésivaudan manque de producteurs bio. Ce critère n'est pas le seul pour entrer en amap, mais il s'ajoute aux engagements de transparence, de proximité et de pédagogie.

Choix des producteurs

Il a été rappelé à cette occasion que c'est le groupe de consommateurs qui décide parmi les différentes propositions faites par le groupe et les connaissances d'Alliance : une relation transversale et non verticale comme ressentie par certains. Cette pratique permet de découvrir des producteurs de qualité que l'association Alliance référence pour leur accueil en amap.

De même la volonté partagée est d'aider et d'accompagner des pro-

ducteurs dans la phase de maturation vers l'évolution vers le bio. Il y a un manque de structures en France capables d'accompagner ce choix. Certains s'orientent vers des formations en Italie pour les fruits par exemple. La solution de parrainage entre producteurs est privilégiée, valeur importante pour l'association. Certains ont déjà proposé leur aide.

Certaines amap ont pu exposer leur difficultés pour trouver des producteurs dans certaines filières. La forte augmentation du prix des céréales en 2007/2008 a nécessité de travailler en partenariat avec Adabio afin de créer des points de collecte et de distribution de céréales bio en circuits courts sur le territoire et ainsi de limiter l'augmentation des producteurs animaliers devant y avoir recours.

Enfin est évoqué le manque de producteurs maraîchers et des situations paradoxales sur le territoire comme à Meylan où il existe des terres mais pas de producteurs et sur le plateau d'Allevard où il y a des producteurs désireux de s'installer mais peu de terres... cependant des maraîchers intensifs sont en évolution cela est très encourageant pour le développement des amap.

Référencement des producteurs

Cela nécessite une cohérence, des compétences, des outils.

Une des missions d'Alliance est le référencement des producteurs Bio et non Bio afin de réaliser une base de données des exploitations en conversion ou en agriculture paysanne notamment. >>

>> à vos papilles...

Salade de chou chinois

(recette essayée par Audrey Viard et plébiscitée par ses invités !)

Ingrédients :

- Chou chinois
- Tomates
- Avocat
- Crevettes roses décortiquées (petites)
- Mayonnaise maison
- le jus de 2 citrons

Préparation :

Couper le chou chinois en fines lamelles.

Dans un (très) grand saladier, mélanger les lanières de chou avec les tomates coupées en quartiers, l'avocat coupé en lamelles, les crevettes roses.

Mouillez généreusement avec la mayonnaise et ajouter le jus des citrons.

Bien mélanger, servir frais.

C'est un délice !

*Le chou aime les préparations ai-gres-douces, et accompagne volontiers **la pintade, le veau et le porc** lorsqu'il est braisé. Cuit à la vapeur, il préfère le poisson comme **la lotte et le haddock** par exemple.*

>> le saviez-vous ?

Le chou, légume de la famille des **crucifères**, est originaire de l'ouest de l'Europe, où il pousse encore spontanément au bord de l'océan. C'est dans l'Antiquité qu'il a conquis le bassin méditerranéen. Les **Grecs** le servaient en soupe aux jeunes mariés le matin de leur nuit de noces : voilà d'où vient la légende des enfants qui naissent dans les choux. De plus, il était réputé pour chasser les humeurs maussades. En conséquence, ils avaient coutume de le déguster avant leurs banquets orgiaques. Il y a 4 000 ans, on commença à le cultiver.

Ce sont les **Chinois** qui mirent au point sa conservation en saumure, qui lui permit de conquérir l'Europe de l'Est, où son succès fut immédiat.

Source : <http://www.linternaute.com>

>> Ce travail s'effectue par une ou plusieurs rencontres chez le producteur pour évaluer les pratiques, ceci en présence d'amapiens.

Il y a une forte demande des amapiens d'avoir accès à ces fiches de référencement afin de mieux connaître nos producteurs, Alliance travaille sur ce projet actuellement et ces fiches seront bientôt disponibles (certaines le sont déjà)...

A cette occasion, un échange est en cours avec des producteurs sur des objectifs comme « comment réduire le conditionnement plastique », « l'écologie et le transport », « comment rester solidaires avec les producteurs face à la répercussion d'une hausse de 100% du prix des céréales ? » c'est de là qu'est née l'idée de circuits courts pour se fournir en céréales locales de qualité par exemple.

Compte tenu du développement important et rapide des amaps en Grésivaudan, il apparaît maintenant nécessaire de fonctionner en réseau afin de pouvoir se communiquer les éléments les uns envers les autres (recherche de producteurs, référencement...). A ce titre, chaque amap a souhaité échanger les coordonnées des référents produits pour que les futurs contacts s'établissent et s'enrichissent des expériences de chacun : évaluations, coûts des produits, etc. Des échanges autour de cas particuliers ont permis d'apporter des précisions sur l'analyse de la situation et le nécessaire positionnement d'Alliance, notamment concernant le producteur de volailles M. Olivero.

On peut dire que les lacunes de communication sont dues au développement très (trop ?) rapide des Amap.

Cela est aussi de la responsabilité de chacun puisque nous sommes tous des consom'acteurs !

Ce qui se passe nous permet de réfléchir, et de mettre en oeuvre des pratiques (accueil, suivi, élaborés par le groupe de travail thématique Amap, ...), d'harmoniser les pratiques, d'accompagner les objectifs en cours (exemple des produits ponctuels, exemple des chevriers, ...)

La question de l'accueil en AMAP montre toute son importance : « l'Amap n'est pas un panier ! ». Cela induit également un suivi, un accompagnement à organiser plus efficacement.

Il a été souhaité une mise en réseau, des rencontres inter-référents produits. Les tableaux « réseau produit » ont circulé. Pour les contacts manquants, merci aux référents de transmettre les infos (nom, prénom, téléphone et email de chaque référent produits) à fanny.grenier@orange.fr

Nathalie Catrain (Amapi du Manival) et Christine Broisin (Amapi les paniers du Terrasson) se sont inscrites dans le groupe de travail "Amapi".

... Et c'est sans perdre une minute que nous avons entamé un apéritif dinatoire à 22h30, composé de ce que chacun avait préparé...



Article et photo : Audrey Viard / Alliance.