

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du DURBION

Qu'est-ce qu'une AMAP ? - Une AMAP a pour objectifs de préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité, dans une logique d'agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine ; de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits. L'AMAP est portée par un réseau local qui s'engage durablement en participant au fonctionnement de l'association. L'AMAP favorise la filière Bio.

L'ÉPISODE



1

30 janvier 2011

EDITO



Le point de départ de notre Amap fut une invitation à Harol, en avril 2009, initiée par les associations l'Horizon et le CMR, à une rencontre d'information sur le fonctionnement d'une AMAP.

Un petit groupe s'est constitué autour du Gaec du Durbion, avec Jean-Pierre et Dominique Simon qui travaillaient en bio et étaient intéressés par la démarche : meilleure reconnaissance de leur travail et partenariat consommateurs-paysans. L'idée a germé, grandi, et s'est concrétisée en octobre 2009 par la tenue de l'Assemblée Générale Constitutive où 22 personnes étaient présentes. L'AMAP du Durbion était née, avec un premier produit : les steaks hachés bio, livrés à Cheniménil grâce à l'accueil chaleureux de la famille Claudel.

Très vite, Jérôme Balland, maraîcher par passion, nous rejoint, et les valeurs portées par notre association vont s'exprimer pleinement lorsqu'il décide courageusement de sauter le pas de l'autonomie en quittant son activité salariée pour se consacrer exclusivement au maraîchage. Il se sent soutenu par les adhérents, très vite nombreux à s'impliquer et à participer avec un plaisir manifeste à la préparation et à la distribution des paniers de légumes.

Plusieurs activités en commun partagées avec nos paysans partenaires ont permis de ressentir le quotidien de leur métier, de leur passion et de montrer notre attachement à la démarche Amapienne : la journée conviviale du 11 avril à Dompierre, les deux rendez-vous de l'automne : l'un chez Jérôme à Fremfontaine, et l'autre chez Bertrand, producteur de petits fruits à Granges-sur-Vologne. Merci aussi à Jérôme pour l'Amapéro qu'il nous a offert pour clôturer la saison de maraîchage et qui a remporté un franc succès.

Les hésitations des premiers mois, lorsque nous ne savions pas par quoi commencer, semblent loin au regard de tout ce qui a été réalisé. Il a fallu de nombreuses heures de réflexion et les compétences bienvenues de chacun des membres du CA pour faire vivre cette belle idée, sans oublier l'échange avec les étudiants de BTS ACSE (analyse et conduite des systèmes d'exploitation) de Gugnécourt et leur formateur M. Saintot, qui ont réalisé et dépouillé une enquête de besoin. Toutes les pistes évoquées dans leur analyse n'ont pas encore été mises à profit.

Si la première année de fonctionnement a surtout été consacrée à la mise en route avec un gros travail d'organisation et d'écriture - merci Anne-Cécile, Thiery, Gérard et Christophe qui avez mis à profit vos compétences en informatique pour élaborer de bons documents de travail - nous débutons cette seconde année avec une meilleure organisation et des tâches partagées : chaque produit, steaks, légumes et porc (dont la première distribution a eu lieu en décembre) fait l'objet d'une contractualisation et Sandrine, Gérard et Laurent sont respectivement référents pour chacun d'eux.

En 2011, nous poursuivrons l'offre de produits, y compris ceux des distributeurs occasionnels de 2010 : Magali et Damien avec les oeufs, et Bertrand avec les petits fruits. Nous souhaitons également développer les moments d'échanges, de débats et d'informations autour d'événements festifs et à l'occasion des distributions où tous les Amapiens seront conviés, avec Laurence à la barre.

Souhaitons longue vie à notre Amap du Durbion et que se multiplient ces initiatives citoyennes. Nous fêtons cette année le 10^{ème} anniversaire de la création des Amaps : 36 Amaps sont recensées aujourd'hui en Lorraine.

La Présidente, Marie-Jo



16-17 octobre - chez Bertrand à Granges, enroulage des filets de protection des arbustes et pressage du jus de pommes. Merci aux courageux volontaires, car la météo n'était pas au rendez-vous !



11 avril - GAEC du Durbion à Dompierre, journée découverte de la ferme. Les nombreux enfants présents ont certainement emporté en guise de souvenirs des brins de paille dans leurs vêtements !

J é r ô m e

« C'est l'histoire d'un mec »

« Vous la connaissez, non ? Non, dites-le parce quand les gens la connaissent après on à l'air d'un con, alors. Parce qu'y a les... non ! Par exemple (...) parce que si vous voulez y'a des fois c'est l'histoire d'un mec comme ça qui... un mec tout ça heu... mais là non » (Coluche).

« Non, là c'est... l'histoire d'un mec » qui s'appelle Jérôme et il est maraîcher. Ce mec là apparemment, d'après sa mère, depuis gamin il a les mains dans la terre. Il fait les meilleurs légumes de toutes les Vosges. Même des variétés anciennes que, du haut de mes 28 ans, je n'avais jamais vus dans un sandwich Mc Do. Alors on redécouvre le goût, les saveurs, et on réapprend à prendre le temps de les cuisiner.

Si si je vous assure ! Ce fameux temps qui court... Même mon cuit vapeur n'en revient pas ! Souvent, je demande à Jérôme de m'aider à reconnaître les légumes. Parce que pour moi,

une patate c'est une patate, une tomate c'est une tomate, et une courgette c'est... euh c'est une courgette ça ????? Ah bien sûr, une courgette spaghetti « toute jaune, c'est bien connu ». Heureusement, une recette est toujours glissée dans mon panier. Jérôme travaille contre l'ignorance et nous fait découvrir la richesse de la terre.

« C'est l'histoire d'un mec » qui aime ce qu'il fait. Alors quand on arrive les yeux encore collés à 8H30 à sa ferme, il déploie toute son énergie pour nous faire bien travailler. Parce qu'attention ! Chaque chose a une place dans nos paniers. Le plaisir des yeux est important pour nous satisfaire, et fonctionne plutôt bien. Chez Jérôme, on y discute, on y cueille, on y goûte, on y savoure la convivialité de la famille Balland, on y ramasse, on y prépare et on y échange beaucoup de choses....

« C'est l'histoire d'un mec » qui a de la patience et ouvre avec générosité son jardin à nos mains novices. Il garde toujours le sourire quand j'arrive en retard le samedi. Encore une fois je m'excuse pour mes fréquentes arrivées tardives et j'en profite pour m'excuser d'avance pour toutes les autres (2011, 2012, 2013...).



« Elle est rigolote hein ? Non mais elle est pas finie là. Ouais, ouais, parce que déjà là elle est marrante mais après... attends, attends, attends, alors le mec ».... On pourrait continuer longtemps comme ça. Mais laissons-en pour le prochain épisode.

Hey j'ai une autre histoire !
Alors « C'est l'histoire d'une Amap »...

Laurence



info... info... pour ceux qui ne le savent pas encore, Régine, la petite dame aux cheveux noirs ébouriffés qui court partout n'est pas la femme de Jérôme : c'est sa maman !...

... et les paniers

31 ans à haïr la tomate. Et maintenant, comme si de rien n'était, Emelyne se gave de tomates, mais de variétés anciennes. Désormais, elle ne se contente pas de déguster de la tomate, elle s'attaque aussi au panais, au chou rave, au rutabaga... Elle tourne aux légumes. D'ailleurs, elle sait comment ça pousse, maintenant ! Quelquefois, elle est déboussolée en cuisine, mais est vite réorientée grâce aux recettes de Jérôme et de monsieur Google.

Les samedis de préparation des paniers, elle a non seulement la surprise de découvrir les légumes qui cette semaine vont assouvir cette nouvelle passion, mais aussi la surprise de découvrir de nouvelles pommes, amapiens et amapiennes, qui par le truchement de ce moment convivial en arrivent à se connaître et se reconnaître. Emelyne est contente et nous confie d'une voix reconnaissante : « Merci Jérôme, merci l'AMAP »

bug... bug... Géraldine, « andine cornue » écrit sur une cagette, c'est une variété de tomates, pas le nom d'une amapienne !



bug... bug... le temps étant frisque le 23 octobre, Jérôme en a tout simplement conclu que la saison hiver avait commencé. Oups...

Certains sont venus chercher leur panier et se sont entendu répondre : « ben, y'en a pas pour toi cette semaine, on a changé de saison... t'en prends pas en hiver, regarde, c'est noté sur la feuille... »

Heureusement, la confusion a été de courte durée, et chacun a pu repartir avec ce qui lui était dû.



Vive le co-voiturage ! Bon... parfois, on a du mal à trouver de la place pour toutes les cagettes... mais on n'est encore jamais repartis avec une cagette sur les genoux !



svp : pensez à rapporter vos cagettes d'une fois sur l'autre !!



PORTRAIT

La quarantaine grisonnante et le regard perçant, voilà Jean-Pierre. Pas besoin de le chercher dans la foule, sa haute silhouette se dégage nettement. JP habite et travaille à Dompierre. La ferme familiale a pris le virage bio en 2001 pour être certifiée en 2003. Il n'a pas été question d'ignorer le travail de ses parents mais de faire autrement.

La ferme est orientée vers la production laitière, mais c'est avec les vaches de réforme que sont fabriqués les steaks. Aujourd'hui les excédents de lait, que ce soit le lait produit immédiatement après le vêlage ou celui de moindre qualité, profitent aux cochons, c'est ça aussi la valorisation !

« La ferme est trop grande, répète Jean-Pierre. Il faut revenir à une dimension plus humaine, à quelque chose de plus rationnel ». Ce surdimensionnement, c'est l'héritage d'une culture conventionnelle intensive où les trois fils étaient alors sur l'exploitation. Cette structure ne correspond plus aux nécessités de la culture bio.

Déplorant le cloisonnement et l'absence de dialogue entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle, Jean-Pierre partage sa vision d'agriculteur bio au travers de plusieurs associations. Tout d'abord au sein du GAB88 en tant qu'administrateur, mais aussi en occupant le poste de trésorier de la CAMUGE (caisse de mutualisation des éleveurs du Grand - Est) où l'esprit de solidarité est fort : la prime pour la collecte du lait bio est mise en commun, ainsi les éleveurs bio ne bénéficient pas d'un réseau de collecte spécialisé se voyant tout de même soutenus en touchant cette prime.

Il est également administrateur au CEGAR (centre de gestion agricole et rural) et trésorier du club de Hand de Rambervillers.

Il a aussi fait le choix de l'adoption avec sa femme Marie-Reine. Ainsi, depuis 2006, Carmelle partage leur quotidien.



Jean-Pierre

INTERVIEW

Qu'est-ce qui t'as poussé à l'agriculture Bio ?

Il n'y a pas eu de déclic particulier mais c'est le résultat d'un cheminement, la volonté de faire autrement. Le conventionnel repose sur la production. On brasse un gros volume d'argent. Il y a beaucoup de transactions, d'interventions et au final il ne reste pas grand-chose. On reste dépendant des antibiotiques et des pesticides. L'équilibre financier de l'exploitation reste précaire. Le moindre accroissement a de grosses conséquences. Les phénomènes de résistance aux antibiotiques m'ont interpellé. Nous avons eu une réflexion commune pour désintensifier, pour faire autrement en exigeant moins des animaux. Les problèmes étant ainsi devenus moins nombreux, nous avons décidé de nous investir totalement dans le bio, élevage plus respectueux de l'être vivant qu'est l'animal.

Pour les cultures, le changement a été plus rapide, mais j'avais déjà une démarche moins intensive en procédant systématiquement à une diminution des doses.



La ferme a été certifiée BIO depuis 2003. Qu'est-ce qui a changé pour toi avec cette agriculture différente ?

Le changement c'est moins de stress au quotidien. Tu ne travailles plus à flux tendu. La peur de ne pas couvrir les charges n'existe plus. Pour les cultures, on arrive à 30/40 quintaux et pour l'élevage, si une bête ne va pas trop bien et produit moins, l'impact est forcément moindre.

Et puis le bio c'est l'indépendance, c'est avoir le pouvoir de décision et faire ses choix. C'est gratifiant, il faut savoir que bilan à l'appui, les fermes bio sont dans un meilleur état économique que les exploitations conventionnelles.

As-tu choisi le métier de paysan ? As-tu fait des études dans ce sens ?

J'ai toujours été baigné dans ce milieu. J'ai fait des études agricoles et obtenu un BTS. J'aurais pu, suite à ma période d'objecteur à Rouffach, prendre un poste de gestion mais je ne me voyais pas enfermé dans un bureau. Alors je me suis installé. Aujourd'hui, avec le recul, je trouve que l'on s'installe trop vite sans avoir vu beaucoup de choses. Il faut de la maturité pour faire les bons choix.

Tu fais partie des membres fondateurs de l'AMAP, cette création apparaissait-elle si évidente pour toi ?

Évidente non, mais c'est le résultat d'une rencontre avec des gens qui avaient envie de découvrir une agriculture différente. C'est la motivation des personnes qui a conduit à cette création. Le lien qui s'est établi me plaît énormément. Pour moi, cette

relation d'échange participe à un mieux être et à une stimulation. Je pense qu'il est primordial de consolider les liens soit par le biais de ce bulletin, soit au travers de journées conviviales.

Comment vois-tu l'évolution de l'agriculture Bio ?

Le manque de production certifiée BIO a conduit à un assouplissement du cahier des charges de l'agriculture biologique. Ainsi le label AB disparaît. Il est remplacé par le symbole européen issu d'un cahier des charges nettement moins strict. En réaction, la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) a créé la marque Biocoherence pour se différencier d'une agriculture bio au rabais. On se dirige donc vers une bio à deux vitesses !!



Es-tu juste trésorier au club de Hand ou pratiques-tu ce sport sur le terrain ?

Je joue, bien sûr ! C'est un défouloir pour moi, un moyen de décompresser et de me libérer l'esprit. J'aime le sport en général et puis c'est l'occasion de rencontrer d'autres personnes et de changer d'horizon. Mais je crois que prof de sport, ça m'aurait plu.

Quel est ton prochain projet ?

Ce serait d'arriver à vivre correctement avec plus de disponibilité pour voir autre chose et se libérer la tête. Ça c'était pour le rêve ! Pour le projet concret, nous avons décidé avec Marie-Reine d'engager une seconde procédure d'adoption pour agrandir la famille. Dominique nous parlera à son tour au prochain épisode...

Propos recueillis par Laurent



Dominique et Jean-Pierre sont les producteurs de viande de l'AMAP.

amaplantes

le bouillon blanc

Plante des terrains incultes, elle apparaît comme un grand cerge (2m environ) à larges feuilles cotonneuses à la base et dont la tige unique est terminée par un bel épi de fleurs jaunes. Elle a entre autres des propriétés adoucissantes des voies respiratoires (toux, bronchite...).

On récolte les fleurs de juin à septembre par temps ensoleillé au fur et à mesure de leur épanouissement (le matin et sèches) sans les calices. On peut aussi récolter les feuilles. Il faut les mettre à sécher à l'ombre ou au séchoir (60° maxi). Elles peuvent alors entrer dans la composition de tisanes ou sirops.



Infusion :

20 à 25 g de fleurs (et feuilles) par litre d'eau bouillante. Avant consommation, il conviendra de bien filtrer l'infusion (à l'aide d'un filtre à café par ex) pour éliminer les poils irritants de la plante.

Sirop :

Laver et sécher 1 bol de fleurs. Les placer dans un saladier et verser 1 l d'eau bouillante. Laisser reposer 10 min. Passer l'infusion ainsi obtenue dans un filtre à café afin d'éliminer les poils irritants. Ajouter 1kg de sucre. Faire bouillir 10 min et écumer si nécessaire. Embouteiller à froid.

BIOCOHERENCE

POURQUOI UNE NOUVELLE MARQUE ?

1 - La réglementation européenne sur l'agriculture bio végétale date de 1991, suivie en 2000 d'un avenant pour les productions animales.

A cette réglementation européenne, chaque état membre était en droit d'adopter des règles plus strictes ou supplémentaires, d'où pour la France, la création du logo AB.

Avec la nouvelle réglementation européenne qui annule ce droit, le logo AB n'aura plus d'autre raison d'exister que de permettre d'identifier rapidement un produit BIO, rôle très restreint.

2 - Si certains points de cette nouvelle réglementation européenne sont plus exigeants :

- interdiction claire et nette de l'hydroponie (culture hors sol)
- critères précis pour le droit à utiliser de nouveaux intrants (engrais, pesticides) ;

d'autres abaissent le niveau d'exigence jusqu'à l'attendu :

- les traitements vétérinaires antiparasitaires ne sont plus limités.

- Le lien au sol alimentaire (obligation de produire l'alimentation de ses animaux sur sa propre ferme) n'existera plus obligatoirement, la production pourra être régionalisée. Un élevage de poulets pourrait donc se résumer à un bâtiment d'élevage plus le parcours nécessaire à l'épanouissement de la bête. Donc, plus de terre agricole destinée à la production de la nourriture de ces animaux.

- La condition d'âge minimum d'abattage est baissée à 71 jours, c'est-à-dire 10 de moins qu'un label rouge.

- La mixité en production animale est désormais autorisée (par ex. un élevage bio et non bio autorisés sur la même exploitation)

- Une règle obscure en ce qui concerne les origines des fumiers.

- Sans compter la façon dont seront envisagées les contaminations OGM (oui, il n'y a pas de produits bio OGM). Jusqu'à présent, les organismes certificateurs, en l'absence de données précises sur la contamination retireraient leur certifications au produit contaminé. Aujourd'hui, le retrait ne sera certain que lorsque la contamination dépassera 0.9%. En dessous de ce seuil, libre à l'organisme de conserver la certification à l'éleveur, au producteur ou au transformateur s'il s'avère que ce dernier a bien mis en place toutes les précautions nécessaires.



Cette mesure est destinée à éviter de pénaliser la bio, mais il n'est pas pour autant possible au producteur, de se retourner contre le pollueur (voisin cultivant des OGM, fournisseurs de semences...)

Outre ces quelques incohérences, existe aussi un problème d'éthique).

3 - En effet, afin que la production bio soit tirée vers la haut, la commission européenne veut fluidifier le marché afin que les consommateurs achètent davantage. Cela peut paraître logique et partir d'un bon sentiment, mais sous des airs avantageux, cette façon de voir les choses pourrait entraîner une industrialisation de celle-ci.

La FNAB (Fédération nationale des agriculteurs biologique) défend une agriculture bio qui soit une

agriculture paysanne, c'est-à-dire à taille humaine, facilement transmissible, avec une valorisation des produits de proximité.

Industrialiser irait à l'encontre de ces 3 données fondamentales et éthiques : élever 18000 poules pondeuses bio, revient à acheter des fraises en hiver, ce ne serait plus du bio mais de l'incongru (illogique).

4 - La marque BIO COHERENCE juste créée permettra plus sûrement de différencier le bio éthique du bio intensif. Elle sera opérationnelle dès 2011.

Outre le fait qu'elle respectera le règlement européen, elle en améliorera les lacunes en étant plus exigeante :

- interdiction de toute trace d'OGM
- pas de mixité, les fermes seront 100% bio ou ne le seront pas.

- Amélioration permanente de la question bio grâce à une charte signée par tous les opérateurs et grâce à un autodiagnostic de chaque ferme, des outils de transformation ou de distribution, de façon à pouvoir progresser encore en échangeant des solutions avec les autres adhérents.

Il s'agit d'une marque privée (ce qui existe déjà pour 80% des produits bio anglais et 90% des suisses) née de la volonté de la FNAB, BIOCOOP, BIOMONDE, PRONATURA et des producteurs, distributeurs, groupements écologiques de producteurs et de consommateurs. La certification sera faite par un organisme tiers (ECOCERT par exemple).

Il va falloir communiquer sur cette nouvelle marque, mais la grande majorité des consommateurs a une vision déjà très paysanne de la BIO.

Jean-Pierre

Composition du Conseil d'Administration 2010 :

Présidente Marie-Joséphine CHOFFEL (FAUCOMPIERRE)
Vice-présidente : Laurence DUPRAT (EPINAL)
Trésorier Christophe BROCARD (BULT)
Trésorière adjointe Magali BABEL (TENDON)

Secrétaire Gérard VAUCHEL (TENDON) (réfèrent légumes)
Secrétaire adjoint Thierry CLAUDEL (CHENIMENIL)
Membres Laurent LAHEURTE (CHENIMENIL) (réfèrent porc)
Bertrand DUTHOIT (GRANGES/VOLOGNE)
Sandrine THIERIOT (TENDON) (réfèrent steaks hachés)



de gauche à droite : Sandrine, Jérôme, Marie-Jo, Laurent, Jean-Pierre, Thierry, Gérard, Laurence, Bertrand et Magali

AMAP du DURBION - siège social
2 Grande rue 88 600 DOMPIERRE
mail : amap.durbion@gmail.com
blog : <http://amap.durbion.blog.free.fr>

Contact producteurs :
J.P. et Dominique SIMON - GAEC du Durbion
2 Grande rue 88 600 DOMPIERRE
lejeanpierre.simon@laposte.net

Jérôme BALLAND - maraîcher
9 rue de la Bonne Dame 88 600 FREMIFONTAINE
jerome88.balland@laposte.net