



BRIS DE GLACE SERVICE www.bris-de-glace.fr

FRANCHISE OU 70€ DE CARBURANT OFFERTS

POUR TOUT REMPLACEMENT D'UN PARE BRÛE SUR PRÉSENTATION DE CETTE ANNONCE

Centre Brumath 03 88 37 16 09
187a av. de Sombaug 67130 BRUMATH

Centre Neuchâtel 09 51 72 39 84
14 route de Paris 67117 NEUCHÂTEL

Centre Eckbolsheim 03 88 77 19 35
7 rue Jean Monnet 67201 ECKBOLSHEIM

Les AMAP ou comment favoriser l'agriculture de proximité



Alors que l'heure est à la consommation de produits locaux et aux circuits courts, une tendance gagne du terrain en Alsace du Nord: les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Une façon de manger et consommer autrement.

La première Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne a vu le jour en 2001, dans le Var, à l'occasion d'un débat organisé sur la mal bouffe et en pleine crise de la vache folle. Un concept déjà existant aux Etats-Unis et qui semble pouvoir être une solution quant au maintien, voire à la survie, du métier d'agriculteur de proximité... Depuis, leur nombre est en constante augmentation et les AMAP sont, aujourd'hui, présentes dans pratiquement toutes les régions de France. En Alsace du Nord, une nouvelle AMAP a d'ailleurs vu le jour le 18 mars dernier à Niederbronn-Les-Bains: le Collectif Potager, dont la première distribution aura lieu le mardi 3 mai, de 18h30 à 19h30 sous le préau de l'école maternelle du Petit-Pont à Niederbronn.

concrètement, une AMAP c'est quoi?

Les AMAP ont pour objectif de préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'« agriculture durable », c'est-à-dire une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine. Elle naît en général d'un groupe de consommateurs et d'un producteur, tous deux prêts à entrer dans la démarche. Ensemble, ils vont définir la diversité et la quantité de denrées à produire pour la saison. Ces denrées peuvent être aussi bien des fruits, des légumes, des œufs, du fromage, de la viande, etc. Ensuite, cela fonctionne avec des abonnements saisonniers à des « paniers », généralement hebdomadaires ou mensuels, payés d'avance. Des produits frais, locaux et de saison directement des producteurs aux consommateurs, voilà la marque de fabrique des AMAP. Les avantages de ce mode de fonctionnement sont multiples, tant pour les producteurs que pour les consommateurs. Pour les producteurs d'abord. Hélène Faust a lancé il y a dix ans maintenant son AMAP de viande de porc bio à Hatten. Et elle ne se serait jamais lancée sans ce mode de fonctionnement: « Grâce à ce système d'abonnements et donc à la régularité des ventes, on peut gérer notre production et donc ne rien gâcher. Du coup, tous nos cochons sont vendus ! », explique-t-elle. La Ferme Faust propose un abonnement sur 8 mois où les consommateurs viennent chercher tous les mois, côtelettes, saucisses, rôtis etc. L'alimentation de ses cochons (de races anciennes) est entièrement produite sur place, à la ferme.

Autre avantage pour les producteurs, « contrairement à la grande distribution, les consommateurs accordent beaucoup moins d'importance à la standardisation des aliments. Ainsi, tout ce qui est produit est consommé », explique Nolwenn Bernard, consommatrice de l'AMAP de Haguenau créée en juillet 2012. Un principe non seulement très valorisant pour le producteur mais qui permet également de diminuer le prix des denrées en reportant les coûts sur la totalité de la production. Le prix du panier est alors fixé de manière équitable, de façon à ce qu'il permette au producteur de couvrir ses frais de production et de dégager un revenu décent tout en étant abordable pour le consommateur. Il est, en général, proche de celui d'un panier composé de la même manière dans une grande surface. Un prix rendu possible grâce à l'absence: de gâchis au niveau des produits, d'intermédiaires entre producteur et consommateurs et d'emballages (les gens venant, la plupart du temps, chercher leur panier avec leur propre cabas). **A l'AMAP de Haguenau par exemple, dont les produits sont issus du Jardin d'Agnès d'Illenheim et de la Ferme aux Sept Grains de Seebach, compter 12 euros pour un demi-panier (pour 2 personnes), 23 euros pour un panier entier (4 personnes) et 16 euros pour un panier intermédiaire. Les produits, eux, varient en fonction des saisons et des producteurs. Pour donner une petite idée, voilà de quoi était composé celui de la semaine dernière: oeufs, pommes de terre, carottes, salades, poireaux, épinards, rhubarbe, oignons, chouraves et farine.**

Par ailleurs, en achetant leur part de production à l'avance, les consommateurs garantissent un revenu au producteur, ce qui permet ainsi à l'agriculture de proximité de vivre tout en gérant la pression foncière. Concernant la « qualité » des produits, les groupes de consommateurs et les agriculteurs s'inspirent de la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'agriculture biologique. En effet, le but des AMAP est de « proposer des produits sains, produits dans le respect de l'homme, de la biodiversité et du rythme de la nature ». Elles participent ainsi à la « lutte contre les pollutions et les risques de l'agriculture industrielle » et favorise « une gestion responsable et partagée des biens communs ».

Quant aux avantages pour les consommateurs, cela permet donc, on l'a compris, de consommer des produits locaux, frais et de saison. Les consommateurs savent d'où viennent les produits et comment ils ont été cultivés, ils rencontrent les producteurs et se rendent même parfois à leurs fermes. Une proximité qui rassure mais qui est également une forme d'action citoyenne en soutenant directement un producteur local. De plus, cela incite à manger régulièrement des fruits et légumes et même à en découvrir certains comme le topinambour, le rutabaga ou encore le panais ! Parce qu'il n'y a pas que les haricots verts, les carottes ou encore... les petits pois ! Et si vous craignez de ne pas savoir les cuisiner, pas de panique, les producteurs ou les consommateurs « confirmés » de paniers se feront une joie de vous transmettre l'une ou l'autre recette. Parce que c'est aussi ça, l'esprit d'une AMAP. Des échanges, du partage, des liens qui se tissent avec la nature et la terre certes, mais aussi avec les autres consommateurs et les producteurs, de la convivialité et de la solidarité. Enfin, c'est une façon de consommer et vivre autrement, en préférant la qualité à la quantité, sans dépendre de l'offre et de la demande, en favorisant les produits sans traitements chimiques que l'on consomme plus frais et en respectant la nature et ses saisons.

Bien-sûr, il y a quelques contraintes: s'engager sur une certaine durée (la plupart du temps six mois), payer à l'avance, ne pas savoir à l'avance ce qu'on va recevoir devoir s'adapter aux saisons, chercher toutes les semaines son panier à heure et lieu fixes, avoir des produits parfois « bruts de décoffrage » avec un peu plus de terre dessus ou qui ont une forme atypique devoir les cuisiner et parfois apprendre à les cuisiner ! Pour autant, les adeptes sont nombreux et souvent fidèles ! Alors, pourquoi ne pas tenter l'expérience? Comme on dit, essayer c'est l'adopter !

Par Anne Durand - Article publié le 22/04/2016

Imprimer Envoyer Partager Partager RSS Twitshot

Commentaires

Pas de commentaire

[Ajouter un commentaire](#)

Petites annonces

Déposez votre annonce !

► Par ici

Les articles de la semaine



Les lieux de mémoire en Alsace du Nord
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les dossiers



Adoma s'installe à Haguenau
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les articles en canton



Le CFAI de Reischshoffen retape Bugatti
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les articles en canton



Ca tourne à Soufflenheim
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les articles en canton



Des poissons à disposition des visiteurs
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les articles en canton



Le peintre de la frontière
Publié le 29/04/2016

» Voir tous les articles en canton