

VISITE DE DEUX AMAP EN PROVENCE : ET POURQUOI PAS UNE AMAP EN ESSONNE ?

CR de la visite de deux AMAP des environs de Toulon et Aubagne, faite par Emmanuelle et Morvan SALEZ (Palaisiens) et Christiana et Emmanuel VANDAME (agriculteurs, habitants de Villiers le Bâcle), semaine du 10 au 14 Février 2003, et réflexion à l'applicabilité du système AMAP sur le Plateau de Saclay.

1 CONTEXTE ET BUT DE LA VISITE

Cette visite sur le terrain (par un couple de Palaisiens et un couple d'agriculteurs du Plateau de Saclay) de plusieurs **AMAP** (*Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne*¹) en Provence, du 10 au 14 février 2003, découle d'une démarche constructive du réseau d'associations **CERES**² (Coordination nord-Essonienne pour une Ruralité et un Environnement Sauvegardés) récemment constitué.

Le rôle de CERES est d'aider la diffusion de l'information des associations de protection de l'environnement en nord-Essonne, entre elles d'une part, et vers la population d'autre part ; il est aussi de réunir toutes les énergies positives afin de combattre la « bétonnisation » et la paupérisation de notre espace de vie, par la proposition de projets alternatifs, solidaires, visionnaires, et économiquement dynamiques.

La création d'une AMAP est l'une de nos propositions citoyennes, parmi d'autres (voire « projets d'avenir alternatifs pour le Plateau de Saclay » sur le site web de CERES²), comme alternative aux projets d'urbanisation actuellement poussés par plusieurs élus de notre région ; mais aussi, il s'agit d'une alternative possible à une politique agricole qui nous paraît dangereuse localement comme par ses répercussions globales, tant sur les plans économique, social, qu'écologique. En effet l'AMAP solutionne :

- les difficultés économiques (mais aussi « existentielles ») rencontrées par les agriculteurs en zone péri-urbaine.
- les exigences croissantes des consommateurs en matière de fraîcheur, de goût, de diversité et de qualité des aliments.
- les problèmes de santé induits par une alimentation non traçable et produite selon le cahier des charges d'une industrie productiviste.
- le délitement du tissu social, du patrimoine (agri)culturel local, la disparition des ruralités et des « terroirs »,
- de par son principe même, les problèmes environnementaux et humains causés à l'échelle planétaire par nos modes de production et nos modes de consommation (voir paragraphe 7).

Enfin, le projet de création d'une AMAP entre agriculteurs et urbains du Plateau de Saclay (PdS) et de ses alentours prend tout son sens aujourd'hui, sous l'éclairage d'un faisceau convergent de dynamiques obligeant à repenser le devenir du Plateau et des villes de ses vallées :

- pression urbaine intensifiée sur les agriculteurs du Plateau de Saclay et menace à moyen terme (moins de dix ans) de leur départ.
- audit patrimonial du PdS, mené par l'Association d'agriculteurs « La Terre et la Cité »³, financé par le Conseil Régional et la Caisse des Dépôts et Consignations, avec séminaires réunissant les principaux « acteurs » du PdS.
- réflexion sur l'avenir du PdS menée dans le cadre de l'intercommunalité et du PLU.
- forums et groupes de travail mis en place par le Conseil Général de l'Essonne, dans le cadre de la consultation « Construisons avec vous l'Essonne de demain » et de l'élaboration de l'Agenda 21 départemental.

2 QU'EST-CE QU'UNE AMAP ?

Une AMAP est une association de consommateurs et d'agriculteurs d'une même localité, d'un même « terroir », où les uns et les autres s'engagent contractuellement :

- Pour les premiers, à acheter à l'agriculteur la totalité de sa récolte, en le rémunérant à l'avance, et à « encadrer » l'agriculteur pendant son activité : soutien à sa conversion d'activités, partage des décisions, participation minimale à une vie associative, intervention solidaire sur le site de production lorsque l'agriculteur en émet le besoin, à des moments critiques) ;
- Pour les seconds, à produire un ensemble de produits (le plus souvent maraîchers), selon un cahier des charges élaboré en accord préalable avec les consommateurs : diversité des produits, qualité, méthodes agricoles plus respectueuses de l'environnement, autre. La livraison des produits, hebdomadaire, se fait soit chez l'agriculteur, soit dans un lieu de distribution en ville. Chaque consommateur membre de l'AMAP reçoit un « panier » de produits, dont la valeur correspond au prix moyen fixé à l'avance (lire sur ce point « intérêt pour le consommateur »), et typiquement, destiné à nourrir une famille de deux à trois personnes.

Le principe des AMAP trouve son origine au Japon, il y a quarante ans, quand des mères de famille Japonaises passent contrat avec des agriculteurs voisins pour s'assurer une source de produits de saison et de grande qualité. Ce principe a gagné le Canada et les Etats-Unis, où il a permis à de nombreux agriculteurs de ne pas faire faillite (pour exemple, dans l'état de New-York, les seules terres agricoles à n'avoir pas été englouties sous la déferlante d'urbanisation l'ont du à des créations d'AMAP). Aux USA, les AMAP sont aujourd'hui plus de 1000 et représentent environ 1% de l'agriculture, soit plusieurs millions de consommateurs ⁴!

En France, ce système ne s'est implanté que depuis presque deux ans, mais il a vite essaimé, en particulier dans le sud de la France. Daniel Vuillon, à qui nous avons rendu visite, propriétaire de la ferme «les Olivades» ⁵ à Ollioules, près de Toulon, fut (avec son épouse Denise) l'initiateur de la première AMAP en France. S'appuyant sur l'expérience et les succès de nombreuses AMAP dont la sienne, il s'emploie à faire connaître (et reconnaître), au niveau national, mais aussi international, ce nouveau mode de consommation et nouveau moyen de pratiquer le métier d'agriculteur. On compte aujourd'hui plusieurs dizaines d'AMAP en France, et leur nombre croît sans cesse ; une vingtaine en région PACA, sont fédérées par *Alliance Provence* ⁶, mais elles seront très bientôt plus de 30. Les résultats sont si probants (survie économique des producteurs, satisfaction des consommateurs, effets bénéfiques de ce système pour la santé ⁷, l'environnement et le lien social ⁸, contrepoids efficace à une urbanisation outrancière) qu'en France le Ministre de l'Agriculture et le Ministre de la Ville s'intéressent de près aux AMAP. En novembre 2002, l'association *Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs* ⁹ a organisé à Lyon la première rencontre européenne sur le thème « Une nouvelle façon d'organiser l'agriculture et de consommer » ¹⁰, où les expériences de ce nouveau type de partenariats entre paysans et consommateurs ont été confrontées. Un forum international des AMAP doit se tenir pour la première fois début 2004 ¹¹.

3 1^{ère} AMAP : LA FERME DE DANIEL VUILLON

3.1 La production

Daniel et Denise Vuillon possèdent en tout 10 hectares cultivés, répartis sur trois sites dans un rayon de deux kilomètres, dont 15000 m² en serres, quatre hectares de cultures maraîchères de plein-champ, quatre hectares de vergers diversifiés, ainsi qu'un élevage de 400 poules.

Leur AMAP regroupe 210 familles. Une centaine d'autres sont sur liste d'attente. Daniel livre trois fois par semaine, sur des sites différents, dont chez lui dans l'ancien point de vente de sa ferme. Dans les pics de production, les produits sont transformés lors d'animations : fabrication de jus, de confitures, de fruits séchés, que les consommateurs réalisent ensemble et emportent chez eux. Les produits qui ne sont pas vendables en raison de leur taille ou de leur aspect, sont donnés. Régulièrement, Daniel accueille des AMAPiens pour faire visiter ses cultures, dans un but pédagogique. Lors de récoltes longues et délicates (par ex, les petits pois, cueillis aux ciseaux) il fait appel à quelques volontaires.

Les plants sont faits à la ferme, sous serre chaude, ce qui lui permet d'avoir de l'autonomie, et de choisir des semences de variétés rares ou anciennes. Un autre serre dite « d'acclimatation » lui permet d'héberger les plants durant trois semaines environ, avant qu'ils soient transplantés en plein champ. Il est important aussi de disposer d'une surface d'abri pour l'hiver, pour protéger les plantes vulnérables au gel.

Daniel respecte les rythmes des plantes et des saisons : pas de « forçage » de contre-saison ici ; il cultive des « primeurs », et les sème de manière à pouvoir les récolter à l'époque optimale, c'est-à-dire lorsqu'ils ont les meilleures qualités gustatives (par exemple, les tomates sont meilleures récoltées en juillet car elles bénéficient d'une quantité maximale de lumière).

Les Vuillon emploient 5 autres salariés. Ils forment aussi des stagiaires sortis d'écoles, et cherchent à les stabiliser. La fidélisation du personnel agricole est un point essentiel pour Daniel, car l'AMAP y gagne sur le plan de la qualité des productions, et cela est ensuite répercuté au niveau du prix des paniers.

3.2 La distribution

Nous avons assisté à deux distributions : l'une aux Olivades, lundi soir, et l'autre au « marché de gros » d'Aubagne, mercredi soir. La distribution se fait ainsi : le producteur et le petit nombre de consommateurs assurant la permanence (rôle tournant) arrivent une demi-heure en avance, préparent les caquettes, indiquent sur un tableau la composition du panier de la semaine ; il y a environ 12 à 15 légumes par paniers. On y trouve tous les légumes de base, selon la saison et la récolte : pommes de terre, carottes, salades, poireaux, choux, navets, courges, panais, artichauts, etc...des herbes fraîches, une boîte de 6 œufs frais, et des pommes en provenance d'un petit producteur de l'arrière-pays qui s'est associé à l'AMAP de Daniel en cours de route. A Aubagne, nous avons vu également une distribution de pain, mais de façon parallèle. C'est le consommateur qui remplit son panier en suivant les indications du tableau, après avoir signé la *feuille d'émargement*. La distribution dure de 18h00 à 19h00.

3.3 Activités annexes

Daniel et Denise Vuillon ont innové d'autres manières, en créant des activités annexe, ou plutôt, connexes. C'est le cas de la « Fête à la Tomate », le dernier samedi de juillet, où des milliers de personnes se rendent aux Olivades, pour découvrir des animations autour du thème de la tomate, des dizaines de variétés inconnues ou anciennes (pour citer quelques « plébiscitées » : rose de Berne, noire charbonneuse, tomate ananas), et des menus exclusivement basés sur ce fruit. Cet événement évoluera probablement vers une fête de la biodiversité alimentaire, permettant dégustations et informations sur une multitude de variétés de légumes et fruits oubliés. Daniel accueille également chez lui de grands chefs de la gastronomie française, lors de stages leur permettant de (re)découvrir sur le terrain l'histoire et l'origine des produits, des saveurs et des parfums avec lesquels ils pratiquent leur art.

4 2nde AMAP : LA FERME DE JEROME LAPLANE

4.1 La production

Jérôme Laplane est agriculteur maraîcher à Roquevaire¹², dans une région au nord d'Aubagne sauvée du massacre de l'urbanisation. Près de chez lui, presque toute agriculture a disparu, hormis la poignée de producteurs ayant comme lui adopté le système des AMAP. (Son voisin immédiat fait de la culture de tomates hors-sol, mais s'interroge sur les secrets de la survie économique de JL!) Pour J.L., c'est par pragmatisme qu'il s'est converti aux techniques bio en 1998, car la lutte chimique contre certains parasites était inefficace. Son AMAP est née il y a un an et demie. La ferme est contrôlée par ECOCERT, organisme d'agrément autorisé par le Ministère de l'Agriculture. Sur le lieu de production, nous avons également rencontré son confrère et voisin Olivier Pourtal et son épouse, qui ont créé eux aussi une AMAP, de taille un peu moindre.

J. Laplane cultive 4 ha, dont 4000 m² en serres. Il emploie 2 ½ salariés. Il produit toute l'année, les consommateurs s'abonnant pour des périodes de 6 mois, bornées par le 15 Octobre et le 15 Avril. Les paniers de la saison automne-hiver sont composés de légumes, ceux de la saison printemps-été, un peu plus chers, de légumes et de fruits. Deux semaines, l'une à Noël et l'autre en Août, sont réservées aux vacances. Si un consommateur désire, ou doit cesser son approvisionnement en cours de contrat, ils s'engagent à trouver un remplaçant qui viendra chercher le panier.

4.2 La distribution

J. Laplane a deux distributions : chez lui (35 familles) et à Marseille (40 familles), à la Maison Sociale. Pour chaque livraison, un consommateur (à tour de rôle) l'assiste dans le ramassage, la pesée, et le remplissage des paniers. Le prix moyen d'un panier est 15 euros. JL continue de vendre aussi sur les marchés, pour avoir une souplesse économique. En fin de récolte, il permet aux consommateurs se servir en libre service pour éviter des gaspillages (par ex., fraises). On trouve dans sa production tous les légumes de base : pommes de terre, carottes, navets, betteraves, poireaux, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, haricots, salades, oignons, ail, etc...mais aussi de nombreuses herbes et plantes aromatiques : coriandre, persil, menthe, etc...

Pour l'instant, les 6 œufs (bio) de ses paniers proviennent d'un voisin mais il va bientôt disposer de son propre élevage de 100 poules (libres de se promener sur plusieurs hectares !).

« La feuille de chou », lettre hebdomadaire de Croq'Vert, informe les consommateurs de l'actualité sur sa production, et propose des recettes de cuisine.

5 POINT DE VUE DU PRODUCTEUR AGRICOLE

5.1 La survie du métier, et la résistance à l'urbanisation

Dans la période pré-AMAP de sa vie professionnelle, Daniel Vuillon travaillait dans l'agriculture intensive, pour la grande distribution. Il raconte que plus de 50% des légumes étaient abandonnés dans les champs car ils ne correspondaient pas aux « standards » imposés par la grande distribution. Trouvant ce mode de production un gâchis absurde, de plus économiquement et écologiquement voué à la catastrophe, Daniel et sa femme optèrent pour les AMAP, découvrant ce système à l'occasion d'une visite aux Etats-Unis où séjournait leur fille ; dans l'état de New-York, les AMAP ont sauvé de nombreux agriculteurs ; ils virent aussitôt la possibilité d'adapter ce système novateur à leur ferme « les Olivades ».

L'AMAP a permis à Daniel et Denise de survivre en tant qu'agriculteurs, et de résister à une pression urbaine énorme (comparable si ce n'est supérieure à la pression que nous connaissons en Essonne !). Autour de leur exploitation, les fermes ont toutes disparu, les unes après les autres, l'espace (de magnifiques collines provençales) étant dévoré par la construction d'autoroutes, de barres d'immeubles, de ZAC et de grandes surfaces commerciales. Dans ces abords de Toulon, on ne trouve plus de petit commerce. Dernier couple d'agriculteurs, cernés de toutes parts et constamment menacés d'expropriation, ils ont tenu grâce à l'AMAP et à la solidarité des « AMAPiens ». Récemment encore, un projet intercommunal de construction d'une immense gare de tramway - sur ses terres - a peut-être été mis en échec grâce aux 300 lettres envoyées spontanément aux décideurs par les AMAPiens. Il existe de nombreux autres exemples de barrages opposés aux grands projets, dans le Var et ailleurs : car les élus font face non plus à un agriculteur isolé et aisément expropriable, mais à des centaines d'habitants mobilisés !

Jérôme Laplane, avec ses quatre hectares, est lui aussi l'un des tout derniers représentants du monde agricole au nord d'Aubagne ; les agriculteurs qui n'ont pas monté d'AMAP avec des consommateurs ont du plier bagages !

5.2 La (bio)diversité, la conversion aux pratiques agro-écologiques

L'AMAP, avec son système de paniers devant nourrir des familles, exige la diversité des cultures. C'est un facteur favorable à l'application de pratiques agro-écologiques, voire bio-dynamiques, et d'une (agri)culture de la diversité à plusieurs niveaux (richesse des variétés, besoin d'auxiliaires, respect des équilibres). Le producteur pratique les associations symbiotiques entre cultures et les rotations qui régénèrent la terre, et développe des techniques faisant de celle-ci un substrat vivant, pour une production alliant rendement et qualité. Enfin, un avantage de cette diversité de la production est que s'il surgit un problème insoluble, ses conséquences ne sont jamais catastrophiques pour l'agriculteur ; contrairement au cas d'une mauvaise récolte en monoculture. Nous avons pu observer combien le producteur, libéré par l'AMAP des inquiétudes économiques, et affranchi des contraintes et aléas d'une agriculture productiviste aux règles imposées, *s'amuse* en travaillant. Concentré non plus sur des objectifs de rendements quantitatifs, mais sur l'amélioration de la *qualité*. Non traumatisé par l'apparition d'une morsure d'escargot dans une feuille de chou, mais plus soucieux d'optimiser sa fraîcheur, sa saveur, et in fine la joie du consommateur. La quête de nouvelles semences, d'espèces rares, de terroir ou anciennes, et donc pour le consommateur de formes et de goûts inconnus, est une passion communicative ; de même la recherche de nouvelles méthodes toujours plus respectueuses de la terre et de la vie – et donc de l'être humain en bout de chaîne – est un processus d'apprentissage sans fin, auquel s'associent les consommateurs curieux, les enfants ; enfin, la responsabilité de nourrir (qui devrait être partagée par tous les agriculteurs du monde !), le plaisir de faire plaisir et de surprendre, sont une source quotidienne de joie pour le producteur agricole, autant qu'un *sens* retrouvé à son activité.

5.3 L'AMAP : une grande famille

Pour les Vuillon, un gros avantage d'une AMAP - par delà l'aspect économique et même écologique - réside dans la qualité des relations humaines ainsi (re)créées. Daniel et Denise embauchent, forment de jeunes agriculteurs sortis d'école, ou encore des stagiaires étrangers (nous avons ainsi rencontré Ameth, venu du Sénégal avec le projet de réaliser à son retour dans son village, un jardin-potager communautaire). Le contact avec les AMAPiens est une gratification hebdomadaire de leurs efforts. Ils connaissent les noms et les visages de ceux et celles pour qui ils sèment et récoltent : quel agriculteur pris dans la spirale de l'agriculture intensive peut en dire autant ? C'est une relation amicale, presque complice qui se développe entre consommateurs et agriculteur, et qui nourrit l'enthousiasme de ce dernier à travailler sa terre. Son travail reconquiert du sens. Nous l'avons constaté par la bonne ambiance, les discussions de Daniel avec les consommateurs pendant la distribution des produits. Nous sommes loin du stress et de l'autisme glacial des grandes surfaces... A la fin de chaque saison, une fête avec pique-nique est organisée aux Olivades, afin de se retrouver, présenter le système et les visages aux nouveaux arrivants, et...ajoute Daniel, « on y rigole bien ».

6 POINT DE VUE DU CONSOMMATEUR

6.1 L'aspect solidaire et social

Il est évident la qualité des relations avec l'agriculteur est aussi un point positif pour les consommateurs. Tous ceux que nous avons interrogés, lors des distributions, nous ont fait part de leur admiration pour les Vuillon, de leur enthousiasme à participer à ce système hors économie de marché, par lequel ils savent qu'ils contribuent à la survie professionnelle d'un ou plusieurs agriculteurs ; à une meilleure gestion de la terre ; et au maintien d'une

ruralité locale qu'ils refusent de voir totalement disparaître. Ils mentionnent la bonne ambiance, le lien social (échanges de recettes, animations sur le terrain, fête de la tomate), l'esprit d'entraide (participation au fonctionnement de l'association, à certains travaux de l'exploitation, à certaines récoltes), le plaisir ludique et le civisme lors du remplissage des paniers, bref tout ce qui accompagne la vie de l'AMAP. Certaines personnes se sentent moins isolées. On voit des consommateurs de tous âges, de toute appartenance sociale : retraités, cadres, ouvriers, étudiants... La « lettre » hebdomadaire du producteur est jugée un élément capital de la communication entre AMAPiens, un maillon essentiel de ce lien social.

6.2 La qualité

C'est le point le plus évident, et il a déjà été mentionné : les produits livrés sont d'une fraîcheur et d'une qualité incomparables avec ceux qu'on trouve dans le commerce. La plupart des producteurs d'AMAP font le choix de l'agriculture bio, même si certains refusent d'avoir le label, coûteux et pas toujours significatif, et qui effraie même certains consommateurs. Tous font une agriculture la plus « bio » possible, cela étant une des conditions requises pour l'existence d'une AMAP.

Au cours de notre visite, nous avons mangé des légumes des « Olivades », en crudités, en potée ou en soupe, d'une qualité exceptionnelle. L'auteur de ce compte-rendu, loin d'être un aficionado des salades, s'est jeté une semaine durant, avec des glossements de plaisir, sur un assortiment de laitues, scaroles, frisées, moutardes, et feuilles de chêne, craquantes, aux goûts extra, et pense n'avoir jamais rien trouvé de tel jusqu'ici dans le commerce.

La qualité des produits, leur grande fraîcheur, ont aussi une influence que Daniel Vuillon a pu remarquer sur la santé de ceux qui les consomment : il remarque avec émerveillement à quel point les consommateurs gagnent en vitalité après un an de ce nouveau régime alimentaire ! Par ailleurs, une étude scientifique récente menée par le Pr. Joyeux, cancérologue à Montpellier, a montré que les habitudes alimentaires auxquelles sont amenés de facto les consommateurs d'une AMAP (manger des légumes et des fruits frais et de bonne qualité + respecter les saisons + favoriser les variétés bien adaptées au terroir et au climat) participent à la prévention de maladies dont de nombreux cancers⁶. D'autres études médicales récentes montrent par ailleurs que le non-respect de ces règles de base (induit par la délocalisation des productions alimentaires et les modes de consommation façonnés par la grande distribution) pourrait être une cause principale de l'augmentation inquiétante du nombre de personnes atteintes d'obésité ou des allergies constatée dans les « pays riches »¹³. Quant au « bio », qu'on y « croit » ou pas importe peu : il a été scientifiquement démontré que la teneur en éléments nutritifs des produits issus de l'agriculture biologique est près de deux fois supérieure⁶ à celle des produits de l'agriculture conventionnelle, laquelle pratique de plus en plus le « hors-sol » pour des objectifs de productivité. Une étude américaine récente montre que les produits bio contiennent 60% de plus de polyphénols, antioxydants jouant un rôle essentiel dans la prévention des cancers et des maladies cardiovasculaires, et plus d'acide ascorbique se transformant en vitamine C dans l'organisme.

6.3 Le prix

Le prix moyen d'un panier (le prix d'un abonnement divisé par le nombre de semaines livrées), selon les AMAP, se situe aux alentours de 15 à 20 euros. Aux Olivades par exemple, il faut compter 450 euros pour 25 semaines, ce qui ramène le prix moyen d'un panier à 18 euros. Ce prix inclut un coût fixe (fonctionnement de la ferme, investissements à amortir) et un coût de production. Certes la valeur réelle en produits d'un panier peut fluctuer selon la semaine ou la saison. Mais lorsqu'elle est calculée (l'exercice est fait régulièrement, par J. Laplane par exemple, ou par des AMAPiens voulant répondre à des consommateurs sceptiques) avec les prix du marché pour un contenu équivalent, cette valeur réelle est généralement supérieure au prix payé par le consommateur : de 20 à 30 % lorsque ces produits sont achetés en qualité « bio », et sensiblement équivalente lorsque ceux-ci sont achetés à bas prix en grandes surfaces (mais alors, de qualité incomparablement inférieure, cela va sans dire).

6.4 Le plaisir de la découverte

Les paniers offrent tous les produits maraîchers de base, mais ils réservent aussi régulièrement des « surprises » : des variétés de légumes peu courantes ou anciennes, abandonnées par l'agriculture productiviste au profit d'une poignée uniformisée d'hybrides et devenues introuvables sur le marché, voire menacées d'extinction. Daniel Vuillon se procure certaines semences de légumes chez des réseaux de collectionneurs ou des associations de sauvegarde du patrimoine génétique alimentaire, comme l'association « Kokopelli » basée à Alès¹⁴. Dans les AMAP, la biodiversité est à l'honneur, et les consommateurs l'apprécient beaucoup : soit par conviction éthique, soit tout simplement parce que ces très nombreuses variétés, aux riches palettes de formes, de couleurs, de

parfums et de saveurs, les étonnent ou les émerveillent, stimulent leur curiosité pour le monde des aliments - qui est méconnu, et qui de surcroît est un monde vivant ; dans la *lettre*, des recettes suggèrent les manières de préparer ces aliments « nouveaux » – bien qu'ils soient parfois très anciens. Au cours de notre visite, par exemple, nous avons découvert que certaines fleurs (par ex., capucine, roquette) pouvaient se cuisiner, et étaient fort savoureuses ! Il ne faut pas sous-estimer l'importance de l'acte pédagogique, notamment en direction des enfants ; éducation à une nutrition saine et équilibrée ; sensibilisation à un rapport harmonieux de l'homme à la nature.

Le consommateur de l'AMAP co-décide avec l'agriculteur, avant une saison, des légumes de base qui seront cultivés. Pour cela, Daniel fait remplir des *fiches d'intention*, où chacun exprime ses souhaits, ses critiques, ses constats. Néanmoins, il ne choisit pas le contenu de son panier semaine par semaine ; pour certains, c'est un problème ; pour d'autres, nombreux, ne pas avoir à choisir est un souci de moins, et une possibilité de se rendre disponible à l'inattendu, de s'ouvrir à des horizons nouveaux. L'instauration d'un *panier d'échange* où le remplacement de quelques légumes est autorisé, est également possible.

6.5 Les contraintes

S'il y a de nombreux avantages, il y a aussi des contraintes pour le consommateur. Celui-ci est partenaire responsable du producteur, et il s'engage à ses côtés. Il le soutient dans ses choix, dans sa (re)conversion (d'une sorte de production vers une autre, d'un type de pratiques agricoles vers un autre), il aide à réaliser certains travaux si le producteur y fait appel, il intervient sur le terrain en cas de coup dur. Aux USA, chaque consommateur membre d'une AMAP doit à l'agriculteur une demi-journée de travail, sur une année.

L'AMAP est une association : il faut des bénévoles pour assumer les différents postes la faisant fonctionner : président, trésorier (qui centralise les chèques des AMAPiens), responsable de la communication interne, de la communication externe (avec les autres AMAPs), etc. Il est important que les AMAP soient solidement gérées. Chaque semaine, une *permanence* doit être assurée pendant la distribution ; pour aider à son bon déroulement, faire signer la feuille d'émargement aux arrivants, surveiller que des non-AMAPiens éventuels ne viendraient pas se servir incognito. Les consommateurs qui ne sont pas passés prendre leur panier seront contactés par téléphone ; et s'ils ne se manifestent pas dans un délai d'un à quelques jours, leur panier sera « recyclé ». Répétons-le, l'AMAP est avant tout une association – qui donne au consommateur la chance d'exprimer ses convictions par des actes. Ce n'est en aucun cas une « coopérative » de petits producteurs, ni un groupement de consommateurs. Au Japon, les AMAP ont malheureusement eu tendance à muter peu à peu vers ce dernier modèle, et la plupart des produits « bio » viennent... des Etats-Unis ! Un comble pour un système qui dans son essence milite pour et soutient une production de proximité.

7 INTERET A LONG TERME ET A GRANDE ECHELLE DES AMAP

Il y a, à ce jour, moins de quinze agriculteurs en activité sur le Plateau de Saclay. Plusieurs sont en instance d'expropriation, ou sur le point de vendre leurs terres ; cédant à la pression foncière, autant qu'à des messages diffus vantant l'importance économique d'urbaniser les terres agricoles périurbaines et dévalorisant leur profession ; ne sentant pas leur « utilité » ici plutôt qu'ailleurs, où les conditions de travail agricole pourraient être meilleures. L'immense majorité d'entre eux sont céréaliers, vivent leur métier – et pour certains, avec peine - de subventions, et cultivent un tout petit nombre de produits « standard » sur de très grandes surfaces, avec des techniques de plus en plus « raisonnées » mais non bio. Seule la ferme de Viltain a diversifié avec succès ses activités, et propose du maraîchage (non bio), de la transformation (jus de pommes), de la vente sur place et des animations de type « cueillette », très populaires dans la région, et des activités pédagogiques. Mais il n'existe pas de véritable lien social entre les agriculteurs du PdS et les populations des villes environnantes, qui du fait d'un manque d'interaction se méconnaissent largement ; on ne peut pas parler non plus du PdS comme d'une terre « vivrière », alors qu'il mériterait de le redevenir (sa terre arable d'excellente qualité et profonde permet la diversité des cultures) ; et qu'il a contribué à nourrir la population de Paris, depuis des siècles. Au début des années 50 encore, on trouvait sur le Plateau du maraîchage, des vergers, des élevages. De nos jours, les habitants de la région ne profitent de l'agriculture existante que par son aspect esthétique. Alors demandons-nous quelle place pourrait jouer une AMAP dans ce contexte ?

Avec une (ou plusieurs) AMAP, on pourrait solutionner plusieurs difficultés actuellement rencontrées par les agriculteurs, et qui poussent plusieurs d'entre eux à vouloir baisser les bras :

- On recrée un lien entre paysans et urbains, on restaure un respect de cette profession, noble, difficile et essentielle. Les agriculteurs qui feraient partie d'une AMAP se sentiraient soutenus, défendus, utiles.
- On permet aux agriculteurs de vivre décemment de leur métier : contrairement aux revenus erratiques découlant d'un prix au quintal soumis à la spéculation et aux quotas de la PAC, le revenu du paysan de l'AMAP est calculable à l'avance si on connaît le nombre de consommateurs membres ; il ne cache pas de

mauvaise surprise. C'est une rémunération fiable, à l'avance de la récolte. Le prix du panier que fixe le producteur peut prendre en compte la location de ses terres, l'amortissement des outils et matériels spécifiques au maraîchage, des investissements (pour installer une pépinière, une serre, un système d'irrigation ou forer un puits, par exemple).

- La solidarité des AMAPiens est un moyen très efficace de faire barrage aux pressions croissantes d'urbanisation dans notre région du nord de l'Essonne. L'existence d'AMAP démontre le caractère « vital » de ces terres agricoles, et désamorce l'argument souvent employé par certains de nos élus qui rêvent de ZAC et de grandes surfaces bétonnées : « le plateau de Saclay n'a pas de vocation agricole », ou « l'agriculture du plateau peut bien se faire ailleurs ». FAUX ! A l'échelle planétaire, selon les conclusions du rapport « Planète vivante » 2002 établi pour le World Wilderness Fund ¹⁵, les ressources consommées par l'homme ont doublé en 35 ans, et sont depuis 1995 supérieures aux capacités de ressourcement (biologiques) de la planète ; en particulier la surface de terre arable moyenne disponible *per capita* est passée en dessous de la surface évaluée nécessaire à une alimentation juste. Mesurée par son *empreinte écologique*, la consommation en ressources d'un américain est de 9.6 ha, celle d'un européen de 5 ha, alors qu'elle est de 1.4 ha pour un africain et que la valeur maximale moyenne (ressources planétaires disponibles divisées par le nombre de terriens) est 1.9 ha par habitant, et ne cesse de chuter du fait de la croissance démographique, de la désertification, de la décroissance des rendements provoquée par l'agriculture intensive (!), de la perte quotidienne de terres arables du fait de l'urbanisation. Par conséquent chaque décision, où qu'elle soit prise, de stériliser quelques hectares de sol cultivable (et laissé tel par nos ancêtres au prix de siècles de labeur) est une hérésie qu'il faut combattre car elle équivaut à générer sciemment de la désertification. Préserver notre terre arable pour les générations futures, c'est faire fructifier l'or de demain (non plus noir, mais vert) : le seul dont les Terriens puissent se nourrir. Une AMAP, c'est la démonstration dans les faits et au quotidien, de cette conviction.
- L'exemple de l'état de New-York et d'autres régions des USA¹⁶, en Provence (30 AMAP bientôt) et d'autres régions françaises qui n'ont résisté à la dégradation programmée de leur environnement que grâce aux AMAP, doivent nous donner espoir d'enrayer ici aussi les forces d'urbanisation actuellement en marche, et d'y maintenir nos agriculteurs, en rendant leur métier économiquement prospère, durable, apprécié, et en adéquation avec leurs convictions.

De plus l'AMAP possède d'autres avantages, indirects et moins visibles pour le consommateur, néanmoins essentiels car ils ont des conséquences à grande échelle :

- On minimise les transports des denrées alimentaires entre leur lieu de production et leur lieu de consommation. Une agriculture de proximité de type AMAP non seulement garantit la fraîcheur des produits, économise de la souffrance aux animaux dans le cas d'élevages, mais elle contribue à diminuer le flux des transports routiers, notre consommation de pétrole, et l'émission de gaz à effet de serre responsable du réchauffement climatique mondial ¹⁷. Rappelons que pour produire une calorie de nourriture, l'agriculture moderne doit en consommer de dix à cent fois plus sous forme de ressources fossiles (engrais, machines agricoles, et surtout transports).
- L'AMAP encourage le retour à une agriculture à taille humaine, respectueuse de l'environnement, qui retourne avec humilité vers la nature dont elle l'hôte, la ménage (et non l'aménage). Car l'agriculture biologique a besoin : de nappes phréatiques ou d'eaux de pluie non polluées (pour l'irrigation des légumes) ; de biodiversité pour bien fonctionner, en particulier de nombreux auxiliaires (mammifères, oiseaux, insectes, batraciens, reptiles) pour éliminer les parasites ; de reconstituer et promouvoir les équilibres au sein du vivant, restaurer des écosystèmes détruits par l'agriculture intensive (hors d'équilibre par définition). La naissance d'AMAP peut donc encourager la re-création d'espaces naturels préservés alentour, qui seront des réservoirs d'auxiliaires pour les cultures ; la re-plantation de bosquets et de haies, dont l'effet non seulement sur l'érosion mais aussi sur les rendements agricoles a été scientifiquement démontrée ¹⁸ ; la protection des mares et autres zones humides, génératrices de biodiversité (insectes, batraciens, oiseaux). En biodynamie, le besoin en fumures animales pour les composts encourage la co-existence des cultures maraîchères et de céréales, avec de l'élevage, conduisant de facto à une re-diversification saine des agricultures.
- L'AMAP contribue à garantir notre sécurité alimentaire. Aujourd'hui, on assiste partout dans le monde à la disparition programmée des ressources « vivrières » et des circuits de distribution courts, et à la mise en dépendance totale de transports sur de longues distances (centaines et milliers de kilomètres) de nos approvisionnements en nourriture. La sécurité alimentaire des villes devient otage d'une logistique-infrastructure coûteuse, complexe, et forcément faillible. Grâce à l'AMAP, en ne permettant pas à l'agriculture périurbaine de disparaître complètement, on se prémunit contre les conséquences catastrophiques que causerait un éventuel grain de sable dans cette gigantesque machinerie (grèves, catastrophe naturelle, acte terroriste, pénurie de pétrole). La grève des transporteurs routiers de 1996 en fut un bon exemple : à Toulon, plusieurs hypermarchés ont assailli « les Olivades » de propositions désespérées pour acheter la totalité de ses produits !

- Les AMAP, enfin, font partie des très rares moyens de court-circuiter la grande distribution, pour tenter d'enrayer ses effets destructeurs. La grande distribution est en effet le principal responsable du déclin de la paysannerie en France et dans le monde ¹⁹, de la chute libre de la biodiversité alimentaire (espèces végétales et animales) ²⁰, de la baisse de qualité des aliments commercialisés et de l'augmentation des problèmes de santé qui en découle, de la détérioration de notre cadre de vie (abords des villes transformées en ZAC).

Plusieurs de ces caractéristiques de l'agriculture en AMAP et de ses implications à échelle globale sont d'ailleurs des points cruciaux sur lesquels insiste le Rapport de la Conférence des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement de Rio de Janeiro, en 1992 ²¹. Si le département de l'Essonne veut établir un Agenda 21 pour contribuer à faire respecter les accords de Kyoto par la France, il serait bon que le Conseil Général se penche sur tous ces aspects à long terme et à grande échelle de l'agriculture qui y est pratiquée, d'encourager de nouveaux modes de consommation pour ses habitants et de changer radicalement de philosophie d'aménagement du territoire, pour en prendre en compte *toutes* les facettes. Les AMAP sont un bon point de départ pour une telle réflexion car elles forcent à prendre en compte l'écosystème dans sa complexité et sa globalité ; à apprendre à gérer les interdépendances entre les polarités économiques, sociales, et écologiques de nos décisions ; à ne plus opposer dans nos décisions le local et le global, le court terme et le long terme.

8 UNE AMAP EN ILE-DE-FRANCE ?

8.1 Pollution et densité de population

On peut opposer à ce principe qu'il ne serait pas applicable en région parisienne, du fait de la pollution. Les terrains agricoles sont à proximité du CEA, cernés de routes (et maintenant, de routes à plusieurs voies en projet !), recevant métaux lourds et autres émanations dans lesquelles baigne la capitale, sans parler du kérosène des avions d'Orly. Ce n'est évidemment pas la panacée. Mais ceci n'est apparemment pas un problème pour les agriculteurs que nous avons vus en Provence, tout aussi cernés de sources de pollution que nous. D'ailleurs le label « bio » ne concerne pas les « paramètres extérieurs » sur lequel l'agriculteur n'a aucune prise, et s'applique dès lors qu'il n'utilise pas de produits chimiques pour soigner les plantes et lutter contre les parasites. Il n'existe plus de site en France qui soit *totale*ment à l'abri de sources de pollution, car l'eau et l'air voyagent. J.Laplane nous a raconté le cas d'un éleveur dans la haute montagne, dont les moutons, à 2000 mètres d'altitude, perdaient tous leurs dents suite aux émanations de l'usine Rhône-Poulenc dans la vallée ! Un problème plus sérieux peut-être, qui ne doit pas être écarté, est le passage incessant au bord des champs cultivés d'automobilistes, parfois incivils, qui ne se priveraient pas de stopper leur véhicule pour « ramasser » quelques beaux légumes – pour l'instant, certains se contentent de jeter des débris dans les champs depuis leur voiture (!). Une autre préoccupation de même nature tient au vandalisme pouvant être occasionné par les « gens du voyage ». Des cultures maraîchères sur le PdS devront être protégées, clôturées ou surveillées, voire occultées par d'autres cultures de grande taille.

En revanche, on peut considérer que la forte densité de population urbaine dans notre région, est une aubaine, car il sera d'autant plus facile de trouver un grand nombre de consommateurs intéressés, et de volontaires pour prêter main forte pour des travaux, les cas échéant. Le besoin de ruralité est réel, et il est d'autant plus grand que cette ruralité se fait rare.

D'ailleurs, d'autres agriculteurs de la région Ile-de-France songent aujourd'hui à créer une AMAP. C'est Alliance-IdF qui peut coordonner ces efforts et les encourager. Le Plateau de Saclay ne sera pas le seul à se lancer dans cette aventure, si cela se produisait. Néanmoins, le PdS possède certains avantages.

8.2 L'entité « Plateau de Saclay », et quid des céréales ?

La géographie du Plateau de Saclay, avec ses versants et les vallées de l'Yvette et de la Bièvre qui le délimitent, fait de cet ensemble une entité cohérente, qui doit être prise dans sa globalité pour tout projet d'avenir ambitieux ; elle favorise notamment une telle démarche visant à rapprocher les agriculteurs du plateau et les citoyens. La superficie rurale du plateau est suffisante pour absorber une grande demande d'agriculture de proximité de la part des habitants. La terre du Plateau permet une grande diversification (maraîchage, vergers, etc) sans pour autant devoir exclure les céréales ; celles-ci sont d'ailleurs un patrimoine et le fruit d'une expérience agricole à conserver, et les immenses champs de blé, même s'ils peuvent céder ici ou là, sur quelques dizaines d'hectares, la place à d'autres paysages plus variés, n'en resteront pas moins un des traits caractéristiques de cet endroit situé à seulement 25 kilomètres de Paris. Il faut insister sur le fait, mentionné plus haut, que les AMAP permettent une diversification des cultures et une grande souplesse quant à leur utilisation,

permettant aux agriculteurs de jouer pleinement leur rôle de « jardiniers de la nature », tout en exerçant durablement leur métier. Aux USA par exemple, ce sont des surfaces de plusieurs centaines d'hectares qui peuvent être ainsi rendues à la vie sauvage par des agriculteurs (participation à une politique de « nature conservancy », faune et flore réintroduites) parce que ceux-ci, en AMAP, vivent économiquement mieux avec beaucoup moins d'hectares cultivés que lorsqu'ils fonctionnaient dans la logique productiviste (Avec 225 ha au total, la ferme de J.-P. Courtens⁴ utilise 30 ha de cultures mais contient aussi de grands espaces boisés, des cours d'eau, des prairies, et participe activement à la conservation des derniers espaces sauvages de cette région.)

Les céréales du PdS peuvent d'ailleurs être valorisées dans le cadre des AMAP : production de blés de qualité pour la consommation, de céréales variées pouvant être vendues en graines, farines, ou produits transformés (pains, pâtes fraîches, bière locale) avec l'aide de meuniers, boulangers, brasseurs locaux ; cette approche pourrait justifier la construction d'un four à pain municipal à l'ancienne sur le Plateau, avec activités sociales, festives et pédagogiques, comme cela est déjà fait dans d'autres régions de France²² ; des métiers pourraient être créés autour de ces initiatives, qui contribueront à restaurer un patrimoine, des traditions, et un sens identitaire du terroir. Des restaurants spécialisés, existants voire à créer, pourront exploiter ces nouveaux « produits du terroir », auxquels sera associée l'image du Plateau de Saclay. Cette image, enrichie, comblera celle déjà forte d'un lieu de sciences, de recherche et de hautes technologies, avec celle (ressuscitée) d'une terre de tradition, respectueuse de son patrimoine, de sa nature et de ses habitants ; en sorte, un exemple vivant (et pourquoi pas une vitrine pour le reste du monde) d'une nouvelle façon de penser le *progress*. L'Essonne, et le Plateau de Saclay en particulier, pourraient être les pionniers dans cette voie expérimentale, ayant la chance de posséder le meilleur de tous ces ingrédients ; ils doivent être chacun valorisés au sein d'une nouvelle synergie, plutôt qu'opposés selon des schémas de compétition archaïques. Tout ceci sera générateur de nouveaux emplois, et d'éco-tourisme...si certains décideurs ne tuent pas la poule aux œufs d'or avant.

Pour ce qui est d'aider la conversion d'un céréalier intéressé par ce système à des techniques de production agricoles dites « bio » ou à un maraîchage dont il aurait peu d'expérience, il faut noter l'existence :

- d'experts techniciens « bio » mis à disposition par la Chambre d'Agriculture²³
- du GRAB : groupe de recherche en agriculture biologique²⁴
- de l'IRAB : institut pour la recherche et l'application en agriculture biologique²⁵
- de centres nationaux de ressources et d'initiatives valorisant l'agriculture biologique, le milieu rural, tels que le CNRAB²⁶ et le CIVAM²⁷.
- de nombreuses formations pour les professionnels : J.-P. Masson en biodynamie, ou le réseau FORMABIO²⁸ et l'association Terre et Humanisme²⁹, qui proposent des stages d'agro-écologie plusieurs fois par an.
- de formations aux pratiques de lutte biologique qui pourraient être proposées par les chercheurs membres d'associations locales impliquées dans la conservation et l'écologie (par ex, Orsay-Nature) : nous avons la chance d'avoir de nombreux biologistes et écologistes éminents dans la région, qui ne demandent qu'à collaborer².
- du soutien d'Alliance Ile-de-France³⁰.
- d'aides financières de l'Union Européenne pour la conversion à l'agriculture biologique sous forme de contrat territorial d'exploitation (CTE) ; la prime est d'environ 1500 euros par hectare converti.³¹

Pour finir, remarquons que la plupart des agriculteurs du PdS ne sont pas propriétaires mais locataires des terres qu'ils exploitent. Devant le risque de voir un nombre croissant de ces terres vendues comme terrains constructibles, il faut préciser que dans le cadre des AMAP, des terres agricoles peuvent être achetées collectivement par les consommateurs, et pérennisées dans leur fonction vivrière. Cela peut se faire par le biais d'une inscription de l'AMAP à la SAFER pour bénéficier d'une priorité, ou d'un groupement foncier agricole (GFA) mutuel, ou encore du système des CIGALES, qui permet de mobiliser de l'épargne en vue d'acquérir collectivement des terres agricoles. Notons aussi la possibilité de financer les investissements de l'agriculteur démarrant l'AMAP grâce à des banques soutenant des projets d'économie solidaire telles que la Nef³². Enfin, dans le cadre d'un projet ambitieux qui combinerait plusieurs facettes telles que AMAP, insertion sociale, valorisation du patrimoine, protection de la nature (paysage, eau, faune, flore), des aides financières qui permettraient d'acquérir un domaine sont envisageables. Par exemple la Fondation de France³³, qui chaque année examine des dossiers de projets allant en ce sens, et qui, contactée, a manifesté son vif intérêt pour notre démarche en Ile de France.

9 CONCLUSIONS

La visite rendue aux AMAP des Olivades et de Croq'Vert nous a permis de nous rendre compte, sur le terrain, des nombreux avantages des AMAP, et aussi des conditions nécessaires à leur fonctionnement. Nous avons exploré conjointement le point de vue du consommateur et celui du producteur. Nous avons pu échanger nos

réflexions, en temps réel ou après coup, avec Emmanuel et Christiana Vandame, agriculteurs céréaliers sur le Plateau de Saclay, ce qui nous a permis d'évaluer les difficultés et les risques perçus du côté producteur, les attentes de ces derniers par rapport à une telle conversion d'activités. Nous avons pu, également, développer de nouvelles idées et réaliser l'immense potentiel qu'offrirait, dans notre région du nord de l'Essonne, une démarche de ce type.

Suite à cette visite un groupe de travail s'est mis en place (début mars 2003) dans le cadre du réseau CERES, pour évaluer la faisabilité de créer une ou plusieurs AMAP au nord de l'Essonne, avec des agriculteurs du Plateau de Saclay et des familles habitant ses vallées. Il s'agira d'identifier les besoins et les contraintes, de répartir les charges de travail d'un comité de pilotage de l'AMAP au stade de noyau, et de trouver des sources d'aide financière éventuelles, pour aider la conversion agricole des céréaliers vers le maraîchage et des techniques de production le plus « bio » possible. Pour l'instant, une difficulté est le besoin d'investir en travaux d'irrigation coûteux, une autre est de trouver la main d'œuvre qualifiée pour le maraîchage. Les conclusions de ce groupe de travail seront communiquées lors des réunions de l'audit en cours réalisé par « la Terre et la Cité », afin d'informer le plus grand nombre d'agriculteurs et d'élus de la viabilité de cette voie. (Cette étape nous paraît importante car les recommandations issues de l'audit, fin mars 2003, serviront de base pour une proposition de *charte-qualité* qui sera présentée aux élus du nord de l'Essonne). Nous espérons insuffler ces idées, également, dans les groupes de travail mis en place dès le 24 mars par le Conseil Général de l'Essonne. De plus, si nos conclusions sont positives et prônent le démarrage d'une AMAP, la publicité sera faite dans les journaux locaux et via les associations pour contacter les futurs « AMAPiens » et « AMAPIennes » du Plateau de Saclay. Les personnes potentiellement intéressées par ce système peuvent déjà se faire connaître, parler à leurs amis et proches, collègues de travail, voisins, ou aider à diffuser le concept au sein des associations. Alliance Ile-de-France suit de près et encourage notre démarche. Il en va de même du réseau « les Amis de Pierre Rabhi » (ce dernier a visité le Plateau de Saclay cet hiver et manifesté son total soutien à notre entreprise pour en sauvegarder / valoriser la qualité rurale). Pour toute information complémentaire, qui ne se trouverait pas dans ce CR ou ailleurs sur le site web de CERES, merci de nous contacter ³⁴.

M.Salez, 14 mars 2003.

Références :

1. Cf l'historique des AMAP sur les sites www.roxburyfarm.com , et www.olivades.com
2. *Coordination nord-Essonienne pour un Environnement et une Ruralité Sauvegardées*, <http://ceres91.free.fr>
3. Association *La Terre et la Cité*, présidé par Christian Vandame, Villiers LeBâcle.
4. Community supported agriculture (CSA) : www.biodynamics.com , site de la Biodynamic Farming and Gardening Association, donne une liste exhaustive des CSA existant aux Etats-Unis ; www.justfood.org montre comment les citadins New-Yorkais s'approvisionnent dans le cadre des CSA ; www.roxburyfarm.com est l'excellent site de la ferme de Jean-Paul Courtens, Kinderhook, NY, convertie en CSA depuis 1991 et qui nourrit 650 familles de Manhattan, Columbia County, et Westchester County.
5. Denise et Daniel Vuillon, « Les Olivades », Ollioules, vuillon@olivades.com
6. Pr. Henri Joyeux, cancérologue au Centre Régional de Lutte contre le Cancer à Montpellier, auteur d'études sur les effets de la nutrition sur la santé et d'analyses comparatives des éléments nutritifs contenus dans les produits de l'agriculture bio, raisonnée, et conventionnelle (programme « ABARAC » mené avec le Dr. Caroline Jolivot, www.agribiosud.com) ; la même étude avec des conclusions très proches vient d'être publiée dans le *Journal of Agricultural and Food Chemistry* par Alyson Mitchell, professeur à l'Université de Californie, Davis, www.aes.ucdavis.edu ; voir aussi, pour d'autres rapports entre santé et nutrition : www.alimentation-sante.com/biblio/biblios/Agribio.pdf .
7. Cf Andy Jones, « Eating Oil », *Resurgence*, n° 216, p.39, Janvier/Février 2003.
8. *Alliance-Provence Paysans, Consommateurs, Ecologistes*, 18 rue de la paix, 83200 Le Revest-les-Eaux ; Tel : 04 94 98 80 00 ; allianceprovence@wanadoo.fr. Brochure trimestrielle : « L'écho des villes, l'éco des champs ».
9. *ALLIANCE*, 40 rue de Malte, 75011 Paris* ; Tel : 01 43 38 06 28, www.alliancepec.org
10. 1^{ère} Rencontre Européenne « Une nouvelle façon d'organiser l'agriculture et de consommer », 22-23 novembre 2002, Sainte-Foy-lès-Lyon. CR disponible / CERES.
11. Forum international des AMAP, Marseille, début 2004.
12. Jérôme Laplane, AMAP « Croq' Vert », Roquevaire, Aubagne ; Tel : 06 71 11 29 82, laplane.jerome@free.fr .
13. Etudes sur les causes d'allergies dans les pays occidentaux, liées au mode de consommation, qui ne respecte pas les rythmes physiologiques naturels et déstabilise le système immunitaire en l'assillant de stimuli alimentaires non-cohérents et permanents.
14. Association *Kokopelli*, 131 Impasse des Palmiers, 30100 Alès ; Tel : 04 66 30 64 91 , kokopelli.semences@wanadoo.fr.

15. Cf *World Wilderness Fund*, Rapport « Planète Vivante 2002 », téléchargeable à www.wwf.fr.
16. Alice Waters, Californie ; études sur la cuisine et l'alimentation.
17. « Climate change and Extreme Weather Events », rapport réalisé par l'Institute for Environment Studies pour le WWF, 2000 ; « Global Warming », the Greenpeace Report, ed. J. Leggett, qui synthétise les conclusions des groupes de travail de l'Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), 1990.
18. Par ex, une étude belge récente montre que les vergers ont une santé et un rendement accrus par la seule présence de haies (département d'agroécologie de l'Université Catholique de Louvain).
19. Cf « Racket dans la grande distribution à la Française », *Le Monde Diplomatique*, Décembre 2002, pp.4-5.
20. Dans le monde entier, des conservatoires botaniques et des associations tentent (parfois dans l'illégalité !) de sauver de l'extinction des espèces de fruits, de légumes, mais aussi d'animaux d'élevage ; Henry Doubleday Association ; « The agrarian standard », W. Berry, *Resurgence*, n° 217, pp.19-23, March-April 2003.
21. Report of the United Nations Conference on Environment and Development, Rio de Janeiro, 3-14 June 1992, Chap. 14, « promoting sustainable agriculture and rural development »
22. Cf quelques exemples d'actions de remise en valeur du patrimoine et des « terroirs » : <http://bonvieuxtemps.free.fr> , www.cybercantal.org/jussac , <http://ecomuseeduperche.free.fr> ; de plus les céréales ont le vent en poupe, et il y a du « blé » au niveau des régions pour de telles initiatives, alors prenons-en de la graine : célébrons la fête du pain sur le Plateau ! www.fetedupain.com .
23. APCA, 9 av. George V, 75008 Paris ; Tel : 01 53 57 10 10 ; www.apca.chambagri.fr
24. *Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB)*, 127 route de Mourre Poussin, « les Taillades », 84300 Cavaillon ; Tel : 04 90 76 25 75
25. *Institut pour la Recherche et l'Application en Agriculture Biologique (IRAAB)* : 20 rue Jacob, 75006 Paris, Tel : 01 43 25 35 19.
26. *Centre National de Ressources en Agriculture Biologiques (CNRAB)*, Brioude bonfont, 43100 Fontaines ; www.agribio.com ; cnrab@educagri.fr
27. *Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM)* ; 140 rue Chevaleret, 75013 Paris ; Tel : 01 44 06 72 67 ; fncivam@globenet.org .
28. Réseau FORMABIO, Route de Cintré - BP55124 - 35651 Le Rheu Cedex ; Tél : 02 99 60 87 77.
29. Association « *Terre et Humanisme* », Mas de Beaulieu, BP 19, 07230 Lablachère ; Tel : 04 7536 66 40 ; terrehumanisme@free.fr .
30. **Alliance Ile-de-France*, Tel 01 43 48 06 87, alliance@globenet.org .
31. dossier de demande à déposer à la DDAF (Délégation Départementale Agriculture et Forêt).
32. *La Nef* ; www.lanef.com
33. *Fondation de France*, www.fdf.com
34. Contact : Morvan Salez ; Tel/FAX : 01 69 31 04 27 , et le réseau CERES : ceres91.free.fr.