



On s'prend pas le chou !

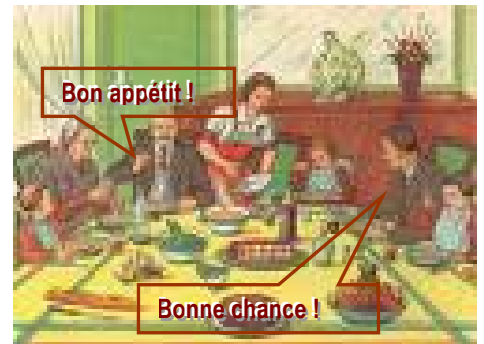
Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

UNE AMAP, C'EST UN PARTENARIAT ENTRE DES FAMILLES ET UN MARAÎCHER BIO (OU EN CONVERSION) DE LEUR RÉGION. CES FAMILLES ACHÈTENT À L'AVANCE SA PRODUCTION AU MARAÎCHER PARTENAIRE, QUI SE DÉGAGE AINSI DES FLUCTUATIONS DU MARCHÉ ET DE LA PRESSION DES CENTRALES D'ACHAT. EN ÉCHANGE, IL S'ENGAGE À CULTIVER BIO, À PRATIQUER LA TRANSPARENCE SUR SES MÉTHODES DE CULTURE ET SES PRIX. LES RISQUES (MAUVAISES RÉCOLTES) SONT PARTAGÉS...

BIOLOGIQUE

🐞 L'agriculture industrielle intensive pollue et gaspille l'eau ; détruit les terres arables par l'utilisation intensive d'engrais chimiques et de pesticides, dont la fabrication est polluante et gaspille l'énergie (il faut environ 2,5 tonnes de pétrole pour produire une tonne d'engrais) et qui tuent les micro organismes et les bestioles (lombrics, etc.) qui seules permettent le maintien de la qualité de la terre ; détruit la biodiversité en utilisant massivement les pesticides, en détruisant les paysages (haies, etc.), et menace ainsi l'avenir de la planète ; gaspille l'énergie (du fait notamment des voyages des légumes exportés) et pollue l'air, gaspille même les légumes (du fait des impératifs de calibrage), augmente les déchets (emballages, etc.) ; et tout ça pour produire des légumes toxiques, chargés de pesticides et d'engrais chimiques dont la nocivité commence à être reconnue (la corrélation entre l'augmentation des cancers et la toxicité de l'alimentation due aux pesticides est maintenant scientifiquement prouvée), gorgés artificiellement d'eau (pour faire du poids plus vite) et n'ayant plus aucun nutriment ni (donc) aucun goût... Ajoutons à cela la multiplication des maladies professionnelles dues à la chimie chez les ouvriers agricoles...

* Sans parler des élevages industriels qui ne respectent ni les animaux (volailles en batterie), ni les consommateurs (viandes gorgées d'antibiotiques et d'eau, animaux abattus trop jeunes, nourris à la chimie), et qui polluent l'air (élevages industriels de bovins qui produisent du gaz à effet de serre en excès) et l'eau (nappes phréatiques empoisonnées par le lisier des industries porcines en Bretagne)...



Soutenir une agriculture respectueuse de la nature

🐞 Au contraire, l'agriculture bio préserve l'environnement, **en respectant la biodiversité** (Emmanuel n'utilise pas de pesticides, combat les pucerons avec des coccinelles et autres insectes prédateurs, les

doryphores avec des bactéries qui leur donnent mal à la gorge au point de ne plus pouvoir se nourrir, les limaces avec des grenouilles qui sont elles mêmes limitées par les couleuvres de la rivière qui passe dans le bas, les rongeurs avec un couple de renards, etc. ; il a des ruches et sème des fleurs au milieu des légumes pour aider à la pollinisation, etc.), **en arrosant de manière maîtrisée** (goutte à goutte, pompe solaire, arrosage en fin de soirée et paillis pour limiter l'évaporation, etc.) ; il **n'utilise pas d'engrais chimiques**, il a des tonnes de lombrics à l'hectare, il fait du compost, etc. etc.



🐾 De plus, le système AMAP lui permet de ne plus détruire les légumes non calibrés (le calibrage est imposé par les transporteurs, pas par les consommateurs), et de fournir des légumes cueillis à point, qu'il n'a pas besoin de conserver dans des conditions qui détruisent les nutriments (froid, CO2, irradiation, etc.). Enfin, il n'utilise pas d'emballages polluants...

🐾 Les légumes que nous consommons ici ne sont pas gorgés de pesticides, ni d'engrais chimiques. Ils ne sont pas non plus forcés et gorgés d'eau. Ils n'ont pas été traités pour résister aux voyages, ils n'ont pas été enfermés dans une atmosphère saturée en CO2 pour les asphyxier et limiter ainsi leur évolution – et donc tuer aussi les vitamines et détruire les micro nutriments...

**Pour la santé
et le plaisir**

🐾 Les légumes que nous mangeons, non seulement ne sont pas empoisonnés, mais sont au contraire vivants, pleins de vitamines et de nutriments, car ils ont poussé dans la terre et n'ont pas été artificiellement forcés avec de la chimie, et car ils sont de saison. En plus, comme ils sont sains, on n'est pas toujours obligés de les éplucher, et on sait qu'il y a beaucoup de nutriments concentrés dans la peau des légumes. (Par contre, c'est vrai, il y a plus de nettoyage, parce que ces légumes-là ont poussé dans de la terre, et la terre de Picardie est bien noire...)

🐾 Et aussi : comme ces légumes sont de saison, le corps les accepte mieux. Il y a une saison pour manger des tomates, ça s'appelle l'été, et ensuite, le corps se désintoxique de la tomate. Il y a une saison pour manger des légumes racines et des choux. La saison d'après, le corps se désintoxiquera de ces légumes-là aussi. Et ainsi de suite... En plus, ça nous oblige à être inventifs dans notre cuisine, on reprend goût à créer des petits plats savoureux !

🐾 Et encore : ces légumes sont bons, goûteux, et donc rassasient plus vite. On n'est pas obligés d'en manger des quantités énormes pour ne plus ressentir la sensation de faim. Et on retrouve du vrai plaisir à manger de vrais bons légumes.

🐾 Et enfin : on redécouvre des légumes anciens, que les industriels de la semence avaient fait disparaître (seuls les légumes productifs et stériles – pour que les agriculteurs soient obligés de racheter des graines chaque saison – sont intéressants pour les industriels, qui n'ont rien à faire ni du goût ni de la qualité nutritionnelle...).

DE PROXIMITÉ

Contre la crise alimentaire,

🐾 D'un côté, en France, les territoires produisent une part complètement minoritaire de la nourriture consommée par leur population. Et d'un autre côté, les agriculteurs sont incités par la logique du marché à cultiver industriellement et chimiquement d'immenses surfaces en monoculture, puisque leurs revenus sont garantis par la quantité produite et les subventions.

En favorisant le développement d'une polyculture respectueuse de l'environnement, sur de petites surfaces, on tente d'échapper à la crise (des produits de plus en plus chers à produire et à acheminer, devenant inabordables en plus d'être toxiques !)

contre la pollution,

🐾 Dernier point, la proximité entre le maraîcher et les familles membres de l'AMAP permet de limiter considérablement la pollution due aux transports...

**consommer
local...**

EQUITABLE

... dans des circuits non soumis aux fluctuations du marché

🐿 Le système AMAP : des familles achètent à l'avance la récolte de 6 mois (donc, plus de dépendance du maraîcher par rapport aux banques), acceptent de partager les risques (le froid quand il ne faut pas, la grêle, les bestioles, etc.) qu'une récolte soit moins abondante que d'habitude – mais qui sera compensée par une prochaine récolte qui sera au contraire plus abondante...

🐿 Emmanuel est complètement transparent sur ses prix, qui sont calculés au plus juste tout en permettant de rémunérer correctement (équitablement) le travail et le savoir faire fournis. Le système AMAP est basé sur la confiance (ici, le jeudi soir, chacun se sert, pèse lui-même ses légumes, paye ses petits plus...), et c'est véritablement un système exemplaire sur le plan de l'échange équitable, du « commerce équitable Nord-Nord »...

C'est aussi un système qui permet de recréer des liens (constatez la convivialité de nos soirées de partage de la récolte) entre la civilisation de plus en plus « hors sol » de nos cités, et les ruraux... Emmanuel est là chaque jeudi soir, pour parler de son travail, de ses légumes, pour nous donner des recettes... Et on va visiter sa ferme une ou deux fois par an, pour comprendre comment il travaille, et ce sont toujours des moments de partage très forts...

🐿 Ce système permet qu'à nouveau des exploitations agricoles soient viables, que des hommes et des femmes puissent en vivre correctement : il est donc essentiel que ce système se développe, pour que non seulement la surface des terres arables augmente, mais aussi qu'il y ait de plus en plus de paysans bio (alors que 15 000 petites exploitations agricoles disparaissent chaque année...) respectant la terre, leurs produits et les consommateurs... D'ailleurs, Emmanuel aide à l'installation de jeunes qui veulent produire en bio, les forme, leur permet d'utiliser les premières années une partie de ses terres, les aide à trouver d'autres terres, et à trouver des AMAP. Il a d'ailleurs reçu un prix de la Fondation de France pour ce type d'action...

🐿 Notons enfin que l'absence d'intermédiaire, d'emballage, la réduction du transport, permettent que les prix restent abordables, et donc que des familles à revenus modestes puissent se nourrir correctement.

EN CONCLUSION,

🐿 On apporte notre pierre à la préservation de notre planète et à l'avenir de nos enfants, on contribue à construire des relations sociales plus équitables et plus éthiques, on cuisine à nouveau avec plaisir, on mange avec plaisir, et on est en meilleure santé !



En plus, il y a des pommes...

Et du miel !

Ils ont adhéré !

