



Feuille de Choux n°14

Juin 2013

Bonjour,
Et toujours de la pluie, de
la pluie et... du froid...
J'ai bien failli vous faire le
même édito que le mois
dernier !... Même si nous
savons qu'il faut de l'eau
pour faire pousser les
légumes et les céréales :
trop, c'est trop !
Nous allons essayer
d'enseigner les distribu-
tion avec le retour de
l'AMAP légumes et... les
apéros !
Amapiennement,
Elisabeth

Sommaire

I- AMAPiens au Pays de Brive

- 1) Petit calendrier amapien
- 2) Infos du bureau : apéros-distributions, soirée infos, réunion bureau, organisez vos vacances, retour sur la soirée du 16 mai
- 3) Des nouvelles de nos AMAP : légumes, yaourts, chèvre, asperges, vins, fruits rouges, visite des vergers de Martijn Van Lith

II- Nouvelles du Limousin

- 1) Actualités paysannes : Agrobio19
- 2) Autres infos : gaz de schiste, film sur Pierre Rabhi au Rex

III – Les AMAP plus loin

- 1) En France : le chantier national de la charte des AMAP
- 2) Les AMAP encore plus loin : URGENCI

IV- Infos diverses

- 1) A voir : pour une autonomie alimentaire

I- AMAPiens au Pays de Brive

1) P'tit calendrier amapiens

Lundi 3 juin et Jeudi 6 juin : 1^{ères} distributions légumes !
avec apéros-distributions

Lundi 17 juin à 19h45 : soirée infos « Cagnotte solidaire »
et « SEL (Système d'Echange Local) »

Jeudi 20 juin : réunion du bureau

Dimanche 23 juin 2013 : visite des vergers de
Martijn Van Lith

Dimanche 22 septembre : forum des associations

2) Infos du bureau

Des dates à retenir : des animations et des soirées amapiennes !

Apéros-distributions

Lundi 3 juin : avec dégustation des vins bio du **Domaine de La Gardelle** (Saint Julien Maumont - 19)

Jeudi 6 juin et **Lundi 17 juin** (Boissons offertes par l'association et grignotage que vous aurez apporté !)

Soirée Rencontre/Animation/Débat

Lundi 17 juin à 19h45 : soirée infos « Cagnotte solidaire » et « SEL (Système d'Echange Local) »
salle Dumazaud, 22 rue de Selves à Brive

1^{ère} partie : « Cagnotte solidaire » : comment faire des prêts de manière simple pour aider nos paysans en AMAP ?
2^{ème} partie : « SEL (Système d'Echange Local) » : comment se rendre des services mutuellement ? Garde d'enfants, récupération du panier, partager une tondeuse ou même s'échanger un objet dont l'un n'a plus besoin et qui servirait bien à un autre.

Nous pourrons aussi grignoter ce que vous aurez apporté

Prochaine réunion du bureau

Jeudi 20 juin à 19h45 chez Anne Dubois 44, rue Champollion à Brive
Vous êtes tous les bienvenus ! Amenez du grignotage !

Organisez vos vacances

Anticipez ! Prévoyez au moins un mois à l'avance comment vous allez vous organiser pour vos paniers :

- **pendant les distributions**, demandez autour de vous si quelqu'un serait intéressé par un panier en plus à telle date ou pour échanger (vous prenez le sien pendant ses vacances et inversement) ;
- **pensez à la liste des intermittents des paniers afin de trouver un remplaçant**. Prendre directement contact : <https://docs.google.com/spreadsheets/ccc?key=0AtB15lvGccBcdDlpdDRSR2xXTkREM09EaElfX3Frdmc#gid=0> (Ceci ne modifie en rien l'engagement, il s'agit d'un arrangement entre deux amapiens. Si vous êtes intéressé pour faire partie des intermittents, écrire à : secretariat@amapiens-brive.org en précisant les AMAP choisies) ;
- **pensez à votre famille, vos voisins, vos amis** (c'est l'occasion de faire découvrir l'AMAP et de participer à son évolution !)

Retour sur la soirée du jeudi 16 mai

L'apéro-distribution a eu un vif succès : les vins du Domaine de la Gardelle ont été appréciés, en particulier le rosé doux, cuvée Pascale (en rupture de stock !) ; mais le rouge et le blanc n'ont pas été laissés de côté !

Merci à ceux qui ont pensé à amener de quoi grignoter.

Animation à renouveler régulièrement pour développer l'interconnaissance dans notre association

La soirée rencontre avec Franck Bonneval, producteur de l'AMAP « fromages de chèvre », qui nous a expliqué pourquoi il arrête le bio, a rencontré moins de succès auprès des amapiens : nous étions seulement 5. Pourtant 2 des maraichers avaient fait l'effort de se déplacer, ainsi que Jean Claude Vergne, boulanger d'APB... L'objectif de cette soirée était d'abord d'informer les amapiens sur les difficultés que peuvent rencontrer les paysans en bio et il est vrai que nombre d'entre nous avait déjà discuté du sujet en perso avec Franck.

Par contre, se pose la question maintenant de ce que veulent les amapiens, car nos statuts ont été volontairement rédigés de manière restrictives avec le label bio exigé. Et il faudra bien prendre le temps d'en débattre ensemble...

L'exigence de ce label ferme en effet la porte de l'AMAP à des paysans cultivant sans pesticides ni produits de synthèse mais qui, pour diverses raisons, n'auraient pas ce label (coût de celui-ci, un point qui ne correspond pas au cahier des charges, refus de payer pour prouver qu'on fait des produits de qualité,...). Il faut savoir que le label bio n'est pas exigé dans la charte des AMAP... Cependant, sans appui d'un réseau territorial d'AMAP, le label est une sécurité sur la qualité des produits, dans la mesure où nous n'avons pas la capacité nous, consommateurs, de vérifier la bonne foi d'un paysan affirmant être « plus bio que bio ».

Par ailleurs, rentre en jeu aussi la notion de local : faut-il à tout prix des produits bio, même si nous ne les trouvons pas aux alentours et donc faire appel à des paysans plus loin ou bien privilégier des paysans locaux, produisant en conventionnel, mais sensibilisés au bio ?

La question est posée : faut-il réviser les statuts et enlever l'exigence du bio ? Comment garantir alors la qualité des produits ? La confiance suffit-elle ? Débat à prévoir avec un maximum de participants...

3) Des nouvelles de nos AMAP

En cours

- **AMAP « légumes »** : il y a une nette diminution du nombre de personnes intéressées : 30 paniers contre 35 pour le dernier contrat. Cette baisse s'explique en partie par le passage d'un panier plein à un demi panier pour plusieurs anciens adhérents, il y a aussi le non renouvellement de quelques uns, mais il est possible que la longue pause hivernale ait découragé quelques amapiens... Il faudra anticiper cette pause pour l'année prochaine et, si elle a lieu, envisager de chercher un autre maraîcher pour fournir les légumes d'hiver ; ceci bien sûr dans le cadre d'une entente entre les différents producteurs.

Disparition

- **AMAP « yaourts »** : disparition regrettable, liée à la distance et au petit nombre de contrats. Le bureau remercie Karine Vignal pour le travail qu'elle avait accompli pour reprendre la référence de cette AMAP. Le bureau remercie Catherine et Christian Descargues pour leur participation aux saisons passées.

S'il vous reste des pots vides les donner à Alain Leymarie pendant la distribution des 3, 6 ou 17 juin

- **AMAP « fromages de chèvre »** : disparition regrettable aussi..., liée à l'impossibilité pour Franck Bonneval à continuer en bio. Nous remercions Elisabeth Carbone pour le travail qu'elle avait accompli comme référente de cette AMAP et Franck pour sa disponibilité à nous expliquer la situation, ses délicieux fromages, sa convivialité,...

Projets

- **AMAP « Asperges »** avec Jean Moulène (Saint Julien Maumont – 19) : reporté à l'année prochaine car le temps froid et pluvieux n'a pas été du tout favorable à leur production...

- **AMAP « Vins »** : suite à la dégustation le 16 mai des vins du Domaine de la Gardelle, un contrat va être mis en place avec Jean Moulène (Saint Julien Maumont – 19) pour une distribution le 20 juin. Elisabeth Carbone sera la référente.

- **AMAP « Fruits rouges »**

Une visite aux producteurs a été faite par Emilie et Alix samedi 6 mai (sous un vent glacial!)

Nous avons fait la connaissance d'Alvina et Thierry Bouillaguet, les producteurs de l'EARL « La Colline aux fruits » à Saint Ybard près d'Uzerche. Ils sont installés depuis 2000. L'exploitation fait 13ha avec 1ha sous tunnels. Ils font également du mouton qu'ils ne valorisent pas en bio. Leur clientèle « privilégiée » sont les pâtisseries et autres utilisateurs de fruits pour la transformation. Ils expédient une partie de leur production à Paris ou dans le sud-est. En local, ils fournissent également une Biocoop et le panier d'Uzerche depuis l'année dernière.

Ils trouvent beaucoup de satisfaction dans cette expérience uzerchoise et souhaiteraient davantage développer ce mode de commercialisation, d'où le contact avec l'AMAP de Brive. L'autre facteur semble-t-il est la difficulté liée au coût croissant du transport de leurs fruits quand ils les expédient loin. Aujourd'hui, ce n'est plus rentable pour eux; ils ont donc arrêté de fournir certains clients « lointains » et cherchent d'autres voies de commercialisation de leurs produits.

Pour ce qui concerne AMAPiens au Pays de Brive, il est envisagé des distributions les lundis et jeudis de fin mai/début juin (cette année, il y a un peu de retard) à fin septembre pour les fruits suivants : fraises (Mara des bois, Charlotte, Cirafine), framboises (6 variétés), mûres et groseilles. Ils font également du cassis et des myrtilles depuis peu mais les quantités sont trop faibles pour l'instant pour pouvoir les proposer.

Karine Vignal sera la référente. Le contrat devrait débuter en juin.

Alix

Les visites et chantiers

Visite des vergers de Martijn Van Lith (AMAP Pommes et cie) dimanche 23 juin 2013

2 visites guidées au choix : de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h00

« Ce sera l'occasion pour vous de découvrir le verger, de voir comment et où je travaille et d'où viennent les produits que les adhérents connaissent (ou pas encore d'ailleurs :)). Les amapiens déjà venus en 2011 sont bien sûr aussi invités ! »

(Visites réservées aux amapiens de Brive, au Panier d'Uzerche, au Panier de Germaine et aux ruches). **Apéritif offert à la fin de chaque visite.**



Il est indispensable de s'inscrire

(maximum 50 personnes par visite, enfants inclus).

06 98 72 20 35 - contact@predesagne.com

Pour venir chez Martijn VAN LITH au Verger du Pré de Sagne Pradel 19240 ALLASSAC :

par A20 venant de Brive : Sortie 48. Direction Allassac. Dans le bourg, prendre direction Perpezac-le-Noir par la D9. Après 4 km environ vous arrivez à « La Roche », continuez la route sur la D9 vers Perpezac-le-Noir et 800 m après « La Roche », prenez la petite route à droite vers Pradel. Après 1,5 km vous êtes arrivés ; vous verrez la grange en parpaing avec la grande porte jaune à votre droite.

Coordonnées GPS : 45°16'48,49"N 1°30'06,74"E

Pensez aux bottes si le temps est humide !

II- Nouvelles du Limousin

1) Actualités paysannes : Agrobio19 Contact : bio@agrobio19.com – Site : <http://www.agrobio19.com/>

Suite à la disparition du GabLim (le Groupement des Agriculteurs Biologique du Limousin), **une nouvelle association est née avec pour objectif de développer et promouvoir l'agriculture biologique en Corrèze.**

Elle réunit des **agriculteurs bio** ou intéressés par une **démarche écologique**, des **porteurs de projets** en installation agricole bio, des **consommateurs**, des **artisans** et des **commerçants** de la filière « bio » et tout autre organisation intéressée par l'agriculture biologique. En 2013, Agrobio 19 organise rencontres et échanges autour de thématiques touchant à l'agriculture bio ; anime des ateliers de sensibilisation à l'agriculture bio dans toutes les classes de 6ème des collèges de Corrèze ; organise la foire bio de Beaulieu-sur-Dordogne, soutient celle de Brive (organisée par les « Doryphores »), et collabore à celle de Meyssac.

Les AMAPiens au Pays de Brive sont adhérents d'Agrobio19

AGROBIO
19
Agriculture
Biologique
en Corrèze
www.agrobio19.com

2) Autres infos

Grand Rassemblement citoyen à Brive le samedi 8 juin « Gaz de schiste (ou de houille) : Ni ici, ni ailleurs »
Stop au permis de Brive. Renseignements : nongazdeschistebrive@melomanis.com

Film « Pierre Rabhi, Au nom de la Terre" au Cinéma REX à Brive - Soirée eco-ciné jeudi 6 juin à 20h30

Documentaire de Marie-Dominique Delshing qui nous fera découvrir ce pionnier de l'agroécologie en France. Le film explore la pensée de ce précurseur et la mise en œuvre de ses idées, au travers des rencontres et expériences concrètes. La séance sera suivie d'une discussion animée par Pascal BRETTE, agroécologiste engagé auprès de l'association « Battement d'Ailes » de Cornil (19).

Bande annonce : http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia=19478638&cfilm=218250.html

III - Les AMAP plus loin

1) En France

Le chantier national de la charte des AMAP

Suite à la réunion sur le sujet avec les amapiens de Brive en décembre 2012 et aux retours sur le questionnaire, celui-ci a été renvoyé au MIRAMAP. L'été du MIRAMAP sera consacré à une première ébauche de réécriture, à partir des retours de toute la France. Cette ébauche sera envoyée aux AMAP en septembre et des amendements pourront être proposés. Le 14 et 15 décembre auront lieu les assises nationales des AMAP en région parisienne et ces amendements seront votés. Une nouvelle version sera envoyée et des dernières propositions d'amendements pourront encore se faire. La nouvelle charte sera validée en Assemblée Générale Extraordinaire du MIRAMAP en mars 2014.

Elisabeth, représentante d'APB au MIRAMAP

2) Les AMAP encore plus loin

Les partenariats locaux entre producteurs et consommateurs dans le monde

Le 5ème colloque d'URGENCI (Mouvement international des partenariats locaux entre producteurs et consommateurs) s'est tenu du 20 au 23 Janvier 2013 en Californie. Les premiers ont eu lieu à Aubagne en France (2004 et 2008), à Palmela au Portugal (2005), puis à Kobé au Japon, en 2010. (Le Japon est généralement considéré comme le berceau des partenariats producteurs/consommateurs avec les Teikei)

Aujourd'hui les CSA (Agriculture Soutenue par la Communauté) aux Etats-Unis sont à un tournant de leur histoire : vont-elles parvenir à devenir un modèle pour des partenariats plus justes (dimension sociale), plus résilients (dimension environnementale) et plus solidaires (dimension économique) ou un simple «business model» (échange d'argent contre de la nourriture) ? La présence d'agriculteurs et de consommateurs venant d'autres horizons (d'autres états américains et d'autres continents) a été bénéfique à tous les participants, car ces questions sont récurrentes partout et certains mouvements ont déjà acquis une expérience précieuse pour éclairer différemment (et non résoudre) ces questions délicates.

Cette conférence a en tout cas eu pour résultat immédiat la mise en place d'une coalition états-unienne des CSA, et la préfiguration d'un réseau californien ! 25 représentants d'URGENCI, venus du monde entier se sont rencontrés lors de l'AG du réseau pour définir et mettre en forme un plan d'action pour les deux prochaines années. Le prochain Symposium d'URGENCI aurait lieu en 2015 en Chine.

Plus d'infos : URGENCI - 04 42 32 05 75 - contact@urgenci.net - www.urgenci.net
<http://miramap.org/Retour-sur-l-AG-d-URGENCI-en.html>

IV- Infos diverses

1) A voir ou écouter

Convertisseur qui permet de savoir combien de paysans seraient nécessaires pour l'autonomie alimentaire d'une ville ou d'un village donné : <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/commune/#>

Pour échanger des infos, des idées, des bons plans dans l'esprit AMAP, c'est à dire avec le respect de l'humain et de l'environnement, entre AMAPiens au Pays de Brive (et leurs amis), une liste de discussion existe : EcoTchatBrive@yahoogroupes.fr. Pour s'inscrire envoyez un mail à : EcoTchatBrive-subscribe@yahoogroupes.fr

Pour les corrections orthographiques : merci à Elisabeth Belivier et Angélique Cros (suppléante)
(première et seconde réponses d'aide reçues)