



La Fontaine du Potager 7 années d'AMAP

Après 7 ans de partenariat avec notre paysan, devenu paysan-boulangier avec la collaboration de sa femme *Véronique*, nous avons eu envie de retracer ce bien joli bout de chemin fait ensemble. A quoi a servi notre AMAP ? L'exploitation de *Thibault* a-t-elle atteint un équilibre suffisant pour être pérenne ? En nous appuyant sur la Charte de l'Agriculture Paysanne, l'un des fondements des AMAP, nous avons essayé de discuter l'application dans notre AMAP des principes de respect de la nature, qualité gustative et sanitaire des produits, autonomie du producteur, développement local, relations avec les AMAPiens, conditions et rémunération du travail du producteur... Et il semble que nous pouvons largement être heureux et admiratifs, notamment quant au passage très réussi du conventionnel au bio et à ses conséquences. Mais des marges de progrès importantes apparaissent aussi. Jugez par vous-mêmes... Ce dimanche 3 juin 2012, Anna, Nicolas, Amadéo, Ludovic et Valérie, nous roulions donc gaiement vers Milly-la-Forêt, retrouver *Véronique*, *Thibault* et leurs magnifiques enfants pour un déjeuner-interview fort sympathique.

Peux-tu commencer par nous présenter l'exploitation ?

J'ai à ma disposition une parcelle de 11 hectares, dont 2 hectares et demi environ sont consacrés au maraichage, et 1500 mètres

carré de serre pour faire pousser tomates, aubergines et poivrons. Il faut ajouter à cela 2 hectares et demi consacrés à la culture de céréales, blé et un peu de seigle, démarrés en 2011 pour produire du pain et de la farine. En termes de sols, il s'agit de terres sableuses et filtrantes qui nécessitent beaucoup d'irrigation. On se sert d'un forage existant pour l'arrosage, et d'une alimentation goutte à goutte pour les serres.

Comment t'es venue l'idée de travailler avec une AMAP ?

Cela est d'abord venu du ras le bol du système de distribution classique, via les grossistes. Avec mes frères nous distribuions à l'époque salades, pommes de terre et oignons au marché de Rungis et à deux supermarchés du coin. Cela tourne toujours au désavantage du producteur : une hausse des prix met un temps à être répercutée, alors que les diminutions sont effectives immédiatement. J'ai pris connaissance du système des AMAP en lisant un article dans le magazine *Les 4 saisons*. Une organisation sans intermédiaire du producteur au consommateur m'a paru idéale. Je me suis aussi toujours intéressé à une agriculture sans traitements chimiques, ce qui est souvent le cas dans les AMAP.

Pourquoi avoir choisi l'AMAP de Villejuif ?

En 2005, quand je réfléchissais à m'installer en AMAP, c'était une des villes avec un groupe constitué qui était à la recherche d'un

agriculteur. Il y avait un autre groupe prêt à Vanves, mais j'ai choisi la proximité.

Après 7 ans de partenariat, quels avantages vois-tu à ce système ?

Rétrospectivement, je crois que je ne serais jamais passé à l'agriculture biologique sans la structure d'une AMAP. L'obtention du label « Agriculture biologique » demande au moins 2 ans, et par le biais d'une AMAP on peut continuer à distribuer des légumes en attendant de l'avoir. La conversion à l'agriculture biologique représente des contraintes : on doit passer au désherbage mécanique, et on n'a pas toujours de solutions pour traiter certaines maladies de légumes. Mais le fait d'être dans une AMAP apporte là aussi de l'aide. J'ai pu rencontrer par le biais du réseau AMAP Ile de France des agriculteurs déjà installés. Avec leurs conseils, et ceux des techniciens des Chambres d'Agriculture, j'ai pu démarrer progressivement mon activité. Je ne produisais au départ que 30 paniers au démarrage, contre le double aujourd'hui.

Cela ne représente-t-il pas plus de travail comparé à l'agriculture conventionnelle ?

Si, bien sûr ! Je fais des semaines bien remplies, en moyenne de plus 70 heures par semaine en saison et de 55 H en hiver, dont toujours au moins une heure de travail le dimanche. D'autant plus que lorsqu'on fait une quarantaine de légumes différents et qu'on est en système de paniers à l'année, on ne s'arrête quasiment pas entre avril et décembre. Cela dit, même si c'est plus physique du fait des activités plus manuelles, je dirais que ma qualité de vie s'est améliorée depuis que je suis passé en AMAP. Avant, c'était les contraintes d'être dans les temps pour livrer à Rungis, mener les équipes de coupeurs de salades,

« ...même si c'est plus physique [...], je dirais que ma qualité de vie s'est améliorée depuis que je suis passé en AMAP. »

tout ça en bataillant avec les grossistes au téléphone pour les prix, et sans être sûr de boucler l'année. Maintenant il y a la satisfaction de produire des légumes sans rien, sans traitements, des légumes sains. Et la diversité, en même temps c'est compliqué, mais c'est bien de produire autant de légumes différents, j'apprends tout le temps, c'est jamais pareil, et parfois j'ai des bonnes surprises.

Est-ce qu'un tel rythme de travail est acceptable et même tenable à long terme ?

C'est vrai que j'ai eu des problèmes de douleurs au bras notamment, et qu'il va falloir trouver un moyen de travailler moins l'âge venant, mais comment ? Pouvoir employer plus de personnel peut-être, ce qui nécessite d'augmenter le chiffre, par exemple en faisant un peu plus de pain. Mais jusque là, je n'ai encore jamais fait une saison complète avec un employé à temps plein : avec Baptiste qui va rester un peu, ça devrait sans doute améliorer les choses.

Qu'en est-il du lien avec le consommateur ? Es-tu satisfait des retours des AMAPiens jusqu'ici ?

C'est très différent avec l'époque où je fournissais le marché de Rungis. L'aspect esthétique des légumes n'est plus regardé d'aussi près. Dans l'AMAP, c'est agréable d'avoir un retour direct des gens, qui nous disent ce qu'ils ont aimé ou non. C'est aussi un plaisir quand certains disent retrouver des goûts différents de ce qu'ils ont l'habitude de manger. Il m'arrive parfois de recevoir des critiques sur certains légumes, ou lorsque les quantités sont insuffisantes, mais les retours sont globalement positifs. J'espère juste que les AMAPiens ne se privent pas de dire lorsqu'ils

n'ont pas aimé. Ce qu'il me manque aujourd'hui c'est de savoir pourquoi un consommateur ne renouvelle pas son adhésion d'une année sur l'autre. Quelles sont les raisons qui motivent son choix ?

Comment ta situation économique a évolué avec l'AMAP ?

Elle est beaucoup plus favorable aujourd'hui, surtout grâce aux rentrées régulières d'argent, ça apporte un grand confort. Cela permet de payer les fournisseurs à temps, alors que j'avais parfois 4 à 8 mois de retard de paiement quand je vendais chez des grossistes. Sans compter que l'on doit rembourser différents emprunts sur le fournil, le bâtiment, le matériel... Sur le plan de mon salaire, je gagne aujourd'hui 1500€ par mois ; auparavant, c'était irrégulier. J'ai un salarié à plein temps pour m'aider toute l'année.

Depuis 2010, j'emploie une personne à mi-temps pour m'aider de mai à octobre. Nous avons également l'aide bénévole d'une retraitée de 82 ans.

Véronique : Pour l'instant j'ai le statut de conjointe collaboratrice d'exploitant agricole. Depuis que nous produisons du pain, j'essaie de devenir salariée. Nous attendons le bilan de l'année pour savoir si nous pouvons créer un mi-temps.

Thibaut : Les 60 paniers de l'AMAP Villejuif sont une rentrée d'argent importante, mais ils ne suffisent pas à rentabiliser complètement

nos investissements. C'est pourquoi nous fournissons aussi localement une quarantaine de paniers à Milly-la-Forêt, et que nous vendons aussi à un magasin Biocoop à proximité, avec lequel les commandes sont passées suivant les surplus de légumes du moment.

Peux-tu expliquer comment est calculé le prix du panier ? Est-ce qu'il tient compte des coûts de production et des salaires¹ ?

Je n'ai jamais calculé ce prix comme ça, mais par rapport au prix moyen des légumes constaté sur l'année, en se basant sur les tarifs du réseau Biocoop. C'est comme cela que le



prix du panier au démarrage en 2007 a été fixé à 15 euros. Un peu plus tard, c'est l'AMAP qui m'a poussé à augmenter le prix à 18 euros, notamment pour

compenser le paiement de la certification bio et l'augmentation des coûts en général (inflation). Je dois dire que cette hausse est tombée à pic, car il y avait d'autres coûts liés à la conversion à l'agriculture biologique que je n'avais pas totalement anticipés. Par exemple, le fait que le prix des semences en bio est 20 à 30 % plus élevé qu'en conventionnel.

Que t'apporte le réseau AMAP Ile-de-France aujourd'hui ?

¹ Le « prix équitable » des paniers = coûts de production + revenu du producteur / nombre de contrats signés (tel que défini par le réseau des AMAP IDF, cf. « les fondamentaux du partenariat AMAP, fiche N°1).

Il y a plusieurs rencontres organisées par an avec les autres agriculteurs adhérents, dans lesquelles on parle le plus souvent des techniques de culture. Le réseau commence à avoir une certaine maturité, qui fait qu'il y a beaucoup d'aides pour un agriculteur qui démarre aujourd'hui dans une AMAP. Je fais aussi partie du Groupement des Agriculteurs Biologiques Ile-de-France, une autre source précieuse d'informations pour les problèmes rencontrés sur la récolte.

Quel regard portes-tu sur les débats concernant les semences au sein de l'Union Européenne et la loi du 8 décembre 2012 qui interdit notamment aux paysans d'utiliser leurs propres semences ?

Je suis peu concerné puisque j'achète mes semences et mes plants, sauf pour le blé, où j'utilise mes propres semences. Mais effectivement, cela devrait rester un droit pour les paysans.

