

La feuille de chou

Numéro 14 - mars 2010

Journée Pain

Pour celles et ceux qui n'ont pas eu la chance de participer à la journée « fabrication pain » à la ferme Sainte-Beuve, voici une présentation préparée par Sylvie :

Le bonheur de partager plus qu'un savoir-faire !

La fabrication de la pâte est une très belle occasion de prendre le temps, de se donner du temps, le temps de faire soi-même : sentir la pâte de l'intérieur comme si elle nous parlait de nous, de la lune, des planètes.... Se relier à toutes ces dimensions en fabricant le Pain, c'est le côté magique !

Que l'on soit expérimenté ou non, il y a dans la fabrication du Pain un goût d'éternité !

Et à chaque journée la magie opère, l'ambiance est amicale, la bonne et douce odeur de la pâte nous chatouille les narines, la main cherche le geste qui transformera cette pâte en belle boule...

L'enfournement est le moment important : la fermentation a fait son œuvre, le feu va révéler les courbes, les couleurs... et les odeurs... vraiment le Pain ne se raconte pas, ça se vit et ça se partage !

Alors, avis aux amateurs pour une prochaine journée à la ferme Sainte-Beuve !



A retenir

A partir du 01^{er} mars 2010 : Début des nouveaux contrats vergers « bouteilles » avec Denis Mousseau qui vous propose cinq livraisons de cidre et jus de pommes jusqu'à fin juin (2,20€ par bouteille). Faites connaître rapidement vos souhaits de souscription en contactant chantalschmitt@hotmail.com.

08 mars 2010 : Date limite pour vos commandes de viandes et farines auprès de la Ferme Sainte-Beuve. Livraison fin avril 2010.

Du 26 au 28 mars 2010 : Salon des énergies et de l'habitat écologique. Les informations concernant ce salon sont disponibles sur la page d'accueil du site Internet de la Communauté d'agglomération Marne et Chanteraine <http://www.marne-chanteraine.fr>. Faites connaître vos disponibilités pour tenir notre stand (créneau de 2h) en envoyant un mail à entre.dhuis.et.marne@gmail.com

A table !

Radis noirs au yaourt végétal et à l'orange

Pour 4 personnes

2 radis noirs
Pour l'assaisonnement :
Un yaourt de soja
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe de jus d'orange

Peler les radis noirs et les râper. Réserver dans un saladier. Préparer l'assaisonnement : émulsionner le yaourt avec le vinaigre, le jus d'orange, du sel et du poivre. Verser sur les radis râpés. Réserver au frais pendant 30 minutes avant de servir.

Recette extraite de l'ouvrage collectif « l'atelier bio » aux éditions La Plage

Remerciements !

Un message de la part d'Anje Schmitt, notre ancienne présidente :

« Je souhaitais remercier sincèrement tous les amapiens pour les cadeaux offerts à l'occasion de la naissance de ma fille. Cela m'a vraiment touchée et elle sera vraiment adorable dans ces vêtements »

La feuille de chou

Label :

Agriculture Biologique ?

Dans un premier article intitulé « Label », notre Feuille de chou n°13 de décembre 2009 a tenté de définir ce qu'est un label. Partant de cette définition, ce second article a pour objet de répondre à la question : le terme « Agriculture Biologique » est-il un label ?

Examinons les 3 conditions imposées en France par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour pouvoir utiliser le terme « Label » :

I) Cahier des charges

Le premier cahier des charges de l'agriculture biologique a été créé par l'association "Nature & Progrès" en 1972 (voir l'article intitulé « Les références de qualité » de notre Feuille de chou n°12 datée du 11/08/2009). Cette fédération internationale d'agriculture biologique créée en 1964 organise le salon Marjolaine, premier salon grand public sur l'agriculture, l'alimentation biologique et l'écologie, depuis 1976. "Nature & Progrès" a fait homologuer le premier cahier des charges de l'agriculture biologique par les pouvoirs publics en 1986.

II) Mise en place de contrôles indépendants

En 1992, on rentre dans un système vertical de reconnaissance officielle de la bio par la réglementation de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Le logo AB devient propriété du ministère de l'Agriculture. La même année, création d'ECOCERT, entreprise privée de contrôle et de certification.

III) Recours à un organisme de certification lui-même indépendant et agréé par les pouvoirs publics.

A ce jour, il existe en France 6 organismes de contrôle et de certification de la bio agréés par les pouvoirs publics; par exemple ECOCERT dans le Gers, ou encore Qualité-France SAS,

filiale du Bureau Veritas, dont le siège social est à la Défense.

Le terme « Agriculture Biologique » est donc bien un label officiel, c'est à dire conforme à la définition qu'en donne la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) qui exerce un contrôle à deux niveaux :

- elle contrôle les différents opérateurs de la filière et les allégations dans les étiquetages et les publicités,
- elle s'assure de l'efficacité des contrôles réalisés par les organismes certificateurs chez les opérateurs.

Si ce label concerne la phase de production agricole - les denrées alimentaires doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique - il ne porte pas sur l'ensemble du cycle de vie et ne dit rien sur les emballages, le transport ou la transformation, pas plus que sur l'équilibre nutritionnel des produits élaborés. De plus, depuis le 01/01/2009, le nouveau règlement européen « agriculture biologique » adopté le 28/06/2007 est entré en vigueur, en particulier en France. Dans l'article intitulé « Les références de qualité » de notre Feuille de chou n°12 datée du 11/08/2009, nous insistions sur le fait que le cahier des charges de ce label est beaucoup moins strict que celui de l'ancien label « AB » français. En particulier, si ce cahier des charges interdit toujours l'utilisation des OGM en agriculture biologique, il autorise une teneur maximum de 0,9% en OGM (soit 9 fois la teneur de l'ancien label « AB » français), à condition que le producteur soit en mesure de prouver que cette contamination est « non intentionnelle ». S'il ne peut être prouvé qu'une contamination (< 0,9 %) est fortuite ou techniquement inévitable, le produit dans lequel serait détecté des OGM (même au seuil de quantification analytique, soit 0,1 % ou moins) ne peut pas être étiqueté comme biologique. Le principe de dilution n'existe pas en matière d'OGM : le seuil de 0,9 % s'applique pour chaque ingrédient ou aliment, pris individuellement, indépendamment de sa proportion dans le produit fini.

Exemple : une denrée contient 0,5 % de gluten de maïs. Si ce gluten contient plus de 0,9 % d'OGM, la denrée devra mentionner que le gluten est OGM (1).

La feuille de chou

Malgré ces restrictions, quel sens donner à présent au label « Agriculture Biologique » et à sa certification ?

Dans un communiqué de presse daté du 15/01/2009, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) considère que : "Des pratiques plus durables et plus cohérentes que les minima réglementaires sont en réalité appliquées par l'écrasante majorité des agriculteurs bio français. Elle souhaite participer à la valorisation de ces « plus » via un nouvel identifiant. Celui-ci se baserait sur l'indispensable socle européen, auquel viendrait s'ajouter, dans un premier temps, des éléments du cahier des charges français abrogé, ainsi que des règles indispensables pour préserver les produits bio de toute pollution par les OGM" (2).

Dans cette démarche de valorisation, la fédération internationale d'agriculture biologique "Nature & Progrès" a, encore une fois, anticipé : "Face à la normalisation imposée par les structures officielles, l'agroalimentaire et la grande distribution à travers le label «AB», il est nécessaire de rappeler que Nature & Progrès propose une démarche globale qui va bien au-delà d'un simple label" (3). Contrairement au label « Agriculture Biologique », la certification « Nature & Progrès » n'est pas un label officiel et n'est pas conçue pour répondre aux besoins de la grande distribution. De fait, elle apporte des garanties supérieures à celles du label « Agriculture Biologique » :

- son cahier des charges est plus exigeant en ce qui concerne la phase de production agricole,
- mais surtout, c'est à notre connaissance le seul cahier des charges de l'agriculture biologique qui tient compte des impacts environnementaux à toutes les étapes du cycle de vie du produit, de l'extraction des matières premières jusqu'à la fin de vie du produit, en passant par la fabrication, la transformation, l'emballage, le transport, la distribution, l'utilisation...

Pour avoir l'avis des premiers concernés - ceux qui paient pour obtenir une certification - laissons le mot de la fin à un couple d'éleveurs de brebis installés en Ariège depuis 10 ans : « On en a eu marre d'être associés, alors

qu'on vend notre fromage sur les marchés, au même logo que les produits de supermarché «AB». On a choisi de se faire contrôler par l'association «Nature et progrès» (N&P). Quand on fait un contrôle, il y a des gens de tous les horizons qui viennent, notamment des consommateurs. C'est constructif, ça permet d'avoir un autre regard, de discuter, d'échanger des conseils, donc de se former année après année. En tant que «Nature et progrès», on n'a pas le droit de dire qu'on fait de l'agriculture biologique, alors que sur le plan de l'écologie on peut dire qu'on fait « mieux » que «AB». On a un peu décidé de boycotter ce logo. C'est aberrant d'acheter un yaourt à la fraise bio dont le lait vient des Pays-Bas et les fraises d'Espagne où elles sont produites par des esclaves, le tout avec des transports qui se font tous en camion. Dans notre ferme, pour les céréales, le tourteau de tournesol et les féveroles qu'on donne aux brebis, on s'approvisionne chez des petits producteurs bio à trente kilomètres autour de chez nous. Dans notre fromagerie, on a mis le paquet sur l'économie d'énergie. On a fait un bâtiment super isolé en terre crue, avec des briques produites dans la région. Pour chauffer l'eau, on utilise l'énergie solaire ou le bois. La mention «Nature et progrès» (N&P) permet d'avoir une reconnaissance de cet aspect-là, de prendre en compte la cohérence de la ferme dans son ensemble » (4).

Jacques Lambert

Sources :

- (1) Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : note d'information n° 2004-113 du 16 août 2004 actualisée en octobre 2004 « Traçabilité et étiquetage des OGM » www.dgccrf.bercy.gouv.fr/consommation/information_consommateurs/ogm/index.htm
- (2) Fédération Nationale d'Agriculture Biologique : Communiqué de presse daté du 15/01/2009 « 2009 : les règles de la bio changent » www.fnab.org
- (3) Nature & Progrès : Communiqué de presse daté du 03/03/2009 « Face aux possibles dérives de la Bio, Nature & Progrès garde le cap » www.natureetprogres.org
- (4) Offensive n°22 mai 2009 : Dossier « Nous voulons la terre », page 36 « Un monde agricole vivant et dynamique »

La feuille de chou

La presse en parle

Paniers écolos : la belle croissance des légumes « verts »

[Les Echos - 10/09/09]

Se nourrir de légumes cultivés de façon écologique en soutenant un petit producteur local : le concept du panier hebdomadaire lancé par les Amap (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) ne séduit pas que les bobos. Il se propage un peu partout en France, s'enracine dans des quartiers populaires. Et intéresse de plus en plus de monde, de la FNSEA aux élus locaux.

Elles se multiplient, sans aucune publicité, essentiellement par le bouche-à-oreille. Les Amap, ces associations pour le maintien de l'agriculture paysanne, qui proposent un lien direct entre fermiers et consommateurs, poussent comme des champignons : 35 groupes en projet en Ile-de-France, 50 en Rhône-Alpes... Le panier de la ménagère devient militant. Rejet des produits calibrés au goût aléatoire qui submergent les gondoles ? Volonté de réduire au maximum les « foodmiles », autrement dit la distance entre le lieu de production des aliments et notre assiette ? Souci de préserver les fermes de proximité, en privilégiant une agriculture écologique, alors que la filière fruits et légumes est en crise ? Il y a bien des raisons de devenir un « amapien »...

A deux pas du Moulin à café, bar-restaurant associatif du 14 arrondissement, à Paris, **Xavier Valet**, agriculteur seine-et-marnais, a déballé comme tous les jeudis soirs ses salades, pommes de terre, carottes, radis... Des légumes encore pleins de terre, mais ce n'est pas pour déplaire à la clientèle :

bobos, mamans avec enfants, retraités dissertent tout en emplissant leur cabas, quasi machinalement. Ils font partie des 80 membres d'une Amap au nom bucolique, Les Lapereaux des Thermopyles. Tous connaissent parfaitement Xavier, considéré comme « le fermier de famille », et ont accepté de prépayer pour la saison leur panier hebdomadaire de 4 à 5 kilos. En contrepartie, le maraîcher promet des produits frais et des pratiques respectueuses de l'environnement. Afin que chacun puisse en juger, et même donner un coup de main, il ouvre régulièrement son exploitation. Le week-end

prochain, aux quatre coins de la France, des amapiens iront ainsi à la rencontre des paysans, discuter des prochains contrats.

Partager les risques

Ceux de La Clé en sol, une Amap basée dans le nord de la Seine-et-Marne, sont conviés chez l'exploitant picard qui vient habituellement les approvisionner, en tandem avec un confrère ardennais afin d'offrir un panier plus varié. Rien de tel qu'un pique-nique champêtre pour convaincre ces urbains de partager les risques d'un métier rural... « *Quand les récoltes subissent une invasion de rats des champs ou des gelées, quand il faut se contenter l'hiver des quelques produits de saison, on est plus compréhensif* », souligne Daniel Enselme, cofondateur de cette Amap limitée volontairement à une trentaine d'adhérents.

La confiance s'instaure aussi grâce à la transparence des comptes exigée pour fixer le juste prix. Les adhérents peuvent décider de payer plus cher un panier généralement facturé une quinzaine d'euros, afin de soutenir un jeune producteur. « *Il me restait seulement 400 euros à la fin du mois et*

l'Amap a augmenté de 2 euros le prix du panier pour que j'atteigne les 1.000 euros, confie Xavier Valet. *A trente et un ans, je travaille sept jours sur sept, mais je me sens serein en dépit des 150.000 euros investis en matériel ces cinq dernières années.* » Son confrère Laurent, installé depuis neuf ans dans l'Essonne, livre 75 paniers par semaine et parvient à gagner maintenant 2.000 euros nets par mois.

Cette relation amicale, ce sentiment paradoxal de liberté à composer son menu en fonction de « l'assortiment surprise » du fermier font le succès des Amap, aux antipodes du modèle proposé par le couple grande distribution-agriculture intensive. C'est en 2001, sur fond de scandales alimentaires, d'engouement pour le bio et de déprime agricole, qu'un agriculteur de la Confédération paysanne, menacé par l'urbanisation toulonnaise, met les pieds dans le plat : « *Vous achetez 80 % de vos fruits et légumes en grande surface, vous ignorez pratiquement tout de là où ils poussent, de comment ils poussent !* » Daniel Vuillon lance la première Amap en s'inspirant de modèles américains et japonais (lire encadré).

Très implantées en Provence, leur berceau historique, en Rhône-Alpes, où la politique

La feuille de chou

régionale favorise l'économie sociale, ainsi qu'en Midi-Pyrénées, région préoccupée par le souci de sauver ses petites exploitations, les Amap se développent désormais de manière exponentielle en Ile-de-France, avec 130 groupes, et depuis peu dans le Nord-Pas-de-Calais. Aquitaine, Pays de la Loire, Picardie s'activent aussi. En un an, le nombre d'Amap a doublé sur le territoire pour atteindre 1.200 groupes.

Soit 60.000 adhérents, environ 200.000 consommateurs concernés, plusieurs centaines de paysans impliqués, un volume financier évalué à 32 millions d'euros par an.

Appel à l'épargne solidaire

On pensait cette démarche réservée à une élite, la greffe prend surtout là où le tissu associatif local est très fort et où les bénévoles sont motivés, notamment dans des arrondissements parisiens ou des banlieues plutôt populaires : Montreuil, Pantin, Les Lilas, où une Amap a mis en place des paniers solidaires grâce à une petite subvention municipale. « Certes, on ne touche pas encore les grands ensembles, mais déjà les classes moyennes. Etre amapien est moins une question de pouvoir d'achat que de culture », observe François Lérique, à l'origine des Jardins de Cérès, dans l'Essonne.

Et le potentiel semble énorme. « Jusqu'où iront les Amap ? Cette expérience relativement marginale peut-elle changer quelque chose au paysage agricole et alimentaire d'un plus grand nombre de Français ? » s'interroge Claire Lamine, sociologue à l'Inra, dans son livre « Les Amap, un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ». Plus qu'une assurance sanitaire, l'Amap est « un modèle agroalimentaire durable qui prend du sens parce que l'on s'implique collectivement », insiste Jérôme Déhondt, responsable d'Amap Ile-de-France.

Pour qu'une exploitation soit viable, un producteur doit disposer d'au moins 3 hectares lui permettant de fournir une soixantaine de paniers hebdomadaires, l'idéal étant de parvenir à s'agrandir pour livrer 100 paniers. La foncière Terre de Liens a vu le jour en 2006 pour collecter l'épargne solidaire et soustraire des surfaces agricoles périurbaines à la spéculation. « En France, près de 190 exploitations disparaissent chaque semaine, et une surface agricole équivalente à celle d'un département disparaît tous les six ans, alors que plus de 50 % des produits bio consommés

sont importés », déplore Valérie Rosenwald, créatrice de Terre de Liens en Ile-de-France. La foncière a déjà récolté 7,5 millions d'euros auprès de 3.300 actionnaires, pour acquérir des espaces un peu partout en France, loués à l'année à des paysans. Le plafond de collecte admis ayant été atteint, un visa de l'Autorité des marchés financiers pour un nouvel appel à l'épargne publique vient d'être obtenu.

Sensibilisés, les élus locaux commencent à s'intéresser à cette agriculture de proximité. Certains acquièrent des terres pour y installer des jeunes, comme l'intercommunalité de Marne et Gondoire, d'autres mettent en place des couveuses expérimentales où des producteurs d'Amap transmettent leur savoir. Le ministère de l'Agriculture et la région Ile-de-France apportent leur soutien à ces jeunes pousses. « Après la phase de maintien des exploitations, on entre dans celle du développement, affirme Jérôme Déhondt. Nous montons Le Champ des Possibles, une coopérative d'emploi pour rémunérer les paysans formateurs. » Car s'engager dans une agriculture diversifiée sans engrais chimiques ni pesticides n'est pas facile. « Il faut cultiver 40 variétés pour en mettre régulièrement 5 dans les paniers, souligne Xavier Valet.

Les Amap gagnent de l'influence aussi auprès de la FNSEA, qui a longtemps freiné leur croissance. Aujourd'hui, les chambres d'agriculture incitent leurs adhérents à proposer des paniers fraîcheur à la sortie des gares, à commercialiser leurs produits fermiers sur les Marchés des Producteurs de Pays où à vendre directement via plus de 3.200 exploitations du réseau Bienvenue à la Ferme.

Combat contre le « Grand Paris »

Reste à convertir cette notoriété naissante en puissance d'action politique... Derrière les pôles d'excellence scientifique du plateau de Saclay, les 200 amapiens des Jardins de Cérès s'y essaient, en luttant pour soustraire 2.800 hectares agricoles aux appétits des promoteurs. En 2005, ils ont créé la SCI Terres Fertiles, mobilisant jusqu'à un millier de personnes pour acquérir 20 hectares et maintenir un céréalier dans sa ferme, à charge pour ce dernier de se convertir progressivement au bio et de cultiver 4 hectares en maraîchage. Depuis 2006, la nouvelle cible de leur combat s'appelle le

La feuille de chou

« Grand Paris », dont la réalisation pourrait aboutir à la destruction d'un millier d'hectares verts sur le plateau.

Efficaces localement, les Amap ont souvent du mal à s'organiser à l'échelon national, même si elles s'inscrivent dans le mouvement Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs. Leurs adhérents ont des profils et des degrés d'implication trop divers. Mais, à défaut d'exploiter leur potentiel politique, les Amap contribuent incontestablement à changer les comportements. Multipliant les liens avec d'autres acteurs du commerce équitable, ces groupes étendent leur engagement à un nombre croissant de produits : viande, poisson, œufs, pain, confitures, miel, produits laitiers transformés, cosmétiques naturels et, pourquoi pas, bientôt préachat de CD et de places de concert pour favoriser la création artistique !

MARTINE ROBERT, Les Echos

Un concept qui a germé au Japon

[10/09/09]

Teikei. Les Amap copient les Community Supported Agriculture (CSA) nord-américaines, elles mêmes issues des Teikei japonais, imaginés dans les années 1970 pour « *mettre le visage d'un paysan sur les aliments* ».

Plusieurs millions de Nippons participent à l'un des 500.000 Teikei, des villes entières sont engagées dans ce système de distribution, selon Jocelyn Parot, coordinateur du réseau Urgenci, qui fédère à l'international ces mouvements alternatifs.

Aux Etats-Unis, près de 3.000 CSA génèrent plusieurs centaines de millions de dollars de revenus par an, d'après Benjamin Shute, propriétaire de la Hearty Roots Community Farm dans l'Etat de New York et membre du comité international d'Urgenci. Certaines coopératives ont jusqu'à 1.000, voire 2.000 membres.

Et le mouvement ne cesse de s'étendre : Canada, Suisse, Allemagne, Hollande, Royaume-Uni... et même dans les pays du Sud, comme le Brésil ou le Vietnam.

L'URINE BOOSTE LES PLANTS DE TOMATE

(article *Sciences et Vie* – nov. 2009 – repéré pour vous par Frédéric Larchez)

Arrosez vos plants de tomate avec de l'urine, naturellement riche en potassium, phosphore et azote, et passez vous des engrais minéraux classiques ! Surenda Pradhan université de Kuopio-Finlande) estime ainsi que l'urine d'un homme pendant un an pourrait fertiliser 6300 pied de tomates et produire 2,41 tonnes de fruits, sans risque de contamination microbienne ni altération du goût.

Clin d'œil



Souvenir de la visite chez notre producteur de produits laitiers Jean-Jacques Boudin.

Auteur : Jean-Michel Dupont