

La Feuille de Chou

AMAP du Pays Voconces – Edition spéciale N°2

Association 1901, siège à la Mairie de Vaison-la-Romaine
Email : amapvaison@gmail.com

ASSEMBLEE GENERALE

Présentation des activités de l'AMAP :

Le 16 octobre 2010, Paul Meierhans (trésorier), Denis Rouxel (coordinateur), Sylvia Meierhans (secrétaire), responsables du Collectif qui gère l'AMAP du Pays Voconces, Claude et Noël Jouve, agriculteurs, et Annemarieke Kroes chevière, ont présenté les activités de l'AMAP au public rassemblé dans la salle du Conseil de Vaison-la-Romaine pour l'assemblée générale.

Après la présentation des membres du Collectif, le trésorier Paul Meierhans a exposé les différentes actions de l'association : « A ce jour l'AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) compte 70 contrats et 85 adhérents ».

Seul le « contrat légumes » est obligatoire pour l'adhésion. Les contrats « fruits », « oeufs », « agneau », « poulet », « fromages », « lapins », « légumes secs » sont facultatifs.

«Début juillet, nous sommes allés visiter l'exploitation de Claude et Noël avec quelques adhérents.

Nous nous sommes ensuite retrouvés à la ferme autour d'un pique-nique. Ce fut un moment très agréable, a souligné Paul. Au cours des mois d'été, nous avons eu quelques problèmes avec les lieux de distribution. Finalement nous nous sommes réfugiés à la Zone industrielle de l'Ouvèze. Pour l'été c'est bien, il y a de l'ombre ». Mais ce parking n'est pas éclairé le soir. Donc **pour nos distributions d'hiver, nous serons sur le Parking de la Villasse, qui lui, est éclairé.** (dès le mardi 2 novembre)

Bilan positif :

Le bilan de l'année est positif. A la fin de chaque saison, entre dix et quinze adhérents quittent l'association, pour diverses raisons : impossibilité d'être là régulièrement, difficultés pour gérer correctement le contenu du panier, pas assez de diversités ou départ de Vaison ... Mais d'autres attendent leur tour pour les remplacer.

Paul insiste sur **les deux principes de l'AMAP :**

- **on veut manger ce qui pousse sur place.**
- **on veut manger Bio.**

« **C'est un acte civique** », affirme-t-il.

Les légumes sont livrés à Vaison, car on ne peut pas tous aller à Richerenches sur le lieu de production. Ce sont les agriculteurs qui font la mise en panier.

Claude Jouve, producteur de fruits et légumes de l'AMAP, est également satisfait de cette saison d'été. Pourtant les soucis n'ont pas manqué au démarrage, à cause des intempéries et de l'hiver très froid. « Le printemps a été très court. Jusqu'en avril on n'a pas pu planter. On a semé dans de mauvaises conditions car on n'a pas pu préparer les terrains suffisamment à l'avance. Il faut deux mois pour désherber et préparer un terrain avant les semis, explique-t-il. On a eu des soucis avec les premiers semis, les melons. Il y a eu aussi des taupins (appelés « vers fil de fer » : cf. « Feuille de chou » N°3). Pour les plantations sur paillis plastiques, on n'a pas de problème. Mais à présent, toutes les plantations pour l'hiver ont été faites dans de bonnes conditions : choux, poireaux, navets, salades d'hiver ».

Conversion en Bio des terres cultivées :

Claude a annoncé qu'il avait l'**autorisation pour la « conversion en Bio », depuis le 10 octobre 2010, sur 7 hectares de cultures.** Tous les choux mais aussi les cardons, pois, artichauts, cèleris

branches, panais et pommes de terre ont désormais la mention « cultivés en conversion vers l'agriculture biologique ». Carottes, courges et potimarrons sont sur des terres en première année de conversion Bio. Pour les fruits il faudra attendre encore deux ans. Claude a eu un contrôle début janvier et un autre début octobre 2010.

Noël Jouve, lui aussi est satisfait. Les oeufs et les poulets sont produits exclusivement pour l'AMAP. Par contre il a relaté ses difficultés pour l'abattage des agneaux. Depuis que l'abattoir de Grillon est fermé, il doit se rendre à Tarascon, c'est loin et cela prend du temps.

Quelques chiffres :

Pour Claude, la vente en AMAP (celle de Vaison et celle de St Paul-trois-Châteaux) représente 75% de sa production de légumes. Avant il cultivait une dizaine de produits, depuis qu'il travaille en AMAP, il en cultive de 40 à 45. « Avant je vendais en grande surface et je produisais jusqu'à 200 tonnes de tomates par an. Globalement maintenant je produis moins, c'est pas le même travail. » Mais surtout aujourd'hui, il n'a à se soucier que de la production, et c'est un soulagement.

Une personne a été embauchée à plein temps ; au gros de la production, il peut y avoir jusqu'à six à sept personnes qui travaillent sur l'exploitation. En mai, juin, juillet, les adhérents peuvent venir participer aux travaux. Ils seront accueillis avec plaisir. De même pour le montage des serres qui devrait se faire courant novembre, le fabricant n'ayant pu livrer dans les temps. L'aide de tous ceux qui pourront participer sera précieuse.

Pour Annemarieke Kroes, les chiffres se déclinent en litres : 12 000 litres de lait de chèvres totalisés à la fin de la saison, dont quelques 400 litres pour la fabrication des flans. Elle fabrique aussi des tommes, des camemberts et des yaourts. La vente en AMAP représente 8 à 10 % de son chiffre d'affaire. La traite s'arrêtera fin novembre et reprendra mi-février après la naissance des chevreaux. Annemarieke élève également des lapins et prépare une conversion en bio.

Et n'oubliez-pas les « Tables rondes et conférences » aux « Rencontres Gourmandes » de Vaison : intervention de l'AMAP, Samedi 30 octobre - 10h « Créer une AMAP » ; et ne manquez pas à 14h30 la conférence avec Emmanuel Bourguignon (microbiologiste du sol, oenologue de renommée internationale) qui nous parlera de sol vivant et de production d'aliments de qualité.



**De gauche à droite :
Sylvia MEIERHANS,
Claude et Noël JOUVE,
Denis ROUXEL,
Paul MEIERHANS et
Annemarieke KROES
qui ont animé la réunion.**

Membres du collectif à contacter : Isabelle (commandes et distributions) et Denis (coordinateur) SOUTY-ROUXEL : 04 90 65 18 69 - Paul (trésorier) et Sylvia (secrétaire) MEIERHANS : 06 32 40 24 77 - Marie-Claude (distributions) HAOUY-FOULON : 04 90 41 77 67