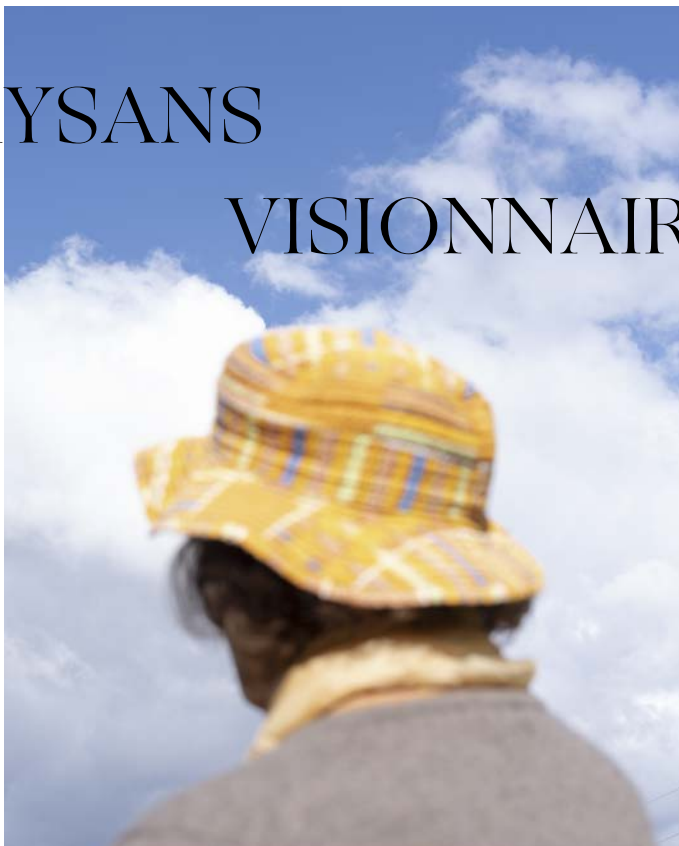


PAYSANS VISIONNAIRES



À l'occasion des vingt ans de l'AMAP, *Regain* est allé rencontrer à Ollioules, près de Toulon, le couple fondateur de la première Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. Dans leur ferme des Olivades, Denise et Daniel Vuillon incarnent toujours cet esprit pionnier et continuent à produire chaque semaine, avec cette créativité hors norme qui les caractérise, l'historique panier.

Par Alice d'Orgeval. Photographies Fred Lahache.





« J'ai préféré
défendre l'aliment
plutôt que
le médicament. »

Leur panier de bons légumes se rêve tout autant qu'il se mérite. À seulement quinze minutes de Toulon, c'est une jungle d'enseignes qu'il faut d'abord traverser pour arriver chez Denise et Daniel Vuillon, fondateurs de la première AMAP en France il y a vingt ans, ce mouvement liant un agriculteur à un groupe de consommateurs. Fast-food, rond-point, encore un hypermarché, on se dit que, dans ce dédale, un Amapien doit bien se perdre de temps en temps... Mais aujourd'hui c'est Daniel, dans sa Peugeot rouge, qui nous conduit. « J'ai connu cet endroit entièrement cultivé, c'était la campagne. Le centre commercial a ouvert en 1989, et un à un les agriculteurs ont été expropriés », explique-t-il en franchissant enfin le portail de sa ferme. Les Olivades, un îlot de résistance de six hectares à trois cents mètres de ce littoral terriblement prisé. Au bout du chemin, la promesse est à la hauteur. La pluie est passée la veille, les roquettes sauvages s'en donnent à cœur joie entre les plants d'aubergines. Figuiers, tilleuls, oliviers, citronniers, plaqueminières donnent au jardin, malgré le mistral, une atmosphère d'Éden. Fraîchement restauré pour devenir prochainement une ferme-auberge avec chambres d'hôtes et un centre de formation, le mas historique familial flamboie d'un beau jaune ocre sous le ciel bleu électrique. C'est dans cet environnement béni des dieux, et dans la douce lumière du Sud, qu'a donc pris racine le fameux mouvement des AMAP, l'acronyme de l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. « Et chaque mot compte ! » prévient Denise de sa voix claire, qui nous a rejoints avec leur fille cadette Agnès suivie de Mambo, le jeune beagle de la maison.

Flash-back. En 1999, Denise et Daniel rendent visite à Édith, leur aînée, qui vit alors à New York avec son compagnon le contrebassiste de jazz Thomas Bramerie. À l'époque, la ferme familiale des Olivades, reprise par Daniel, a abandonné la production de tomates de plein champ (la grande surface voisine préférant des tomates cultivées hors sol en Belgique, plus chères et insipides) pour se tourner vers les tomates anciennes où les Vuillon excellent, mais forcément à un rythme saisonnier. En 1988, Denise a quitté son métier d'infirmière pour rejoindre Daniel à la ferme : « Je me sentais plus utile en développant la vente directe. Déjà, je voyais les dégâts de l'alimentation sur la santé des gens, alors j'ai préféré défendre l'aliment plutôt que le médicament. » Faut d'activité pendant les mois froids, le couple Vuillon s'échappe donc chez leur fille aux États-Unis. Là-bas, Denise donne un coup de main à une association d'aide aux sans-abris, laquelle s'installe une fois par semaine chez un adhérent pour préparer des repas. Cette fois, c'est chez Édith que ça se passe. Tout en tartinant les sandwiches des *homeless*, Denise raconte leur vie d'agriculteurs à une New-Yorkaise venue aider. « Sheila me confie alors que son seul regret est que ses mains n'aient jamais travaillé la terre. Mais je compense, m'explique-t-elle, en soutenant un maraîcher qui nous livre une fois par semaine ses productions. » Le concept s'appelle CSA, pour Community Supported Agriculture, et implique chaque *partner* à s'engager par contrat pour une saison, ainsi qu'à participer aux récoltes. L'idée fait tilt dans la tête de Denise, qui comprend également, avec ses quelques notions d'anglais, que l'agriculteur en question a été exproprié et qu'il va pouvoir retrouver une terre grâce à ces consommateurs militants. Une situation qui fait écho aux oreilles des Vuillon... Les jours suivants, l'inspiration se précise : Sheila apporte le contrat d'engagement, le couple se rend dans une ferme CSA à deux heures de Manhattan, puis



Une fois dans les parcelles, on oublie vite que la ferme des Olivades trône en plein milieu d'une zone commerciale. Un lieu enchanteur qui inspire et nourrit toujours en légumes et agrumes de qualité près de 200 familles chaque semaine.



LES CHIFFRES À RETENIR

Le ratio 25 m² de serre et 100 m² de plein champ sont recommandés pour constituer un panier.

Dans le panier Le poids moyen d'un panier se situe entre 5 kg et 7 kg, avec quelques surplus de temps en temps. Plus souple : on peut préférer s'engager sur un nombre de « choses » par panier (environ 5 : légume, boîte d'œufs, un jus de pomme, etc.).

Le prix Autour de 20 € pour un panier, mais peut varier en fonction des charges d'exploitation et des investissements de la ferme. Idéalement, le montant du prix est lissé sur l'année.

Le repère Un couple pourrait nourrir jusqu'à 80 foyers (de quatre personnes) pour un revenu de 1 200 € à 1 500 € net par mois.

finit par rencontrer l'équipe de Just Food, la structure de coordination des CSA de New York. Le concept de l'AMAP était né, tout du moins sa raison d'être : revaloriser le métier des paysans en leur apportant une alternative économique. « Ce volet social du projet, c'est le fondement de l'AMAP, insiste Denise. Aux États-Unis, certaines CSA font signer des contrats à vie transmissibles aux enfants parce que les consommateurs ont compris l'importance pour leur santé d'avoir une agriculture paysanne solide et durable. » Et au Japon, d'où est parti le concept (les fameux *teikei*), même histoire.

Il faudra ensuite plus d'un an, de retour à Ollioules, pour accoucher d'un modèle de contrat, constituer le premier groupe de consommateurs volontaires (« 40 familles, la plupart altermondialistes »), un peu plus tard établir une charte précisant notamment les conditions de production sans intrants chimiques de synthèse (« sans obligation d'avoir le label bio, ce qui aurait découragé à l'époque trop d'agriculteurs, trop soumis aux diktats des lobbies des pesticides et de l'agro-industrie »), inventer l'appellation AMAP, encore une trouvaille de Denise... Sans oublier la mise en polyculture sous serre, cela afin de diversifier autant que possible l'assiette de l'Amapien, clé de la réussite. C'est le 8 avril 2001, en pleine crise de la vache folle, que le premier panier des Olivades éclôt. Dans le cabas : un délice de carottes, fèves, courgettes, fraises, œufs, choux, salades et betteraves. En sortant les archives que Denise prend le temps de nous commenter, les photos des premières distributions affichent des sourires éclatants. « C'est comme ça qu'on a vu un jour débarquer un paysan alsacien qui avait vu une photo de moi tout sourire dans la presse, se souvient Daniel. Il est arrivé par le train de nuit en clamant : "Ah, enfin un paysan qui sourit ! Je veux le rencontrer !" » À son retour chez lui, il sauvera sa ferme en créant la première AMAP d'Alsace. Le mouvement sortira ainsi plus d'un paysan de la faillite. La recette ? Un prix du panier fixé non pas en fonction du prix du marché, mais à partir d'un budget prévisionnel de l'ensemble des charges annuelles de la ferme. Viendra le temps de l'essai. L'enthousiasme des débuts se transforme en élan solidaire puis en une aventure humaine incroyable. « On recevait quotidiennement des coups de fil de producteurs ayant entendu parler de l'AMAP et qui voulaient se lancer ! » Armé d'une présentation PowerPoint, le couple Vuillon prend son bâton de pèlerin, qu'il ne lâchera plus vraiment : former, expliquer, transmettre aux quatre coins de France et même plus loin. « Il fallait s'assurer que chaque expérience se transforme en réussite. » Leur plus grande joie, c'est de voir des consommateurs d'une AMAP s'engager dans un prêt solidaire à la ferme, comme ce fut plusieurs fois le cas en Maine-et-Loire : pour un four à pain, un tracteur, une écremeuse, des serres chapelles...

Vingt ans après, le succès est incontestable : la France compte autour de 2 200 AMAP pour 3 700 fermes, et si un groupement interrégional (le Miramap, né de l'Alliance Paysans Écologistes Consommateurs) chapeaute l'ensemble, les Vuillon veillent toujours au respect de l'esprit des premières heures. D'autant que l'actuelle pandémie a redonné du dynamisme au concept. « Nous, on a pris des rides, mais l'AMAP pas une seule », s'amuse Daniel, avec ce sens de la formule qui participe de leur vision. Vingt ans après, rien, ni personne, n'en est venu à bout. D'ailleurs, les Olivades continuent de nourrir chaque semaine 180 familles. Et il suffit de parcourir les parcelles pour sentir vibrer les bonnes ondes dans les plantations qui composeront les paniers de demain.

À lire : *L'Histoire de la première AMAP*, de Denise Vuillon, L'Harmattan.



Trois générations de sourires dans les fleurs de diplotaxis ! Daniel et Denise en compagnie de leur fille cadette Agnès et de sa fille unique Anna.