



Le dessus du panier.

Faire son marché sans passer par la case hyper, c'est possible. Cette semaine, escale à Ollioules, dans le Var, où des maraîchers ont créé, il y a dix ans, la première Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

Par JP Géné

JE N'AVAIS PAS LE CHOIX. Pour entamer cette série consacrée aux circuits courts et aux alternatives à la grande distribution, la visite à Ollioules était indispensable. C'est ici, à la ferme des Olivades, entre La Seyne-sur-Mer et Toulon, qu'est née, en 2001, la première Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) à l'initiative de Daniel et Denise Vuillon. Aujourd'hui, on en compte plus de 1600 en France distribuant chaque semaine environ 100 000 paniers. Des centaines de milliers de Français se nourrissent de fruits et légumes, le plus souvent bio, livrés par le producteur à des « consommateurs » devenus « partenaires » en charge de la réception. Dans le cadre d'un contrat, ceux-ci payent les paniers à l'avance, garantissant ainsi débouché et trésorerie au paysan qui s'engage à cultiver et fournir un panier hebdomadaire contenant au moins sept variétés différentes, pour une somme allant de 12 à 25 €, selon le volume choisi. Considérées au début comme une mode à usage des bobos des

villes, les Amap s'inscrivent désormais dans la durée et participent, avec de multiples autres systèmes à caractère plus commercial, à la naissance d'une autre façon de produire, de consommer et de vivre ensemble. Un nouvel individu est né : l'amapien.

A la fin des années 1980, Daniel Vuillon n'en est pas là. A la ferme des Olivades, où sa famille est installée depuis 1804, il a succédé à son père qui s'était lancé dans la monoculture de l'artichaut. Il poursuit l'activité de maraîchage et assiste à la disparition des coopératives et des exploitations agricoles, à l'ouverture des frontières et à la concurrence espagnole, à l'implantation des grandes surfaces au détriment du commerce local et à la dégradation de l'environnement autour de sa ferme. « Nous nous retrouvions projetés de la campagne à la ville, confrontés à un cadre plus citadin que semi-rural. » Là où son père plantait des artichauts se dresse désormais un garage Volkswagen. Actif dans les organisations locales, professionnelles et syndicales, Daniel se dépense



sans compter pour commercialiser ses productions. Jusqu'à ouvrir un point de vente direct à la ferme. L'avenir reste incertain et les pressions sur le foncier permanentes.

L'été 1991, en pleine saison, Carrefour (à l'époque Continent) décide soudain d'arrêter les tomates de plein champs fournies sous contrat par les Olivades pour se consacrer uniquement aux tomates hors sols, calibrées, moins chères, importées toute l'année. Le coup est brutal mais, rétrospectivement, Daniel les en remercie: « Ils nous ont fait comprendre que, pour eux, nous devrions faire n'importe quoi. Alors on a décidé de faire systématiquement le contraire de ce qu'ils demandaient. » Daniel et Denise sont « entrés en biodiversité ». Pour satisfaire la demande, ils avaient déjà élargi leur offre légumière, rassemblant une collection de 180 courges, la première à usage commercial. Ils se passionnent pour la tomate qui se plaît dans le terroir local. Des liens se nouent avec des grands chefs - notamment Alain Ducasse, soucieux de la disparition des petits producteurs dans l'arrière-pays niçois et qui leur avoue: « Sans vous, je ne peux plus exercer mon métier. » Grâce à la variété et la qualité de leurs produits, les Olivades gagnent une petite notoriété, exportant en Grande-Bretagne, en Suisse, au Benelux. L'activité restait cependant saisonnière, du printemps jusqu'à la fin de l'été et chutait en automne et en hiver. L'entreprise demeurait dans une certaine précarité. Comment équilibrer le chiffre d'affaires sur toute l'année?

LA SOLUTION VIENDRA DE NEW YORK, où Daniel et Denise rendent visite à leur fille Edith en 1999. Elle les introduit au sein des CSA (Community Supported Agriculture), des groupes de consommateurs militants qui ont le souci de leur propre santé et de l'écologie tout en préservant l'existence de producteurs locaux. « Nous sommes en CSA pour manger bio et local et nous voulons réagir aussi contre l'agro-bio-business qui nous vend à New York des salades bio transportées par avion de

Floride ou de Californie », leur explique Kathy Lawrence, une des fondatrices des CSA et directrice de Just Food, la structure qui regroupe tous les CSA de New York. « Nous avons découvert un réel partenariat et, surtout, une véritable économie alternative pour l'agriculture locale », se souvient Denise. La crise de la vache folle n'a fait que renforcer leur détermination de transposer ce système dans leur point de vente des Olivades. Après de multiples rencontres se constituera le premier groupe d'une trentaine de pionniers à Aubagne et la première distribution a lieu le 17 avril 2001. Pour 130 francs (20 €), le panier contenait: 1 botte de carottes, 10 courgettes, 2 bottes de radis, 3 salades (romaine, sucrine, batavia), 2 bottes d'herbes à couper (moutarde, mizuna), menthe, thym, 1 sac de feuilles d'épinards, 1 sac de fèves, 4 betteraves, 5 oranges amères, 1 barquette de fraises et 6 œufs. La première AMAP était née. A l'automne, il y en avait deux de plus. Dix ans plus tard, elles fourmillent dans toute la France, et à Paris, on s'inscrit sur des listes d'attente.

Aux Olivades, on assure 180 paniers par semaine et lors de ma visite, la dernière livraison comprenait 1 sac de haricots plats, 1 concombre, 6 courgettes, 3 aubergines, 3 poivrons, 1 kg de pommes de terre, 1 sac de carottes, 1 sac d'oignons, menthe, ciboulette, persil, 2 sacs de tomates diverses (4 kg), 1 barquette de fraises (250 g), 9 brugnons, 10 abricots et 1 plateau de pêches. Du bio pour 25,90 €. Les paniers d'été sont toujours plus riches que ceux d'hiver et ceux du Sud plus ensoleillés que ceux du Nord, mais le succès est incontestable. Chez les amapiens producteurs comme chez les amapiens consommateurs. Tout irait bien aux Olivades si, une fois de plus, les rats des villes et de l'aménagement urbain ne tentaient de grignoter le maigre espace agricole qui subsiste. Daniel et Denise sauront se défendre et avec eux tous les amapiens. ●

La semaine prochaine:
LES JARDINS DE COCAGNE

Carnet d'adresses

Daniel et Denise Vuillon,
Les Olivades, 257, chemin de
la Petite-Garenne, Ollioules (Var).
Tél.: 04-94-30-03-13.
www.olivades.com

Sur le Web

Le site du mouvement interrégional des Amap: www.miramap.org

A lire

L'Histoire de la première Amap,
de Denise Vuillon, éditions
L'Harmattan, 256 p., 22,80 €.
*Amap, histoire et
expériences*, d'Annie
Weidknet, Nouvelles
Editions Loubatières,
192 p., 21 €.