

Les AMAP, un pas més enllà dels grups de consum

Després dels moments d'urgència sanitària viscuts amb la COVID-19, moltes persones s'han adonat dels problemes lligats al nostre *modus operandi* en termes d'alimentació: les dificultats d'abastiment quan hi ha restriccions de mobilitat, la distància real dels llocs de producció dels aliments que consumim en el dia a dia, la qualitat dels productes que mengem i la seua influència sobre la nostra salut, i un llarg etcètera. L'agricultura neoliberal i la indústria agroalimentària amb l'[empobriment](#) dels sols i la [contaminació](#) d'aigües i terres ens han abocat a una pèrdua de [biodiversitat](#) sense precedents, amb conseqüències ambientals i sanitàries molt greus, com les associades justament a l'[aparició](#) de la COVID-19 i altres malalties infeccioses com l'Èbola, el VIH/sida o el SARS.

Sovint en situacions de crisi es troben solucions genials. De vegades, les solucions ja existien, però el gran públic no s'hi havia interessat.

A França, les Associacions pel Manteniment de l'Agricultura Camperola (AMAP, per les seues sigles en francès) van nàixer l'any 2001, adaptant un model que ja existia a altres països com el Japó, la Suïssa o els Estats Units i han crescut de manera exponencial en els últims 20 anys (Figura 1). El principi de funcionament és molt senzill: la persona que menja, *menjador* o *consom'acteur* (un joc de paraules entre consumidor i actor), però mai client, signa un contracte amb el llaurador i li finança per anticipat tota la collita, garantint-li d'aquesta manera una remuneració constant i justa que li permet eixir de la *tradicional* precarietat agrícola: a França un agricultor es suïcida cada dia i la sobre-mortalitat per suïcidi del sector està [més que estudiada](#). L'estabilitat econòmica del sistema AMAP permet assegurar la perennitat de les xicotetes explotacions agrícoles de proximitat. El seu objectiu és repensar el model alimentari i agrícola des d'una perspectiva d'interès general, per retrobar una agricultura responsable, ciutadana i camperola.

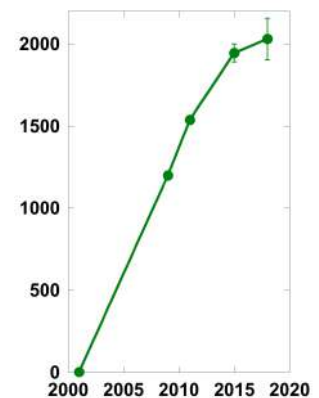


Figura 1. Evolució del nombre d'AMAP en França

Però com funciona una AMAP a la pràctica? Comencem per la part fàcil, la cistella setmanal. Tres conceptes: de proximitat, de temporada i de cultiu ecològic. Amb una distància que va des del mateix poble fins a un centenar de quilòmetres en les grans ciutats com París o Lió, el camí que fan les verdures d'una AMAP és dràsticament inferior al de les verdures del supermercat. La proximitat també fa que les verdures (no calibrades i collides madures) suporten millor el transport, cosa que en redueix el malbaratament i aporta més propietats nutricionals al *menjador*. A més, en ser verdures de temporada, l'AMAP contribueix també a l'educació alimentària, reintroduint varietats oblidades i pròpies a cada territori. Els productes provenen d'una agricultura ecològica, i doncs, respecten la salut del llaurador i la del *menjador*.

I el preu ? El llaurador fixa el preu de la cistella al moment de signar el contracte, segons les seues necessitats i explicant als *menjadors* de la seua AMAP com i de quina manera ha fet eixa elecció, amb total transparència. El preu resulta de la mitjana anual entre les cistelles d'hivern (sovint més menudes però no per això més repetitives) i les d'estiu (que solen ser

enormes). Per exemple, a l'*AMAP des Volontaires* a París la cistella d'entre 4 i 6 kg costa 19 €. El fet de signar un contracte anual, amb el compromís setmanal d'anar a buscar les verdures, fa que els *menjadors* s'adonen que les verdures creixen cada setmana. Que si durant 10 dies se'n van de vacances, el món no para. De manera que si no poden anar a buscar la cistella un dia, és la seua responsabilitat organitzar-se perquè algú altre l'arregle (un veí, una amiga...). Abandonar les cistelles és una mostra de desconsideració cap al llaurador que ha treballat dur per poder-les portar. En el cas que una cistella quede "abandonada", les associacions d'ajuda alimentària del barri recuperen les verdures perquè algú les aprofite. El fet de ser conscient que cada setmana hi ha una cistella esperant-te permet retrobar una cultura de l'*anticipació* en contrast amb el *fast-food* actual, per recuperar el plaer de cuinar bons plats amb allò que el camp et dona a cada temporada.

Com es fa el contracte? El llaurador i el *menjador* signen un contracte anual on estan estipulats el preu fixe de la cistella, els dies i horaris de distribució (per exemple tots els dimecres de 19 a 20h), l'acceptació de "[la charte des AMAP](#)" (un document on està explicat el sistema AMAP), el compromís d'anar al lloc de distribució del barri i preparar les cistelles amb el llaurador 3 o 4 vegades a l'any o les visites al camp. El *menjador* es compromet a participar a tallers pedagògics en els quals el llaurador ensenya les faenes de l'hort pròpies a la temporada (desbrossar, collir, tallar els arbres, etc.). També s'inclou una visita completa a totes les instal·lacions i un dinar compartit entre les diferents AMAP que tenen contracte amb un mateix llaurador, cosa que permet crear xarxes locals solidàries dels llauradors en cas de mala collita.

Què passa si fa mal temps? El contracte estipula clarament que el *menjador* és 100% solidari del llaurador en termes de risc climàtic. Així doncs, si una setmana pedrega i no hi ha cistella, el *menjador* no té verdures (i evidentment els diners no es tornen). L'objectiu és donar una estabilitat econòmica al llaurador que li permeta projectar-se al futur (compra de material, contractació de personal, etc.) sense haver de patir pels ingressos futurs. Això sí, normalment els llauradors s'organitzen per tenir sempre alguna cosa per ficar a la cistella. Per exemple, si la sequera no permet donar prou carabassetes, el llaurador ho compensa amb creïlles guardades. Si fa massa calor a la tardor i les verdures d'hivern no germinen, hi ficarà un pot de tomata en conserva feta a l'estiu.

Qui organitza el dia a dia d'una AMAP? Per poder signar un contracte, el *menjador* s'ha d'adherir a l'AMAP del seu barri (al voltant de 15€ anuals). Els diners serveixen per a finançar l'organització de l'associació, ajudar els llauradors en cas de males collites o muntar projectes annexos. Per exemple, l'*AMAP La Courgette Solidaire* a Les Lilas (al departament de la Seine-Saint-Denis, *banlieue* de París), fa molt d'èmfasi en la part solidària de la seua activitat. Gràcies a les adhesions anuals, l'associació té 4 contractes anuals amb el llaurador per donar les cistelles a les associacions d'ajuda alimentària del barri (aproximadament 2400 € anuals de verdures).

Per poder coordinar els contractes i la logística, hi ha dos actors clau. D'una banda, els voluntaris referents de l'AMAP que s'encarreguen de la part administrativa, el contacte amb el llaurador, la planificació de les distribucions, el web, etc. De l'altra, els ajuntaments, escoles, centres socials, etc. que cedeixen els seus espais per poder organitzar les distribucions. Evidentment estos actors treballen de manera voluntària, sense cobrar ni un cèntim al

llaurador ni al *menjador*. De fet, els diners circulen només entre el llaurador i el *menjador*, mai a través de l'AMAP com a tal.

Les AMAP solen tenir un sol llaurador associat (que fa verdures principalment) però de vegades també en tenen més d'un, sobretot en zones urbanes. Per exemple, en el cas de *Guill'amap* a Lió, hi ha 5 llauradors amb especialitats diferents: verdures, fruita, formatge de cabra, mel, pa, ous i aviram. La majoria dels *menjadors* d'una AMAP tenen més d'un contracte (encara que no és obligatori), i això permet cobrir la majoria de necessitats alimentàries sense passar pel gran sistema de supermercats de la indústria agroalimentària.

I, concretament, com es fan els pagaments? Encara que parega sorprenent, a França els xecs encara existeixen. A l'inici de l'any, quan es signa el contracte, es donen diversos xecs corresponents a tot l'any (per exemple, cistella a 15€/setmana x 4 setmanes = 60€/mes, doncs 12 xecs de 60€ o 6 xecs de 120€). El llaurador els porta al banc cada mes o cada dos mesos, i així els pagaments estan esglaonats, tot i que el llaurador té tots els diners des de l'inici de l'any. També hi ha l'opció de les transferències bancàries automàtiques, que es va implantant poc a poc...

La unió fa la força

Les AMAP estan organitzades a França en diversos nivells. L'AMAP del barri és el primer, perquè participa activament a la vida associativa local i forma part d'un teixit ric, sovint enllaçat amb els llocs de compostatge col·lectius, les cooperatives d'energia ciutadana, els horts urbans o les associacions "alimentàries" (sobirania i justícia alimentària, distribució d'ajuda alimentària, pares i mares d'alumnes per la gestió menjadors escolars, etc.). A més, el lloc de distribució de les cistelles esdevé un lloc de trobada al barri, on persones de diversos horitzons es barregen, afavorint una xarxa de solidaritat que trenca l'aïllament propi de les grans ciutats. El llaurador sol quedar-se també durant les distribucions de cistelles, quan els dos estils de vida rural i urbà es retroben i comparteixen vivències i preocupacions com l'oratge o la pujada del preu del carburant, sovint al voltant d'un aperitiu.

El segon nivell d'organització són els col·lectius Interamap que posen en contacte les més de 2000 AMAP existents (Figura 2) segons la seua proximitat (sovint per "*département*", l'equivalent de les províncies a l'Estat espanyol). El nivell superior és el de les xarxes regionals d'AMAP, que existeixen en la majoria de regions franceses. Per exemple, [Réseau AMAP Ile de France](#), [Réseau AMAP Auvergne Rhône Alpes](#), [Réseau AMAP Midi-Pyrénées](#), etc. Es tracta d'associacions sense ànim de lucre amb una gran activitat portada per voluntaris i varies persones assalariades en cada regió. Les xarxes regionals estan agrupades entre elles al [MIRAMAP: Mouvement Inter-Regional \(que no nacional!\) des AMAP](#). I per acabar, hi ha [URGENCEI](#), que aglutina tots els actors a nivell europeu (però amb fortes relacions amb altres països com el Japó o el Canadà, per exemple). Totes estes xarxes treballen en el dia a dia amb altres més centrades en la part agrícola, com [Terre de Liens](#), associació centrada en l'accés a les terres agrícoles per als xicotets agricultors; [La Confédération Paysanne](#), sindicat d'agricultors per una agricultura camperola i de defensa dels seus treballadors; [L'Atelier Paysan](#), una cooperativa d'autoconstrucció de ferramentes agrícoles, i moltes més. Totes elles fan un treball de fons enorme que permet abordar problemàtiques d'ordre molt divers: *lobby* a nivell institucional per la promoció de l'agricultura camperola i ecològica, formacions tècniques per a llauradors i joves que volen reconvertir-se en llauradors, grups de treball

feministes com les *Josiannes* (*Joyeuses et singulières paysannes*) que donen veu a les dones camperoles, formacions per als ciutadans que volen muntar una nova AMAP al seu barri, sensibilització ciutadana sobre l'accessibilitat i la justícia alimentàries, creació de material didàctic, com dos còmics en lliure accés del punt de vista de [menjador](#) i de [llaurador](#) en AMAP, el suport a la realització este any de [Douce France](#) (una pel·lícula que explica, gràcies a un projecte docent amb alumnat de secundària, la mobilització contra la transformació de terres agrícoles a l'Ile de France en un centre comercial), i un llarg etcètera.

La resiliència alimentària en cas d'urgència

Durant els primers mesos d'urgència sanitària, totes les xarxes AMAP han estat molt reactives i han contactat les diferents Administracions per obtenir els permisos necessaris per poder continuar el seu funcionament malgrat les dificultats tècniques. La majoria de distribucions han continuat fent-se a tota França sense problema, fins i tot a les grans ciutats, fet que ha generat una gran admiració per part de l'opinió pública i li ha valgut molts articles a la [premsa](#), la ràdio i la televisió (mitjans que sovint han ignorat l'agricultura camperola i de proximitat). Hi ha hagut tant de rebombori que el MIRAMAP va haver de publicar un [dossier urgent](#) per poder fer front a forta la demanda d'informació.

El fet de tenir contractes anuals ha permès mantenir estable el preu de les verdures per als *menjadors*. I al mateix temps, ha permès als llauradors de redistribuir les verdures que destinaven, entre altres, als menjadors d'escola (que van estar tancats durant setmanes), i que s'haurien malbaratat. Que siga de proximitat, ha garantit l'abastiment fins i tot en els moments de confinament més dràstics.

I estes reflexions ens porten evidentment cap a un altre tipus d'urgència, la climàtica. Des de fa dècades els experts ens adverteixen de les conseqüències del canvi climàtic. Al principi estes amenaces es conjugaven en futur. El canvi climàtic produirà modificacions importants en el règim de precipitacions deien, per citar només una de les conseqüències. Avui, sabem que aquestes es conjuguen en present. La [sequera](#) crònica que s'ha instal·lat a Europa des de fa uns quants anys és sense precedents. Les [previsiones](#) de l'Agència Europea de Medi Ambient no són gens tranquil·litzadores. Es per això que repensar el nostre model agrícola és una urgència si volem poder abastir-nos en els pròxims anys, sobretot en medi urbà. Entre tots hem d'aconseguir recuperar terres i facilitar la instal·lació de nous llauradors que puguem guanyar-se la vida a l'alçada del treball que fan, alimentar a tota la població.

Marina SEDER COLOMINA

LES AMAP EN FRANCE

Mouvement
Inter-Régional
des AMAP

CELA REPRESENTE PLUS DE
2000 AMAP EN FRANCE !!



NOMBRE D'AMAP ESTIMÉES
PAR RÉGION : DONNÉES 2015-2018

Figura 2. Les AMAP a França



Figura 3. Distribució de verdures a La Courgette Solidaire (Les Lilas)



Figura 4. Distribució de pa a La Courgette Solidaire (Les Lilas)



Figure 5. Còmic "Amapien ne, pourquoi pas moi ?",

http://www.amap-idf.org/images/imagesFCK/file/1reseau/communication/amap_bd_version_numeriquevf.pdf