

Les AMAP, una col·laboració directe entre productors i consumidors

En el context d'una agricultura industrialitzada que proposa productes massificats a un anònim mercat globalitzat, la proposta de les AMAP de contractes directes i anticipats entre productors i consumidors, a més de tornar a apropar els móns rural i urbà, vol establir entre ells una economia solidària i pot ésser una nova manera de distribuir els productes ecològics i de la terra.

TEXT: FRANÇOIS PELATAN, COMISSIÓ DE LA FEDERACIÓ REGIONAL DELS CIV AM (CENTRES D'INICIATIVES PER VALORITZAR L'AGRICULTURA I EL MEDI RURAL) – AQUITÀNIA, FRANÇA
TRADUCCIÓ I ADAPTACIÓ: CHARLES-ANDRÉ DESCOMBES, ENGINYER AGRÒNOM.

Què són les AMAP?

AMAP significa *Associació per al Manteniment de l'Agricultura Pagesa*, és a dir, una forma d'organització per apropar els consumidors i els agricultors, regida per una Carta nacional de les AMAP i per la Carta de l'agricultura pagesa¹.

Les AMAP són associacions creades localment per uns consumidors: proposen a uns productors locals de fer un contracte de temporada per tal d'alimentar unes quantes famílies, per exemple cinquanta. El contracte és firmat entre cada família i els productors (un amb cada productor) i la família paga per endavant la producció futura: en contrapart, rebrà cada setmana la seva part de collita de productes frescos, sans, diversificats. L'import del contracte pot ser negociat amb el productor segons dues modalitats: o a partir dels preus mitjans a escala regional menys un 10 per cent perquè una distribució pren menys temps que una venda al mercat, o sumant els costos de producció de l'explotació i el benefici esperat pel productor i dividint aquest total pel nombre de famílies contractants. Accidents climàtics que redueixin la producció no modifiquen la suma pactada.

Els objectius de les AMAP són els següents:

- Tornar a apropar la producció al consum local, després que a partir dels anys 50 les regions de consum s'hagin anat allunyant de les de producció.
- Donar suport de manera solidària als productors de qualitat a escala humana en situació precària.
- Proveir les famílies d'una alimentació sana, equilibrada i diversificada a un preu abordable.
- Actuar al llarg del temps, és a dir, en una determinada direcció ja que el suport que es dona als productors i a les seves famílies no dura tan sols uns pocs mesos.

Organització de la distribució

Els consumidors gestionen en voluntariat la distribució que té lloc un cop a la setmana durant tot l'any, en un local. Hi ha un coordinador per producte que és l'enllaç permanent amb el productor –assegurant una comunicació amb ell que les AMAP consideren essencial– i dos consumidors que gestionen per torns la part administrativa: contractes, xecs, llistats, enquestes, retola

AMAP i productes de masia²

A França la denominació de producte de masia es remunta a varis segles enrere i es referia sobretot als formatges. Quan els anys 60-70 es va començar a promoure el turisme a les cases de pagès, les explotacions agràries que localment proposaven productes amb forta tradició local i familiar com ara el pernil, el formatge, la mel, les terrines, el foie gras, etc., els van anomenar tots "productes de masia", amb l'ajut dels serveis de les Cambres d'agricultura que els promovien: es tractava sobretot de productes transformats. Al mateix temps naixien en el sud-oest de França els primers *labels vermells* d'aus, marques de qualitat que es van anomenar "de masia", ja que els pollastres es criaven a terra i a l'aire lliure. Així, tot i que la utilització dels termes "de masia", "de la masia", "a la masia" estigui controlada per la jurisprudència dels tribunals, que a França és una font de dret, tenim per una banda uns productes més aviat de gama alta transformats a la masia i de l'altra uns productes dits "labels de masia" procedents de fet de processos industrials quant a l'alimentació, el sacrifici i la distribució.

La noció d'alimentació quotidiana i local que promouen les AMAP ignora tot això ja que és el productor qui proveeix directament els consumidors i qui garanteix la qualitat de les matèries primeres que ha cultivat o criat. Sobretot, pel que fa a les AMAP, és el contracte que fixa la qualitat dels productes: *contracte val llei*, com hom diu a França. Així la utilització de la denominació "productes de masia" perd part de la seva importància.



1. Existeix molta informació en línia (en francès) sobre les AMAP, majoritàriament ecològiques. Vegeu per exemple <http://www.amap-aquitaine.org/>, <http://allianceprovence.org/> o <http://alliancepec.free.fr/Webamap/>. La carta de l'agricultura pagesa és disponible a: www.confederationpaysanne.fr/images/imagesFCK/File/Presentationconf/agriculture%20paysanne/AP_plaquette%20complete.pdf (nota de la redacció).

2. Es tracta dels anomenats, en francès, *produits fermiers*, on *ferme* vol dir masia. Es podrien també qualificar com a productes pagesos artesans o productes de la terra.

ció del contingut dels cistells, etc.

Els productors són presents per parlar dels seus productes, de l'explotació, de la temporada o de les varietats d'hortalisses i per contestar a les preguntes.

Una AMAP no és cap mercat públic, ni cap grup de compra col·lectiva o punt de venda dels productors o empresa de distribució de cistells

El circuit és el següent: a 2/4 de 7 tots els consumidors presents ajuden els productors a descarregar les furgonetes i a instal·lar els productes sobre les taules. Aleshores cada consumidor recorre les taules per prendre els seus productes: la llet, les hortalisses, la carn, etc. En primer lloc firma el full de distribució que dona fe que té realment un contracte, aleshores pren els seus productes i a continuació passa al productor següent, i així successivament.

Si un consumidor no ve a buscar els seus productes, no se'l reemborsa: s'aconsella doncs al consumidor, al moment del contracte, de preveure uns substituïts per quan estigui absent. L'intercanvi

de diners està prohibit durant la distribució, on només es troben els productes que són objecte del o dels contractes. El lloc de distribució és un espai privat gestionat per l'AMAP i no obert al públic, excepte òbviament per acollir gent que vulgui informar-se o conèixer l'AMAP.

A les distribucions setmanals es poden trobar tots els productes d'alimentació quotidiana procedents de les produccions agràries locals que hagin estat escollits pel comitè de gestió de l'AMAP, prèvia enquesta entre els socis i visita a les explotacions candidates.

Una AMAP no és doncs cap mercat públic, ni cap grup de compra col·lectiva o punt de venda dels productors o empresa de distribució de cistells. La presentació en cistells, d'altra banda, només concerneix les hortalisses en una AMAP. De fet, qualsevol empresa agrícola o alimentària –un productor, un supermercat, una cooperativa, un comerciant...– podria organitzar una distribució clàssica per cistells, que no són un sistema nou en si: a França els anys 60, i encara ara en les

Dos exemples d'AMAP ecològiques a la Catalunya Nord

L'AMAP Palau del Verd neix a finals del 2004, per iniciativa d'uns voluntaris implicats en diverses xarxes associatives, per donar suport a l'incorporació agrària d'Antoine Rechke, jove horticultor a Palau del Vidre. L'explotació ecològica represa compta amb 6.000 m² d'hivernacles, una hectàrea de camps i 0,8 ha de kiwis. L'associació agrupa actualment 83 famílies adherides, a través de la distribució de 16 cistells setmanals (equivalent quatre persones) i 68 mitjos cistells (equivalent dues persones). La distribució està organitzada en funció del lloc de residència dels socis, el dimarts al vespre a l'explotació al Mas Ouglé i el divendres al vespre al lloc de residència de l'horticultor al Mas Delfau a Perpinyà.

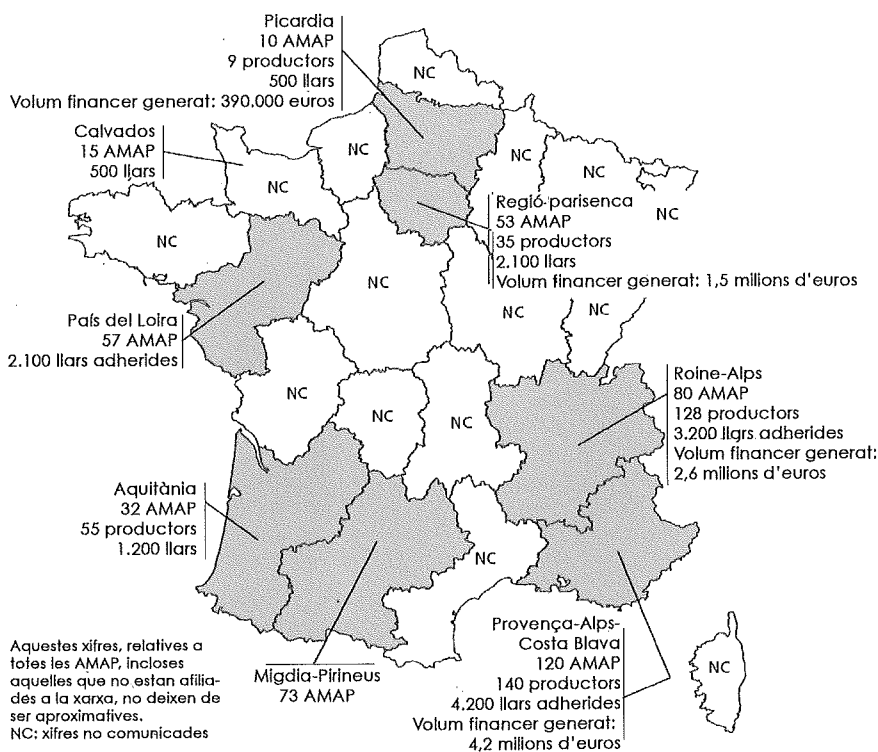
El contracte de compromís que lliga el soci i el productor dura 23 setmanes, amb un període d'octubre a mars i un altre d'abril a setembre que corresponen a la temporalitat de la producció. El preu actual és de 22 € setmanals (quatre persones) i l'import es paga per avançat en firmar el contracte, en un únic pagament o en dos o tres xecs cobrats cada dos mesos. La diversitat del cistell permet descobrir hortalisses habitualment poc emprades, de varietats antigues, i garanteix la frescor d'unes hortalisses collides el mateix dia.

A la primavera-estiu: patates novelles, hortalisses per a samfaina, cogombre, meló, síndria, herbes aromàtiques, etc.

A la tardor-hivern: bledes, cols, naps, rave, enciams, agrella (oseille), julivert, kiwis, etc.

L'AMAP Energia ciutadana, creada a la Universitat de Perpinyà per un grup d'estudiants preocupats de la coherència entre els seus projectes de desenvolupament sostenible i els seus hàbits alimentaris, consolida la instal·lació progressiva d'una parella d'horticultors a Pontella. A més de la seva producció hortícola, aviat el senyor i la senyora Rovira afegiran ous als seus cistells, distribuïts cada dilluns al vespre al campus de la universitat.

(Informació aportada per Patrick Marcotte, CIVAMBIO 66, Perpinyà: www.bio66.com i <http://www.frabl.org/>)



Font: serveis regionals, vegeu coordenades a: <http://alliancepec.free.fr/Webamap/index.php>

El mapa de les AMAP a França. (Font: Dossier "AMAP. Aux paniers, citoyens!" Campagnes solidaires, núm. 222, octubre de 2007: www.confederationpaysanne.fr/images/imagesFCK/File/CS/CS_DOS_222.pdf)



A l'AMAP, cada consumidor recorre les taules per prendre els seus productes: la llet, les hortalisses, la carn, etc.

petites ciutats, el grup Casino lliurava i lliura comandes de diferents productes al domicili de particulars.

Els cinc pilars del sistema

Els següents criteris han de ser respectats perquè una AMAP compleixi realment la seva funció:

- El vincle directe, sense intermediaris, entre el productor i el consumidor.
- Un contracte de temporada (sis mesos) que inclogui els mètodes de producció, els elements de preu, les condicions de distribució, les activitats d'animació social, etc.
- El pagament anticipat de la producció, que garanteix la seguretat del productor i la qualitat del seguiment dels cultius i de les activitats ramaderes i actua com a un microcrèdit.
- La participació dels consumidors en l'organització i la gestió de la distribució.
- La permanència de l'acció en el temps ja que no es pot ser solidari d'un productor i de la seva família només per alguns mesos, sinó per molts anys: és la responsabilitat social.

Les obligacions legals

Una AMAP com a tal no està sotmesa a cap norma particular: no hi ha distribució en si, sinó uns particulars que venen a recuperar, en un lloc pri-

vat, uns productes de què ja són propietaris. En efecte l'AMAP no és part interessada en el contingut dels contractes, que s'estableixen de fet entre els consumidors i els productors, i aquests últims no pertanyen a l'AMAP. En la comptabilitat d'aquesta, doncs, només apareixen les quotes per adherir-s'hi així com les despeses d'assegurança que cal preveure per als locals ocupats durant la distribució.

Per a la comercialització dels seus productes a escala local, en canvi, els productors han d'estar en regla quant a les normes sanitàries relatives a la carn i als productes làctics, menys exigents però que per al transport a llarga distància o per lliurar a comerciants. Jurídicament, la distribució d'una AMAP, és com si els productes es recollissin directament a la finca del productor. De fet, en certes AMAP suburbanes, és a la finca on tenen lloc les distribucions.

AMAP, mercat de proximitat

Segons unes enquestes recents, el plat estàndard dels habitants de Pau (capital del Bearn a Aquitània, 200.000 habitants) només té entre un 10 i un 12 per cent de productes procedents de les explotacions locals. Un valor força baix que demostra fins a quin punt, en aquest inici del segle XXI, l'agricultura globalitzada marca la nostra alimentació. La situació sembla difícil de corregir ja que, a partir de les referències de les universitats de Toronto i de Boston, el consum de productes locals en la conca econòmica de Pau podria assolir com a molt un 20 per cent el 2018 i un 30 per cent el 2025. Les AMAP s'inscriuen en aquest esforç de recuperació del consum local. ■



La presentació en cistells només concerneix les hortalisses en una AMAP. No són un sistema nou.

BIPLANTOL

Homeopatía para plantas, suelo y agua

Haz tu pedido a través de nuestra web
www.biplantol-es.com

Llámanos y hazte comercial o distribuidor
 Telf. 966 81 46 45