

Les AMAP, un pas més enllà dels grups de consum

Les AMAP franceses, i també altres fórmules per l'estil en altres països, són organitzacions que van més enllà de la relació mercantilista que es pot establir entre un nucli pagès productiu i un nucli consumidor. A les AMAP, els valors de la solidaritat i del compromís són els eixos sobre els quals gira la relació entre uns i altres. A partir d'aquí s'estructura un funcionament que permet produir sense precarietat i menjar aliments de confiança, pròxims i ecològics.

TEXT IMATGES: MARINA SEDER COLOMINA

Amb les crisis que hem viscut els darrers anys i que vivim actualment (COVID-19, urgència climàtica, guerra d'Ucraïna, inflació...) moltes persones s'han adonat dels problemes lligats al nostre modus operandi en termes d'alimentació: les dificultats d'abastament quan hi ha restriccions de mobilitat

L'agricultura neoliberal i la indústria agroalimentària, amb l'empobriment dels sòls 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 als problemes d'abastament alimentari o a l'aparició de la COVID-19.

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 en altres països com el Japó, Suïssa o els Estats Units i han crescut de manera exponencial els últims vint anys. El mode de funcionament és molt senzill i està basat en dos principis: la solidaritat en cas d'imprevist i el prefinançament de la collita.

La persona que menja, **menjador/a** o **consum'acteur** (un joc de paraules entre **consumidor** i **actor**), però mai client, signa un contracte amb la llauradora o el llaurador i li finança per anticipat la collita de tot l'any; d'aquesta manera li garanteix una remuneració constant i justa que li

L'estabilitat econòmica del sistema AMAP permet assegurar la perennitat de les xicotetes explotacions agrícoles de proximitat

(confinament o manca de gasolina), la **distància real dels llocs de producció dels aliments que consumim en el dia a dia i l'especulació a la qual són sotmesos** (blat que ve de Rússia i Ucraïna per exemple), la qualitat dels productes que mengem i la seua influència sobre la nostra salut, i un llarg etcètera.

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



L'AMAP DEL BARRI, UN PUNT DE COHESIÓ SOCIAL

Les AMAP estan organitzades a França en diversos nivells. L'AMAP del barri és el primer, perquè participa activament en 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, mares i pares d'alumnes per la gestió de 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, i afavoreix una xarxa de solidaritat que trenca l'aïllament propi de les grans ciutats. La llauradora o el llaurador sol quedar-se també durant les distribucions de cistelles, i llavors 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.

I EL PREU?

La llauradora o 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 quatre i sis quilos costa vint euros. 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 deu 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'arregleque (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.

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

permet eixir de la tradicional precarietat agrícola: a França se suïcida un agricultor cada dia i la sobremortalitat per suïcidi del sector està més que estudiada.

Fins i tot si una part de la collita es perd per una inundació o una sequera, **el llaurador té el salari garantit per a tot l'any i pot organitzar-se** (com-



A França se suïcida un agricultor cada dia i la sobremortalitat per suïcidi del sector està més que estudiada

prar material, contractar personal, etc.). 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.

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) suportin 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 de qui els cultiva i de qui se'ls menja.

Com es fa el contracte?

La llauradora o el llaurador i el **menjador** signen un **contracte anual on hi ha estipulats el preu fix de la cistella**, els dies i horaris de distribució (per exemple cada dimecres de 19 a 20 h), l'acceptació de "la Charte des AMAP" (un document on hi ha explicat el sistema AMAP), el **compromís d'anar al lloc de distribució del barri i preparar les cistelles** amb el llaurador tres o quatre vegades l'any i les visites al camp.

El **menjador** es compromet a participar en tallers pedagògics en els quals el llaurador ensenya les faenes de l'hort pròpies de la temporada (desbrossar, collir, tallar els arbres, etc.). També s'hi 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 amb el 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 (comprar material, contractar personal, etc.) sense haver de patir pels ingressos futurs.

Això sí, normalment els llauradors s'organitzen per tenir sempre alguna cosa per posar 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 posarà un pot de tomata en conserva fet 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 quinze euros anuals). Els diners serveixen per finançar l'organització de l'associació, ajudar els llauradors en cas de males collites o muntar projectes annexos solidaris.

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.

04. Còmic "Amapien-ne, pourquoi pas moi ?"



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 cinc llauradors amb especialitats diferents: verdures,

Els diners circulen només entre el llaurador i el menjador, mai a través de l'AMAP com a tal

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 se signa el contracte, es donen diversos xecs corresponents a tot l'any** (per exemple, cistella a 15 euros/setmana x 4 setmanes = 60 euros/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

Si l'AMAP del barri és el primer nivell d'organització, el segon nivell són els col·lectius Interamap que posen en contacte les més de 2000 AMAP existents 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 diverses persones assalariades a cada regió. **Les xarxes regionals estan agrupades entre elles al MIRAMAP: Mouvement Inter-Regional** (que no nacional!) des AMAP.

I per acabar, hi ha URGENCI, que aglutina tots els actors a escala europea i mundial (les CSA als països anglosaxons, les ASC al Québec o les Teikeis al Japó per exemple). Totes estes xarxes treballen en

el dia a dia amb altres de més centrades en la part agrícola, com Terre de Liens, associació que gràcies als estalvis de les ciutadanes i ciutadans compra terres per facilitar l'accés per als xicotets agricultors; L'Atelier Paysan, una cooperativa d'auto-construcció de ferramentes agrícoles; La Confédération Paysanne, sindicat per una agricultura camperola i de defensa dels seus treballadors; InPACT, unió d'una desena d'organitzacions que treballen per facilitar el desenvolupament agrícola des d'una nova perspectiva molt més respectuosa del medi ambient i més humana, i moltes altres 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; 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'accessi-

ESPAIS DE SOLIDARITAT

A més de finançar l'organització, els diners de les persones que s'adhereixen a una AMAP també poden servir a fins solidaris.

Per exemple, 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 quatre contractes amb el llaurador per donar cistelles a les associacions d'ajuda alimentària del barri (aproximadament 2.400 € anuals de verdures).

els permisos necessaris per poder continuar el seu funcionament malgrat les dificultats tècniques.

La majoria de distribucions van continuar fent-se a tot França sense problema, fins i tot a les grans ciutats, fet que va generar una gran admiració per part de l'opinió pública i li va valdre molts articles a

Tenir contractes anuals ha permès mantenir els preus molt més estables per als menjadors que els preus a les grans superfícies.

bilitat 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 de pel·lícules com Douce France (que explica, gràcies a un projecte docent amb alumnat de secundària, la mobilització contra la transformació de terres agrícoles a l'Illa de França en un centre comercial), i un llarg etcètera.

RESILIÈNCIA ALIMENTÀRIA EN TEMPS DE CRISI

En 2020, durant els primers mesos d'urgència sanitària, les AMAP van mostrar la seua capacitat de resiliència. Totes van estar molt reactives i van contactar les diferents administracions per obtenir

la premsa, la ràdio i la televisió (mitjans que sovint han ignorat l'agricultura camperola i de proximitat). Hi va haver tant de rebombori que el MIRAMAP va haver de publicar un dossier urgent per poder fer front a la forta demanda d'informació.

Actualment, amb la crisi lligada a la guerra a Ucraïna i la inflació, el fet de tenir contractes anuals ha permès mantenir els preus de les verdures molt més estables per als **menjadors** que els preus a les grans superfícies.

L'agricultura camperola, ecològica i de proximitat **mostra la seua capacitat de resiliència també en aquesta crisi**. Molt menys dependent de l'agroindústria i dels combustibles fòssils –sense pesticides ni fertilitzants químics, menys treball mecanitzat, menys distància entre l'hort i el **menjador** (doncs menys combustible utilitzat), etc.–, l'agricultura camperola, ecològica i de proximitat ha protegit el llaurador i garantit l'abastament dels **menjadors** (quasi) independentment de la crisi econòmica actual.

I estes reflexions ens porten evidentment cap a un altre tipus d'urgència, la climàtica. Repensar el nostre model agrícola és una urgència si volem poder abastar-nos els pròxims anys, sobretot en medi urbà. Entre totes hem d'aconseguir recuperar terres, facilitar la transmissió d'aquells que és jubilen i encoratjar la instal·lació de nous llauradors per a què puguem guanyar-se la vida a l'alçada del treball que fan, alimentar tota la població. Sense elles i ells no podem, ni podrem, viure. 🌻

Figura 2. Dades de les AMAP a França.

