



**MISSION INVERSE BULGARE EN FRANCE,
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2009**



RÉSEAU INTERNATIONAL URGENCI

5 rue Jean-Jacques Rousseau 13400 Aubagne – France

Tel : +33 (0)4 42 32 05 75 - Email : contact@urgenci.net

Website : www.urgenci.net

Introduction

Le séjour était organisé comme une mission inverse après que des représentants d'une AMAP de la région d'Angers se soient déplacés en Bulgarie en décembre 2008. A cette occasion, ils ont présenté pour la première fois aux producteurs bio et à des représentants des consommateurs bulgares les concepts sur lesquels se fondent les AMAP et comment elles fonctionnent.

Notre groupe de visiteurs bulgares était composé de trois dames : Lalka Chonlova, copropriétaire de la ferme biologique de la région de Karlovo, en Bulgarie, Tania Boyajieva, une représentante d'un groupe de consommateurs de Sofia, la capitale de la Bulgarie et Vania Kuncheva, interprète.

L'idée clef motivant le voyage, c'était de nous faire découvrir différents producteurs et groupes de consommateurs qui font partie d'une AMAP dans la région d'Angers et nous permettre d'avoir accès à une expérience de première main sur les questions pratiques de l'installation et de la bonne gestion d'une AMAP. L'information rassemblée devait être utilisée pour le fonctionnement de la première initiative qui cherche la similarité avec les AMAP en Bulgarie. Cette structure a été formée environ trois semaines avant notre arrivée en France. Elle a commencé sous la forme d'un système de livraison de paniers de légumes frais produits dans la ferme en agriculture biologique exploitée par Lalka et son mari Ivan, et transportés à Sofia avec l'aide de Bioselena. Bioselena est une fondation financée par des soutiens suisses, qui fournit des prestations de conseils aux paysans bulgares en agriculture biologique.

La clientèle de ce système était constituée d'un groupe organisé par Tania, comprenant 30-40 personnes de différentes professions, toutes des personnes habituées d'un centre de bien-être situé à Sofia. Les membres de ce groupe ont été sensibilisés aux bienfaits de l'alimentation bio par le fondateur du centre, le Docteur Emilova. Après les trois

premières semaines, nous avons déjà rencontré quelques difficultés, et nous étions curieux de voir comment les choses étaient organisées en France. Lalka était très intéressée par les méthodes en usage auprès de la communauté des maraîchers bio français. Ses deux années d'expérience dans ce domaine avaient en effet été marquées par de nombreux moments difficiles et par une recherche de manières de produire plus efficaces. Mais son problème le plus important, comme pour beaucoup de producteurs était la distribution de sa production. Par conséquent, l'idée d'avoir sa production payée à l'avance lui paraissait extrêmement attirante.

Jour 1 – Arrivée à Angers, visite de la Biocoop CABA

Après un vol confortable, nous prîmes le train de Paris et arrivâmes à Angers à l'heure du déjeuner. Nous fûmes accueillies par un temps très chaud selon les standards locaux (environ 33°C. Francine Freulon et Dominique Baudouin nous accueillirent à la gare et nous emmenèrent à la jolie maison de Francine, à la décoration artistique. Dans les environs, nous fîmes notre première observation de produits bio frais de la région d'Angers. Francine nous expliqua alors que tous les légumes de la savoureuse salade que nous eûmes alors sur la table, ainsi que les délicieux fromages qui les accompagnaient, provenaient tous soit de l'AMAP, soit de la *CABA Biocoop*.

Immédiatement après le déjeuner, nous nous dirigeons déjà vers la *CABA Biocoop* d'Angers. Là, nous rencontrâmes la Présidente de la chaîne des *CABA-Biocoops* dans la région. Pour des gens comme nous, venant d'un ancien pays communiste, il était extrêmement intéressant de voir comment peut être mise en pratique l'idée d'une coopérative organisée par les consommateurs.

Avant la transition vers une économie de marché en 1989, pratiquement toute notre agriculture était structurée en coopératives. Le lieu le plus populaire pour acheter des fruits et légumes dans les villes étaient ce qu'on appelait les marchés coopératifs où chaque

producteur pouvait louer un stand et vendre ses produits frais en direct aux consommateurs. Malheureusement, après les changements politiques en Bulgarie, la plupart des coopératives furent détruites et d'immenses espaces fonciers furent laissés en friche.

Par la suite, les grands producteurs apparurent comme étant ceux qui faisaient le plus grand usage des méthodes de la production intensive en monoculture. Mais cependant la majorité des habitants des petits villages produisent des fruits et des légumes pour leurs familles dans leurs propres jardins en utilisant des méthodes très primitives et peu efficaces. Les marchés coopératifs existent encore en principe, mais à peu près chaque stand fonctionne de nos jours comme un commerce ordinaire. Ces stands ont été conquis et occupés par les propriétaires de compagnie qui achètent la production sur les marchés de fruits et légumes de gros et les vendent sur les stands avec à des prix leur assurant une marge confortable. Les fruits et légumes ne sont désormais plus forcément plus frais que ceux qu'on trouve en supermarché. Les consommateurs semblent parfaitement aveugles à propos de la manière dont la production est assurée et concernant la quantité de produits chimiques qui sont utilisés pour assurer cette production.

Pour nous, il fut très intéressant de voir comment les CABA Biocoops locales ont pu conquérir la confiance des consommateurs. Il fut également instructif d'observer que ces Biocoops garantissent que tout dans leurs magasins est frais et produit en accord avec le cahier des charges de l'agriculture biologique. Mme Kolen, Président de la CABA Biocoop locale, nous a expliqué l'histoire de la fondation de l'organisation, en soulignant qu'elle fut fondée comme une structure à caractère associatif, dont les propriétaires sont en fait les consommateurs. Nous avons compris que la Biocoop est dirigée par un bureau de gestion élu, et que le Président est le garant de la qualité des produits mis à la vente.

Malgré le programme chargé, Francine parvint à trouver le temps de nous montrer la Loire, qui se tenait, belle et spectaculaire, sous un ciel d'orage. Nous sommes à présent admiratifs du combat des habitants locaux pour maintenir le fleuve libre de tout transport commercial et de leur lutte pour empêcher que des écluses ne soient construites.

Le jour prit fin avec un dîner partagé avec les autres membres de deux AMAP, l'AMAP des Goganes et l'AMAP de la Goutte d'Eau. Nous fûmes impressionnées par la gentillesse que chacun montrait, par les belles relations que tous semblaient construire les uns

avec les autres. Tout le monde avait apporté des plats maison à base d'ingrédients biologiques.

L'ensemble des invités échangèrent leurs histoires sur la façon dont la participation au système AMAP avait changé leur vie. Pour les producteurs, ça signifie la sécurité et une bien meilleure santé, la satisfaction et le plaisir au travail. Pour les consommateurs, les bénéfices semblaient être ceux d'avoir accès à des produits très frais, en général cueillis le jour même. De plus, cette activité paraît générer une empreinte carbone relativement réduite, en raison de la proximité géographique de tous les fournisseurs. Les consommateurs ressentent de ce fait également un sentiment très précieux de bien-être fondé sur cette sensibilité à la promotion d'une agriculture durable naturelle et respectueuse de l'environnement. Les relations amicales tissées entre les membres de l'AMAP nous ont également paru extrêmement importantes, tout comme le sentiment d'appartenir à un groupe où tout le monde est chaleureux, et prêt à aider lorsque cela est nécessaire.

Jour 2 – Visite de fermes en maraîchage et en production laitière.

Visite du magasin en propriété collective de Layon

Notre seconde journée commença avec la visite de la ferme en maraîchage de Nicolas Hazebrouck. Cette visite fut l'un des moments les plus intéressants du voyage pour Lalka, qui travaille sur la ferme en maraîchage bio de son mari. Elle fut impressionnée en particulier par les méthodes simples, mais efficaces, utilisées pour le contrôle des mauvaises herbes. Lalka a également établi une comparaison des bio pesticides utilisés en Bulgarie avec ceux en usage en France. Nicolas nous a expliqué comment son engagement dans des AMAP lui a permis de se concentrer sur le travail qu'il aime et pour lequel il se sent le plus compétent : la culture des légumes. Dans le passé, il consacrait beaucoup de temps sur les marchés et dans les négociations avec les grossistes.

Le lieu suivant que nous avons visité fut le magasin bio à gestion collective de Layon. Il fut très intéressant pour nous d'observer que l'entrepreneuriat privé avait échoué à établir un commerce à la gestion rentable dans le village durant plusieurs années. Le village avait par conséquent été abandonné par les commerçants. Il n'y avait même pas un magasin dans lequel les habitants auraient pu acheter le strict nécessaire.

A un moment donné, une organisation basée sur l'actionnariat fut créée par des gens du village. Ce récit nous rappela les idées qui se propageaient durant la période socialiste en Bulgarie, quand tous les magasins et toutes les usines furent nationalisées et appartenaient dès lors au peuple. Malheureusement, dans notre pays, l'idée socialiste ne fonctionna pas en pratique à cause d'une gestion médiocre et d'un manque de contrôle effectif du côté des citoyens.

Ce que nous avons compris, c'est que, à Layon, un conseil de surveillance suit de très près le fonctionnement des opérations et des finances. Il donne l'assurance aux villageois que leur monnaie est investie de manière appropriée et dans leur intérêt. Notre opinion, c'est que cela prendrait un peu de temps avant qu'un tel concept puisse être appliqué en Bulgarie. Chez nous, les gens sont très méfiants envers de tels schémas d'organisation. De plus, il y a eu dans le passé de nombreux cas de manipulations réelles. Il est vraiment nécessaire d'avoir atteint une certaine maturité du côté de la société pour que des initiatives similaires soient couronnées de succès. Bien que nous soyons sceptiques concernant les possibilités d'application dans la société bulgare, nous avons cependant été très heureux de voir que ce mouvement existait en France.

La dernière visite de ferme de la journée eût lieu sur la ferme de production laitière d'Alain. Nous avons pu voir comment le lait est pasteurisé et transformé en fromage et en autres produits laitiers. Nous fûmes enthousiasmées par la propreté immaculée de la laiterie, qui est sans aucun doute très importante pour la qualité des produits finaux. Nous avons beaucoup aimé le fait qu'en France les réglementations pour les petits producteurs laitiers qui vendent en local ne paraissent pas si strictes. Cela se reflète de manière avantageuse sur le prix final du produit. Malheureusement pour nous, en Bulgarie, les réglementations sont les mêmes, sans aucune adaptation, pour les grosses industries de transformation laitière et pour les petites fermes laitières. Un schéma à la française semblerait impossible. Il est clair que,

afin de suivre l'exemple français, nous, consommateurs, devons lutter pour initier des changements dans le cadre légal concernant la transformation alimentaire en Bulgarie.

La journée s'est achevée avec un ravissant dîner *al fresco* à la ferme d'Alain. Nous avons beaucoup apprécié la haute qualité de tout le repas, l'atmosphère agréable et la chaleur de tous. Vraiment, les Français savent comment bien vivre !

Troisième Jour : visite de fermes en maraîchage et vergers bio, élevage bovin bio. Observation de la distribution des paniers de l'AMAP des Goganes

Tout au cours du troisième jour, nous avons continué de visiter des fermes bio. La première visitée était une ferme en maraîchage biologique chez Nicolas Oran. Nous avons continué notre apprentissage de la manière dont le système AMAP fonctionne. Le plus important semblait être de comprendre que le producteur et le consommateur doivent communiquer de manière très étroite et que les consommateurs doivent être conscients des problèmes potentiels et existants du producteur, tels que une récolte maigre ou manquante à cause des animaux nuisibles, les grêlons, ou des légumes qui n'ont pas l'air parfaits. Cela donne un certain confort au producteur et ne le met pas sous pression pour produire « à tout prix ». Nous apprécions que l'objectif déclaré de fournir de la ratatouille l'été et de la soupe en hiver.

La visite dans la ferme en arboriculture fut également très intéressante dans la mesure où il s'agissait de la première et dernière production fruitière que nous avons visitée. Nous avons trouvé très intéressant la pratique d'utiliser les pommes un peu médiocres pour le jus et pour fournir les consommateurs en AMAP au moment où il n'y avait pas de pommes fraîches. Malheureusement, encore une fois, notre législation n'est pas aussi libérale et ne

permet pas aux producteurs d'avoir accès à des capacités de préservation suffisantes pour maximaliser l'utilisation de leurs produits.

La dernière ferme que nous avons visitée fut la ferme bovine de François. Nous fûmes particulièrement impressionnées par l'aide qu'il reçoit de sa fille et de son beau-frère, qui a récemment décidé d'échapper au monde des affaires trop stressant et un peu vide de sens de Paris, pour un travail qui lui semblait avoir plus de sens, à la ferme. En général, il semble que la profession des paysans soit respectée et que les enfants sont encouragés à suivre leurs parents dans la même voie. Malheureusement, dans notre propre pays, beaucoup doit encore être fait à cet égard, dans la mesure où le nombre de jeunes dans les fermes, y compris dans les exploitations bio, est très très réduit. Le métier de paysan n'est pas considéré comme une bonne profession digne d'être choisie.

En soirée, nous avons finalement pu assister à la constitution des paniers en pratique. Ce fut réellement excitant de voir tous ces gens, la plupart d'entre eux jeunes, venant avec leurs enfants et discutant amicalement avec les producteurs et les uns avec les autres. Nous avons parlé avec eux et ils nous ont expliqué le rôle positif et important que les AMAP jouent dans leurs vies. Il était clair que ces rencontres hebdomadaires et mensuelles sont le facteur le plus important pour construire des relations durables entre les membres des AMAP. En Bulgarie, cela est plus difficile pour nous car la distance séparant le lieu de production des groupes de consommateurs est de 200 km. Mais nous devons néanmoins chercher un moyen de faire comme en France.

Ce fut vraiment adorable de la part des amapiens qu'une partie d'entre eux restèrent pour le dîner avec nous. Une fois de plus, tout le monde avait apporté des plats maisons tout à fait délectables. Aussi bien Tania que Lalka ayant grandi dans des petits villages, elles ont passé leur temps à se remémorer des rassemblements similaires entre amis et voisins, généralement dans un but religieux. De nos jours, ces traditions sont en train de disparaître. Ce fut très encourageant de constater qu'elles peuvent être restaurées avec l'aide d'organisations similaires aux AMAP.

Quatrième jour: visite d'un élevage et d'une ferme en maraîchage.

Distribution AMAP à la Goutte d'eau

La quatrième journée s'avéra à nouveau riche en visites intéressantes et avec une forte dimension éducative. Nous avons d'abord visité la ferme en élevage d'Alain Chazerault. Nous avons été surpris de découvrir qu'Alain C. produisait auparavant uniquement des poulets en élevage en industriel. Malgré les charges de travail toujours augmentées, ses profits demeuraient alors extrêmement réduits. Depuis qu'il a commencé l'élevage de poulets, de canards et de tétas bio, il est plus à l'aise financièrement, puisque le profit qu'il réalise pour un poulet bio est égal au profit réalisé sur la vente de 40 poulets en poulailler industriel ! Et pourtant, les clients lui achètent ses poulets à des prix qui ne sont pas tellement plus élevés que les tarifs pratiqués en magasin. Cela montre très bien qu'une proportion importante de l'argent placé dans la chaîne alimentaire rémunère les intermédiaires. Cela montre aussi l'intérêt qu'il y a à mettre en place des schémas AMAP, puisqu'ils éliminent les besoins des intermédiaires.

Après un agréable déjeuner dans une « cave » à côté de la maison de Vincent (cet endroit fait partie des habitations troglodytes de la région, construites par les hommes du XVI^e siècle dans la pierre calcaire), nous avons visité son jardin maraîcher, où poussent plus de 70 variétés végétales différentes. Les tomates, elles seules, sont déjà de 25 types différents ! Il est absolument certain que les gens des AMAP qu'il fournit ne peuvent pas se plaindre de la monoculture ! Et voici là une autre vertu que nous avons découverte aux schémas AMAP, puisqu'en cas de production industrielle, on se limite souvent à la culture d'une ou deux variétés de chaque espèce végétale. De plus, le choix s'effectue alors en fonction des caractéristiques qui correspondent le mieux à des monocultures massives, comme une plus longue durée de conservation. Le goût vient habituellement à la dernière place lorsqu'on effectue le choix. Lorsqu'on cultive afin de fournir une AMAP, la qualité

gustative et la variété sont, au contraire, les critères majeurs. Cela, bien évidemment, au grand bénéfice des consommateurs !

Plus tard dans l'après-midi, nous avons pu voir comment la distribution des produits bio s'effectue dans une autre AMAP, celle de la Goutte d'eau. Nous avons à nouveau ressenti l'atmosphère et avons réussi à échanger avec certains des consommateurs sur les avantages de consommer par le biais des schémas AMAP. A la suite de cela, nous nous sommes dirigées vers la ferme de Vincent, où nous avons discuté avec nos hôtes, de manière à tirer les conclusions du voyage. Nous avons souligné les éléments que nous avons appréciés et que nous considérons comme reproductibles en Bulgarie, ainsi que ceux qui ne peuvent pas, nous semble-t-il, être mises en pratique telles quelles dans notre pays. Nous avons reçu l'assurance que nous pouvions toujours demander l'aide et les conseils de nos amis français.

Le soir était le dernier de notre voyage et nos hôtes l'ont vraiment rendu mémorable. Nous nous sommes à nouveau rassemblés dans la « cave » chez Vincent et le dîner fut vraiment grandiose et riche. Notre dîner coïncidait avec l'anniversaire de la femme de Vincent. A un moment donné, Vincent a pris sa cornemuse et s'est mis à jouer « Happy Birthday ». Il a également joué d'autres airs, créant ainsi un moment réellement magique. Dans la « cave », avec le feu allumé dans le foyer, avec tellement de visages amicaux autour de nous et avec cette musique extraordinaire... C'est une soirée que, toutes les trois, nous n'oublierons jamais.

Cinquième journée: visite d'Angers et départ

Au cours de notre dernière journée, nous avons été conduits pour une visite de la ville d'Angers par nos hôtes, Francine, Vincent et Jocelyn. Nous sommes allés au château du Roi René, avons visité l'impressionnante cathédrale, avons battu le pavé dans le centre-ville. Pour finir, on nous a emmenées à la gare d'où nous sommes parties pour Paris. Nous fûmes

Tanja Boyadjieva-Ayerst, "Mission inverse des Bulgares en France, 30 juin au 4 juillet 2009", Aubagne: Urgenci (Programme d'essaimage en Europe de l'Est), 7 août 2009

attristées que notre voyage, si extraordinaire, touchât à sa fin. Il est certain que la région d'Angers et ses amapiens occuperont une place spéciale dans notre cœur !