



**MISSION D'ESSAIMAGE  
EN REPUBLIQUE TCHEQUE  
15-21 mars 2010**



**RÉSEAU INTERNATIONAL URGENCI**  
5 rue Jean-Jacques Rousseau 13400 Aubagne – France  
Tel : +33 (0)4 42 32 05 75 - Email : [contact@urgenci.net](mailto:contact@urgenci.net)  
Website : [www.urgenci.net](http://www.urgenci.net)

## *Nos hôtes*

Nous avons été à nouveau accueillis par Jan Valeska et logés au centre Toulcuv Dvur au sud de Prague. Nos guides furent sur Prague Jan Valeska, et Brno (Moravie) Jan Kotera. Un grand merci à eux pour leur accueil chaleureux et leur compétence.

Nous avons été accompagnées à Prague par Katia Pytlova et sur Brno par Iva Klizova, qui ont travaillé comme guides-interprètes. Elles avaient réfléchi au concept, fait des recherches sur Internet et nous ont bien guidées et soutenues dans nos efforts d'explication.

Les **participants** à la mission étaient Sabine Leray, productrice en Ariège de porcs noirs gascons et de vaches gasconnes (race locale à viande des Pyrénées) en élevage herbager, **productrice** depuis 2003 de la première AMAP de Midi-Pyrénées et Annie Weidknet, **consommatrice**, fondatrice de la même AMAP.

A chacune des personnes visitées, à nos hôtes et aux interprètes nous avons offert un saucisson « bien de chez nous » et le film des AMAP Midi-Pyrénées « AMAP, pour une agriculture nourricière ». Nous sommes revenues avec en cadeau du vin de Moravie, un Chardonnay blanc que nous avons eu l'occasion de déguster à Brno offert par Iva...

## *Les rencontres en Bohème*

*Nous avons d'abord revu Karel Tacheci, déjà rencontré lors de la première mission.* La ferme n'a pas changé, toutefois, il a refait un toit et recrépi un pignon de bâtiment. Accueil toujours chaleureux, fromage frais maison et tourte aux pommes délicieuse.... Nous lui amenons quelques semences pour faire des essais et se faire plaisir en essayant des tomates noires,

vertes, jaunes... Depuis notre passage, il distribue à une AMAP à *Toulcuv Dvur*, dont le référent consommateur est *Jan Valeska*.

Ils ont encore à améliorer la distribution pour que Karel soit plus présent mais l'engagement semble solide, les paiements sont faits d'avance, de trois mois en trois mois. Nous allons ensuite voir *Jaroslav Lehnart* à Ceske Kopisky. Le jeune couple essaie de s'installer avec l'aide de Karel. Ils vivent dans une ancienne et immense ferme avec des bâtiments agricoles historiques à restaurer. Ils élèvent quelques bêtes, ont une serre pour les plants, une cave à légumes (comme traditionnellement il y en avait dans les fermes) et suffisamment de bâtiments utilisables pour stocker matériel, légumes, loger les animaux...

Une association d'accueil de personnes ayant des problèmes psychiques occupe aussi les lieux. Ensemble ils espèrent construire leur activité agricole avec le soutien des aides européennes auxquelles peut prétendre l'association de réinsertion pour restaurer cet ensemble et créer une ferme pédagogique. En effet, ils dépendent de la commune urbaine de Terezin et ne peuvent donc pas prétendre aux aides réservées aux zones rurales ! Alors...on fait feu de tous bois. **Nous ne comprenons sans doute pas tout du projet et des méandres bureaucratiques européens mais souhaitons à Jaroslav de réussir à produire des légumes sur la belle terre noire qu'il a préparé dans le potager abrité de murs et à les distribuer sur Prague avec l'aide de Karel.**

Ceci est peut être **l'amorce d'une revitalisation d'une zone maraîchère qui existe encore le long de la Labe (Elbe)**, mais sous forme d'agriculture plus « industrielle » et qui s'était créée pour utiliser le fumier issu des concentrations de chevaux de l'armée autour du fort de Terezin.... Terezin que la route contourne longuement, son immense cimetière précédant les remparts de la sinistre forteresse, antichambre d'Auschwitz (Theresienstadt).

**Le soir à Prague, nous rencontrons Diana Bensova** dans un bar à vin qui sert de lieu de distribution des paniers bio qu'elle compose avec sa production l'été, mais aussi en faisant de la revente l'hiver pour garder ses habitués, car elle n'a plus que quelques légumes racines et des oignons. Les consommateurs paient au coup par coup. Elle trouve que le système de paniers

est meilleur pour elle que de vendre aux magasins, mais avant que nous partions, elle nous dira que nous l'avons fait réfléchir et qu'elle va essayer de faire évoluer sa commercialisation vers un véritable engagement réciproque avec des consommateurs.

## ***Rencontres à Brno, capitale de la Moravie***

### ***Rencontres à Brno, capitale de la Moravie, et deuxième ville de la République Tchèque.***

Nous arrivons à Brno, 400 000 habitants, dans l'après midi après 3 heures de train. Nous sommes chaleureusement reçues par Jan Kotera et Iva Klizova. Après une rapide présentation du concept à la directrice du centre Hnuta Duha (les Amis de la Terre) de Brno, ils nous amènent faire un tour en ville, la forteresse qui la domine, les rues encore villageoises, sillonnées de trams en nombre, une atmosphère beaucoup plus détendue qu'à Prague et son stress de capitale.

Le petit commerce indépendant existe encore. Et au fond des cours se cachent des tavernes, bien cachées des touristes, mais à l'atmosphère chaleureuse et où nous allons apprendre à goûter le vin de Moravie et ses accompagnements « camembert tchèque conservé à l'huile et aux épices » et autres fromages et charcutailles.

Après un repas de légumes bio, nous finirons la soirée en nous initiant sous la conduite attentive de nos hôtes, à la dégustation d'eau de vie de prune dans un bar d'étudiants. Parfait pour rompre la glace en musique.

***Le lendemain matin nous partons pour deux visites de ferme au nord ouest de Brno, dans la région de Bystrice.***

Ce sont des producteurs qui sont candidats au système de paniers promu par ***Hnuti Duha*** (les Amis de la Terre tchèques). Nous les reverrons le soir à la réunion organisée à Brno. Il fait soleil mais la neige est encore bien présente dans un magnifique paysage de collines. Nous rencontrons d'abord à Zhor ***la famille Pospili*** qui a récupéré une ferme familiale de quelques hectares et pratique une agriculture d'autosuffisance : quelques chèvres, moutons, deux vaches, des poules..... et produit des légumes l'été qu'ils vendent en magasin bio essentiellement.

A eux s'est associé un ancien joueur professionnel de Hockey, fuyant le côté mercantile du sport de haut niveau, qui les aide pour la commercialisation et semble vouloir vraiment s'impliquer dans l'avenir de la ferme. **Ils espèrent développer leur production et une amélioration de leur sort grâce à la vente directe aux consommateurs.**

Nous repartons voir une autre famille, celle de ***Ales Horak à Lesonovice***. L'accès à la ferme se fait par un chemin fort pentu et glissant de neige et de boue, entre des champs encore fortement enneigés. Le spectacle est magnifique sous le soleil. La maison est minuscule. L'aménagement du grenier en cours ne sera pas de trop pour loger la petite famille. Pendant que la mère charge la camionnette, un petit garçon joue au paysan et un nouveau né dort dans le landau.

La ferme était restée dans la famille car trop petite pour être collectivisée (ou avec le peu de terre qui avait été laissé). Effectivement, tout est sommaire. Quelques bâtiments en piètre état, quelques animaux, chèvres, moutons, 3 vaches, essentiellement pour la consommation familiale.

Ales a retourné une prairie pour mettre des légumes dès que possible. Il a acheté 5 hectares de pré récemment mais ne pourra les retourner que dans 5 ans, **lorsque le contrat signé par son prédécesseur pour une prime européenne à l'élevage à l'herbe sera arrivée à échéance.** Il espère alors **développer son activité et vivre mieux, et lui aussi vendre en direct aux**

consommateurs de Brno.

## ***Réunion de consommateurs et paysans autour des Bioclubs et des AMAP***

### ***Réunion de consommateurs et paysans autour des Bioclubs et des AMAP***

Nous avons présenté le concept devant un auditoire de paysans dont ceux que nous avons vus dans la journée et de mangeurs. Les paysans ont présenté leur ferme et leur projet, les animateurs de *Hnuti Duha*, ont présenté le concept des « **bioclubs** » qui fonctionnent déjà à Brno **et qui nous avaient été annoncés comme des CSA Moraves.**

Il s'agit plus précisément de **groupements d'achat, centrés sur le produit et sans engagement particulier vis à vis du paysan.** Nous avons ensuite présenté le concept AMAP en mettant l'accent sur les différences :

En AMAP

- L'objectif premier est le maintien de l'agriculture, la préoccupation est d'abord celle du producteur, tant il est vrai que sans producteur il ne saurait y avoir de produit - un contrat lie les partenaires et prend en compte les contraintes naturelles ;
  - le prix est déterminé non à partir des « prix du marché » mais du coût réel du produit incluant un revenu décent pour le paysan ;
  - C'est aux mangeurs de donner ainsi au paysan les moyens de pratiquer une agriculture saine.
- Ce n'est donc pas un « système de paniers » ni un « groupement d'achat », mais un concept solidaire en rupture justement avec les règles de marché.**

Sabine a très bien expliqué, à partir de son expérience, à quel point le concept pouvait être efficace et juste et que **si nous ne prenions pas chacun nos responsabilités, bientôt plus**

**aucun choix ne serait possible, pour nous et nos descendants.**

Notre intervention a éveillé l'assistance à d'autres problématiques que la préoccupation de la qualité de sa propre consommation. Une mangeuse d'une ville voisine a montré qu'elle avait tout compris en disant qu'elle irait voir son voisin « conventionnel » pour lui proposer de l'aider à pratiquer une agriculture saine, comme nous le faisons nous, car nous ne pouvons pas nous permettre de perdre encore un seul paysan.

Nous avons bien précisé que c'était à chacun de prendre ses responsabilités, que nous étions comme eux. Qu'ils pouvaient le faire comme nous et ensuite transmettre à leur tour. La réflexion est en cours et **nous espérons avoir semé de bonnes graines.**

## *Retour à Prague*

Nous rentrons à Prague le lendemain et allons directement voir *Alena Karafiatova sur sa ferme à Slany Vysinec, au nord ouest de Prague, pas très loin de chez Karel Tacheci, accompagnés de Jan Valeska et de Katia Pytlova*

La région est connue pour sa fertilité et abritait **autrefois beaucoup de vergers**. Aujourd'hui, comme partout, on voit surtout d'immenses champs de céréales. La ferme a été récupérée au moment des restitutions. De superbes bâtiments à restaurer, dont un de 300 ans classé au patrimoine historique.

2 vaches « de race tchèque », fruit de divers croisement, de gabarit impressionnant et à la toison épaisse, vaquent dans la cour intérieure en attendant le pré aux beaux jours. 6 chevaux nous entourent, dont 4 en pension. Un manège tout neuf (l'Europe subventionne...) permet de faire centre équestre.

Juste à côté, contraste absolu, une porcherie industrielle et un dépôt de machines agricoles de la coopérative, impressionnantes de gigantisme. La ferme produit quelques céréales et Aléna envisage de cultiver des légumes pour améliorer l'ordinaire. Elle a quelques poules et fournirait aussi des oeufs au groupe. **Elle a préparé la terre, noire et légère et attend que le temps soit favorable aux plantations. Il neigeait encore quelques jours avant.** Elle prévoit aussi de planter des pommiers en bordure d'un autre champ. **Jan est déjà en contact avec Aléna et peut témoigner de son expérience avec Karel.**

Avant l'arrivée des mangeurs pragois, nous racontons notre expérience et expliquons le concept à Aléna et son compagnon, parti en 49 et revenu pour récupérer ses terres après avoir parcouru le monde. Thé, gâteaux et accueil chaleureux. Après le travail, le groupe de consommateurs arrive de Prague. **Nous devons leur expliquer le concept et les aider, avec Jan, à s'organiser en AMAP avec Aléna.** Le premier qui prend la parole déclare avec humour que, puisqu'il n'y aura pas de fraises à Noël, ils peuvent partir... et le dialogue s'enclenche avec Aléna, quelles cultures, comment ? Où distribuer ? À quelle heure ? Comment formaliser l'engagement ? Le prix ? Nous expliquons et Aléna dit qu'elle le dira plus tard, quand elle aura pu calculer précisément ses coûts. **Le groupe accepte.**

**Aléna ne veut s'engager qu'avec une dizaine de familles pour cette première expérience, une extension du potager familial en quelque sorte.** La relation prend corps d'autant plus facilement qu'Aléna est chaleureuse, communique bien et est déjà dans le partage, elle offre le thé puis une assiette de goulash à chacun, pour ne pas laisser partir quiconque le ventre vide....



## ***Réunion d'information de producteurs et consommateurs sur les systèmes de paniers bio et les AMAP***

Comme à Brno, après la présentation de projets par des paysans et de systèmes divers de « paniers bio », nous présentons le concept AMAP. Autre ville, même attention, même intérêt, même qualité d'écoute. **Mêmes sourires, même complicité dans les regards, même éveil à l'espoir de relations plus humaines.** Même espoirs chez des paysans. « *C'est le système parfait.* » Le concept éveille des espoirs et des sentiments que ne sauraient susciter aucun des systèmes qui reprennent en définitive les même concepts que le marché, même en en adoucissant les effets.

Nous ne pouvons dire ce qui en adviendra mais nous pensons que parmi ceux qui étaient là, certains vont s'engager dans le concept, d'autant plus que Jan et Karel ont déjà un peu d'expérience pour les aider et sont la preuve que cela est possible. Nous sommes ensuite interviewées par la journaliste de Radio Prague en Français. Elle nous fait remarquer que **notre concept a éveillé de la nostalgie de liens au monde rural, pas perdus depuis si longtemps finalement....**



## *Ce que nous avons appris de nouveau*

### *Historique*

**Lors de la « collectivisation »**, les terres des tout petits fermiers leur ont été laissées, ou du moins une surface minimum ne leur permettant guère plus qu'une agriculture d'auto-consommation. **L'agriculture vivrière locale** portée par des producteurs indépendants, maîtres de leurs terres, libres de leurs choix de production (et auxquels s'adressent le plus facilement les AMAP ) a donc été très largement détruite et celle qui existe est organisée pour livrer aux structures de commercialisation ou de transformation.

**Lors des « restitutions »**, les paysans qui ont récupéré des petites fermes en propriété se sont très souvent réorganisés ou réinstallés grâce aux aides pour l'agriculture biologique. **Il semble qu'il y ait eu en République Tchèque une volonté de développement de la bio que nous sommes loin d'avoir eue en France.** Ceci dit, quelques décennies de bureaucratie bien sentie les incitent à ne pas se focaliser sur la question de la **certification** qui les intéresse dans la stricte mesure où ils en ont besoin pour vendre à des magasins spécialisés. Nous n'avons pas rencontré chez les paysans **les crispations identitaires françaises autour de cette question.** D'autant plus qu'ils ont souvent une partie de la ferme certifiée en bio, l'autre non, sans que cela recouvre des pratiques bien différentes semble t-il.

### *Commercialisations*

Au niveau de la distribution, après les collectivisations, les **marchés** ont largement disparu comme mode de commercialisation et d'approvisionnement. **Après la « révolution », l'arrivée massive des supermarchés a bloqué toute possibilité de reconstitution et aggravé encore la situation en apportant ses propres facultés de nuisance.** Si quelques producteurs locaux se glissent l'été sur les quelques marchés locaux, ils sont, pour ceux qui restent à Prague surtout occupés par des revendeurs.

A Brno, il semble que la situation soit plus favorable parce qu'il y a encore un tissu rural et d'ailleurs visiblement encore beaucoup **d'auto-producteurs** qui doivent y vendre quelques surplus. Mais nous n'avons pas pu les voir, question de calendrier et surtout de saison. Il n'y a pas en ce moment de producteurs locaux sur les rares marchés, car il n'y a localement que des restes de légumes racines et rien encore en culture.

**Pour les « bio »**, il y a possibilité de vente en magasin spécialisé, mais là encore ce ne sont visiblement pas eux qui récupèrent l'essentiel de la plus value puisqu'ils espèrent tout vendre en direct.....

Par ailleurs, le « bio », majoritairement d'importation, est beaucoup plus cher (2 ou 3 fois) que les produits « standards » et ne peut donc être accessible qu'à une population limitée. La **vente par « paniers »** se développe donc comme en France, selon des systèmes très divers. Des « **bioclubs** » de Brno (qui ne sont pas des CSA mais sont des groupements de consommateurs), à des systèmes commerciaux avec intermédiaires et même produits importés. Nous avons pu voir un « **marché fermier** » style « marché de Pâques » à Prague, organisé un samedi par la municipalité. De tous petits stands, peu de marchandises, mais grand succès, **une queue pour les « saucisses » digne sans doute des pénuries anciennes, signe que la population a la nostalgie des produits fermiers disparus.**

### *Cultures*

Il n'y a **rien en culture en mars**, les paysans que nous avons vu vont mettre des légumes en place dès que le temps le permettra, le sol assez réchauffé, sur des terres récemment retournées, parfois d'anciennes prairies. Mais ce sont des cultures peu variées, une **extension du potager familial**, basé sur les légumes racines, la diversité des choux, les pommes de terre et les herbes aromatiques, très présentes par contre.

Bref, la grande propriété, déjà très présente avant le communisme, est sortie encore renforcée qu'elle soit individuelle ou collective . Le productivisme, communiste ou libéral a produit les mêmes effets. La grande distribution très présente a la même action délétère, à l'est et à l'ouest.

### *Perspectives d'AMAP*

**En légumes** : cela semble toujours le plus facile à mettre en place puisque les contraintes sont moins lourdes qu'avec les produits animaux. Mais un long parcours sera nécessaire pour développer la diversité et sans doute pour acquérir des savoirs faire plus professionnels, plus spécialisés. **Tout l'environnement professionnel comme l'accès aux insectes prédateurs semble encore bien loin, les semences doivent être trouvées à l'étranger par Internet...**

**Pour les autres produits** : dans la mesure où ces fermes pratiquent une agriculture d'auto subsistance diversifiée, les paysans produisant les légumes sont susceptibles d'ajouter aux légumes quelques produits, oeufs, lait, un peu de viande de temps en temps.

Mais l'absence d'équipements de transformation et d'abattage accessible pour les petits fermiers indépendants pèsera sans doute longtemps, à moins d'un changement de politique communautaire dont nous ne voyons hélas pas l'amorce à ce jour.

Mais **peut être qu'un développement européen des AMAP et donc la pression des mangeurs, pourra dans le futur faire bouger enfin les lignes. A Prague comme à Brno, pendant que nous exposions le concept, l'auditoire était toujours très attentif, nous lisions sur les visages, l'intérêt certes pour les uns de la commercialisation et les autres de l'alimentation, mais surtout quelque chose de la promesse d'autres relations possibles, d'un monde plus humain sur lequel il était possible d'agir.**

Un rêve encore, qui faisait écho sans doute à des expériences anciennes de la ruralité, mais qui pourrait se matérialiser, si tant est que chacun le veuille, parce qu'il y a un profond besoin d'humain qui le réclame en chacun de nous. **Les paysans ont compris tout de suite l'intérêt du système AMAP par rapport aux systèmes « paniers » qu'ils connaissaient.** Comme toujours ils nous disent que c'est « le système parfait » que nous leur exposons là... Nous avons insisté sur le fait que nous étions comme eux, de **simples citoyens paysans et mangeurs**, que ce que nous avons fait, ils pouvaient le faire et ensuite transmettre ce qu'ils avaient appris, en aider d'autres à leur tour à s'organiser ainsi, « essaimer » donc...

Jan Kotera et les organisateurs de la réunion de Brno nous ont dit aussi leur désir de faire évoluer le système des « bioclubs » vers celui des AMAP qu'ils découvraient, et qu'ils espéraient bien y parvenir. Encore une fois **nous avons pu voir à l'oeuvre la justesse et l'efficacité de la méthode d'« essaimage » au sens premier et opératoire du terme, c'est à dire la transmission entre pairs, d'expérience personnellement vécue, c'est à dire qui peut être transmise avec sa charge humaine et émotionnelle.**

Ce ne sont que les **rencontres humaines, incarnées, témoignant de l'expérience vécue**, qui sont susceptibles de **provoquer l'adhésion intellectuelle certes mais surtout affective, l'envie de faire, de vivre aussi à son tour une expérience humaine chargée de sens et qui désormais va s'imposer comme un projet à réaliser, une obligation morale.**

**Aucune procédure technique, aucune recette bureaucratique** ne peut déclencher les **affects** qui permettent aux humains de **passer de l'adhésion intellectuelle, finalement fort partagée** (voyez les innombrables et souvent pertinents « y a qu'à, faut qu'on... ») à une volonté impérieuse de **mise en pratique**. Parce qu'il le faut....

***Et pour finir , deux mots sur les pommiers et autres fruitiers des bords de route***

***Et pour finir , deux mots sur les pommiers et autres fruitiers des bords de route***

Nous avons remarqué que les bords de très nombreuses routes sont plantées d'arbres fruitiers, pommiers, pruniers, cerisiers. Ces arbres sont à la disposition du promeneur-voyageur pour y cueillir des fruits. Les municipalités louent aussi parfois quelques arbres à tel de leurs administrés qui en fait des jus ou des confitures. Nous avons cherché à connaître l'origine de cette coutume. Comme souvent, ce sont les besoins de l'armée qui sont à l'origine. Quand les empereurs faisaient tracer des chemins pour déplacer leurs groupes, qui bien sûr allaient à pied, ils faisaient planter des arbres fruitiers qui avaient l'avantage de fournir, outre l'ombre, des fruits aux soldats.

Aujourd'hui la présence de ces arbres est toujours très appréciée des promeneurs et pourrait inspirer nos pouvoirs publics français, hors tout projet de déplacement de troupes bien entendu...