

Le 29 juin 2010

Informations et conseils aux AMAP suite à la recrudescence de contrôles

Suite à l'augmentation récente des visites, contrôles et enquêtes des services des DDPP (Direction Départementales de la Protection des Populations) sur des lieux de distributions d'AMAP et auprès de producteurs en AMAP, le MIRAMAP vous propose quelques informations et recommandations, afin de vous permettre d'appréhender simplement ces actions.

► État des lieux de la situation ... les enjeux

1. Une note de service du 7 avril 2010, de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) précise et rappelle les réglementations sanitaires relatives aux points de vente collectifs. Cette note provoque une activité de contrôle sur les points de vente collectifs, mais aussi sur les lieux de distribution des AMAP par des contrôleurs des DSV (Direction des Services Vétérinaires)¹. Les DSV s'attachent au respect des normes sanitaires et d'hygiène.
2. Parallèlement, une étude nationale de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) est menée en direction des AMAP et des ventes directes de paniers qui se traduit par des enquêtes et des visites d'inspecteurs, sur les lieux de distributions ou directement chez le producteur. La DGCCRF s'assure de la traçabilité des produits, et lutte contre la publicité mensongère.
3. Une question d'un député à l'assemblée nationale, le mardi 22 juin 2010, sur ces deux faits ; réponse de Jean-Marie Bockel, Secrétaire d'État à la Justice (voir annexe).

► Ce qu'il faut savoir ... et retenir

1. Le lieu de distribution des AMAP ne rentre pas dans la classification des points de vente collectifs (PVC ; qui est le statut des magasins de vente à la ferme et des magasins de producteurs) ; les consommateurs s'engagent individuellement avec le producteur par un contrat qui obéit au droit commun des contrats. La distribution en AMAP est prévue à l'avance avec l'ensemble des consomm'acteurs contractants, et les produits ne sont pas entreposés ou stockés dans la durée. Les produits sont remis en main propre à consomm'acteur qui a payé à l'avance.
2. Le groupe de consomm'acteurs en AMAP n'exerce pas d'activité commerciale, ni de production, ni de transformation. L'AMAP n'est donc pas un intermédiaire.
3. Au sein d'une AMAP, l'activité commerciale est concrétisée exclusivement par un contrat établi entre un producteur avec chacun des consommateurs. Le règlement est établi à l'avance dans le cadre du contrat, et il n'y a pas de transaction financière sur le lieu de distribution. C'est donc bien ce contrat qui détermine exclusivement le lien commercial. Et chaque producteur en AMAP est donc individuellement responsable des denrées alimentaires qu'il livre aux consommateurs, et à ce titre du respect de la réglementation communautaire dite « paquet hygiène », y compris sur le lieu de distribution.
4. Ce ne sont pas les AMAP, qui ne sont pas des commerces ou des revendeurs, ni les consommateurs, qui sont concernés en tant que tels par les contrôles de la DSV et la DDPP ; ce sont les producteurs qui doivent être en règle avec les réglementations sanitaires et de distribution. Les DSV ne peuvent contrôler que les producteurs agricoles parce que ce sont eux, et eux seuls ; qui ont une obligation de résultat sur l'hygiène de leurs locaux et de leurs produits (Démarche HACCP et Code des bonnes pratiques avec discussion contradictoire).

¹ Dans le cadre de la Réforme Générale de Politique Publique, plusieurs délégations interministérielles ont été récemment fusionnées. Ainsi, les DDPP rassemblent les anciens services des fraudes (DGCCRF) et les services vétérinaires (DSV).

► Sur quoi portent les contrôles ?

D'après les informations qui nous sont remontées, les contrôles portent principalement sur les points suivants :

1. Sur les règles sanitaires des producteurs
2. Sur le partenariat AMAP (au regard de la charte des AMAP)
3. Sur la production (au regard de la charte des AMAP mais pas forcément ; cela peut-être un contrôle classique lié à une labellisation par exemple)

► Ce qu'il faut faire ... par précaution

1. Par précaution, c'est aux AMAP de vérifier dans le cadre de la Charte, si les producteurs partenaires ont bien leurs agréments DSV pour leur exploitation et leur matériel. Les conséquences pour les AMAP sont indirectes, à savoir que si elles n'ont pas fait ces vérifications au préalable, elles devront éventuellement se séparer de ces producteurs ou les aider à se mettre en conformité minimale. Les consommateurs ont en effet un rôle à jouer, pour éviter que leurs producteurs ne se retrouvent dans l'illégalité, ils peuvent demander aux organismes agricoles qu'ils mettent en place des actions de formation sur ces thèmes urgents (les financements sont disponibles au fonds de formation VIVEA financé par les agriculteurs eux-mêmes)

Les associations agricoles sont responsables dans la formation des petits exploitants ;

Les petits producteurs sont responsables de la qualité sanitaire de leurs produits ;

Et les consomm'acteurs peuvent les aider à financer les services d'analyses en cours de fabrication, à trouver les bons intervenants pour ces formations et à organiser des visites de réalisation chez d'autres producteurs de même taille qui ont résolu ces problèmes.

2. Être prêt et se poser les bonnes questions sur le fonctionnement réel de votre groupe ou AMAP. Il y a en effet des exigences liées à la Charte des AMAP (et non aux PVC) et aux respects des normes sanitaires ; Les AMAP sont sous la dépendance du droit de la consommation et de la concurrence comme toute charte privée accessible au public des consommateurs (C'est pareil pour la charte d'Accueil Paysan ou celle de Bienvenue à la ferme qui sont des chartes de qualité d'organisation de services comme les AMAP).
3. Se servir de l'argumentaire précédent (« Ce qu'il faut savoir ») pour se défendre face aux inspecteurs
4. Vérifier que les points exposés au paragraphe suivant sont respectés

► Les points principaux à regarder pour le respect de la charte des AMAP

Si l'AMAP n'est pas en conformité avec la charte, qui est le seul document opposable aux tiers en cas de difficultés, il y a risque de publicité mensongère ou d'allégation mensongère. La DGCCRF est particulièrement attentive à cela.

Il est important de rappeler qu'en tant que mouvement associatif d'éducation populaire œuvrant dans l'économie sociale et solidaire, les AMAP, ainsi que les réseaux qui les fédèrent, se portent garants de l'éthique et du respect de la charte. Les AMAP exercent un rôle de conseil, d'accompagnement, de diffusion de l'information auprès de leurs adhérents, producteurs et consommateurs. Les réseaux d'AMAP mettent en place des outils (ex. : Système Participatifs de Garantie en Rhône-Alpes, PACA et Ile de France) qui permettent d'accompagner le respect de la charte des AMAP.

1. Pas d'échanges d'argent sur le lieu de distribution

Le paiement à l'avance et le cadre associatif sont des moyens pour éviter d'être considéré comme de la vente au déballage. S'il y a échange d'argent lors de la distribution, on est alors considéré comme vente au déballage, et donc on doit se conformer aux réglementations liées : autorisation en mairie, etc.

2. Partenariat AMAP exclusivement avec des producteurs

Les produits doivent être cultivés ou élevés par le producteur signataire du contrat. (pas de revente, pas de transformateurs non-producteurs). Pour les transformateurs, cela ne peut être un partenariat AMAP, il est possible d'imaginer d'autres formes de partenariat (groupement d'achat par exemple).

3. Que le producteur effectue lui-même la livraison

4. Que le producteur pratique une agriculture paysanne (principe 1), respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal » (principe 3)

5. Que le montant des paniers est à un coût constant sur la saison et que les consommateurs s'engagent pour une saison complète liée aux cycles de production et à régler d'avance.

6. **Que le jour, l'heure et le lieu de distribution sont bien définis dans le contrat.**

7. **Qu'un contrat est signé entre chaque consommateur et producteur, individuellement et vérifier la forme juridique de celui-ci.** (Voir guide juridique et légal d'Alliance Provence)

► **Conseils en cas de contrôle**

- Ne pas se buter : les DSV sont habilités à inspecter sans prévenir les locaux des producteurs en vente directe, et lorsqu'il s'agit des AMAP, le lieu de distribution peut entrer dans leur champ de contrôle ou pas, selon sa nature (lieu de distribution public ou privé).
- Il faut leur demander sereinement une note écrite et contradictoire (prévue par le code des bonnes pratiques) s'ils ont des exigences sur le local d'accueil.
- S'il s'agit d'un lieu privé, par exemple lorsque la distribution se fait chez un adhérent, vous pouvez arguer que le local n'est accessible qu'aux adhérents, et donc non ouvert au public. Dans la majorité des cas, on peut leur dire que pénétrer dans un lieu privé quel qu'il soit (y compris une exploitation agricole) ne peut se faire qu'en cas de plainte reçue auprès du procureur de la République. (la visite de l'inspecteur pourrait être due à une dénonciation d'un professionnel de l'alimentation, et vous pouvez d'ailleurs le lui demander).
- Si vous pensez que vous êtes en conformité par rapport au fonctionnement d'une AMAP telle qu'elle est définie dans la charte ; que les producteurs respectent la réglementation relative à leur marchandise ; vous pouvez faire une réponse aux remarques du contrôleur en indiquant que cela n'a aucun caractère de point de vente, mais qu'il s'agit d'un point de livraison pour des produits dont les consommateurs sont déjà propriétaires.
- **Parallèlement, il faut absolument nous informer.** Cela pour nous permettre de travailler sur la question, d'améliorer nos conseils et de pouvoir agir au niveau national en construisant un document argumentaire pour la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) et aux services du Ministère de l'agriculture pour clarifier le concept des AMAP et rappeler qu'elles ne sont pas des Points de Vente Collective, nous avons besoin de vos retours.

En cas de contrôle ou enquête, faites-nous remonter le maximum d'informations que ce soit au niveau des groupes ou des producteurs :

- | | |
|--|--|
| - date de la visite | - conseils ou recommandations données |
| - lieu du contrôle (lieu de distribution ou ferme) | - suites à donner de votre part ou annoncées de la leur, délais..... |
| - administration qui vous a rendu visite | et toutes autres information qui vous paraîtrait pertinente ! |
| - déroulement, questions posées, écrits demandés, consultés (voire emportés) ou produits sur place (ou prévus/reçus plus tard) | |

Merci de vos retours, par mail au MIRAMAP (contact@miramap.org)

Si vous lancez des réunions (interAMAP ou groupe) sur ces questions là, merci également de nous en faire part pour nous organiser dans une mutualisation maximale des informations.

Fraternellement,

Le collectif du MIRAMAP

Annexe 1

Hygiène et contrôle

Aujourd'hui, avec les procédures HACCP simplifiées et les cahiers des bonnes pratiques pour le paquet hygiène, des aménagements simples sont faciles à mettre en œuvre dans des petits ateliers de transformation.

Une organisation collective locale pourrait disposer de petits kits d'analyse pour les produits en cours de fabrication : yaourts, fromages, lait de boisson.

Ce sont les producteurs qui sont responsables de ces analyses, mais ils peuvent les faire faire. Sur cette mise en œuvre, et si vous tombez sur un technicien DSV 'qui a tendance à "interpréter" les textes légaux dans un sens ne vous semble pas conforme, faites vous assister par un technicien privé ou un prof de lycée agricole ou une association agricole.

Conseils concernant le lait - Contenant et l'hygiène

Que l'agriculteur ne s'occupe pas de la gestion des contenants ; chaque consommateur vient avec ses propres contenants. Par exemple, l'agriculteur vient avec un tank à lait de taille adaptée et déplaçable ou avec des jerricanes réfrigérées. Il remplit les bouteilles amenées par chacun sur place au fur et à mesure. Chaque adhérent repart donc avec ses propres bouteilles. La responsabilité du nettoyage n'est pas portée par l'éleveur, mais par l'adhérent lui-même.

Si plusieurs adhérents ont la même bactérie dans le lait, ils pourront se tourner vers l'éleveur. Par contre, s'il n'y en a que deux ou trois, là le problème vient de leur bouteille. Ce système semble être accepté par la DSV.

Conseils - Prix et poids des pots de crème

Ils doivent être préparés à la ferme, en labo.

Les fraudes traquent la publicité mensongère et la tromperie au consommateur, donc, ne pas vendre les pots de crème au poids, mais à la pièce et ne plus faire référence à un prix au kg. Il n'y aura ainsi plus de risque de fraude sur le poids réel si on annonce un prix à l'unité (le pot).

Aparté : Que les AMAP réhabilitent le système des consignes serait tout à fait citoyen et écologique.

Règlementation relative aux fromages et spécialités fromagères :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000644875&dateTexte=>

Voir aussi à la Chambre d'Agriculture Rhône-Alpes :

<http://ardeche.synagri.com/synagri/synagri.nsf/TECHDOCPARCLEF/00011212?OpenDocument&P1=00011212&P2=&P3=&P4=PAGE&SOURCE=>

Annexe 2

Les AMAP doivent respecter 18 principes fondateurs (extrait charte des AMAP) :

1. La référence à la charte de l'agriculture paysanne pour chaque producteur
2. Une production de dimension humaine adaptée aux types de culture et d'élevage
3. Une production respectueuse de la nature, de l'environnement et de l'animal : développement d'une biodiversité, fertilité des sols, production sans engrais ni pesticides chimiques de synthèse, gestion économique de l'eau ...
4. Une bonne qualité des produits : gustative, sanitaire, environnementale
5. L'appui à l'agriculture paysanne locale
6. La solidarité et des liens actifs avec tous les acteurs locaux œuvrant pour le maintien de l'agriculture durable et d'un commerce solidaire
7. Le respect des normes sociales par rapport aux employés de l'exploitation, y compris le personnel temporaire
8. La recherche de la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles
9. L'accompagnement des producteurs à l'autonomie, c'est-à-dire la capacité à être maître de ses choix
10. La proximité du producteur et des consommateurs : elle est indispensable pour assurer le lien direct entre eux et pour favoriser le circuit le plus court entre producteur et consommateurs
11. Une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs
12. La formalisation et le respect des contrats à chaque saison entre consommateurs et producteurs
13. Aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs, pas de produits achetés et revendus par le producteur sans accord des consommateurs.
14. La définition à chaque saison d'un prix équitable entre producteur et consommateurs
15. Une information fréquente du consommateur sur les produits
16. La solidarité des consommateurs avec le producteur dans les aléas de la production
17. Une participation active des consommateurs à l'AMAP favorisée notamment par la responsabilisation du maximum d'adhérents
18. Une sensibilisation des adhérents de l'AMAP aux particularités de l'agriculture paysanne

RÉSISTANCES

CONSOMMATION Depuis quelques semaines, les services de la répression des fraudes contrôlent les Amap de France. Des procédures qui pourraient menacer ce système d'échanges directs.

Un plein panier d'ennuis pour les Amap

« **J'**étais en train de décharger les légumes en vue de la distribution lorsqu'on m'a informé que deux inspecteurs de la répression des fraudes venaient faire un contrôle », raconte José Florini, coordinateur de l'Amap Le Balico, à Nice. La distribution se fait sur le parvis couvert de la gare des Chemins de fer de Provence, en plein centre de Nice. Les adhérents de l'association pour le maintien d'une agriculture paysanne locale viennent là chaque jeudi remplir leur panier de légumes, de volailles et de fromages apportés par les producteurs.

Une fois la surprise passée, José Florini répond aux questions des deux inspecteurs. Ils demandent à voir les contrats de partenariat entre producteurs et consommateurs. La licence d'agriculteur biologique n'est pas affichée, et il manque le contrat d'un des producteurs : « Je devrais vous mettre une amende pour l'absence d'affichage de licence », lâche l'inspecteur, qui en restera à un rappel à la réglementation.

Depuis la mi-mai, la rumeur de visites d'inspecteurs des services vétérinaires ou de la répression des fraudes est remontée des régions françaises. Dans le Calvados, en Rhône-Alpes, en Île-de-France, en Picardie, en Aquitaine et en Provence-Alpes-Côte-d'Azur, des contrôles ont été effectués tantôt sur le lieu de distribution des Amap, tantôt chez le producteur. Difficile d'avancer un chiffre et une cartographie exacts de ces contrôles. Nombre d'Amap vivent isolées, et les structures fédératives du mouvement sont naissantes (la création officielle du Mouvement interrégional des Amap date de février 2010).

Une certitude tout de même : ces contrôles sont diligentés dans le cadre d'une enquête nationale lancée par la Direction générale de la répression des fraudes (DGCCRF). « C'est une enquête programmée annuellement qui vise à vérifier si les obligations, en matière de protection des consommateurs, sont bien respectées », résume Marie Taillard, responsable des relations avec la presse à la DGCCRF. En 2010, les circuits courts de distribution



Si les Amap se voyaient imposer le statut de point de vente collectif, toute une réglementation s'abattrait sur les bénévoles. DANIAU/AFP

(Amap, vente à la ferme, démarchage à domicile...) sont passés à la loupe. Un choix plutôt logique puisqu'ils font également l'objet d'une étude d'un groupe de travail au sein du

Les principes de l'Amap

Les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) regroupent des consommateurs qui nouent un partenariat avec un ou plusieurs producteurs, destiné à pérenniser leur activité. Le partenariat prend la forme d'un contrat annuel ou saisonnier, par lequel le consommateur préfinance l'achat de la production du maraîcher en contrepartie d'un panier hebdomadaire. Le paysan est assuré d'un revenu stable, le consommateur jouit de produits locaux et, la plupart du temps, bios. Les distributions et les journées à la ferme maintiennent un lien constant entre consommateurs et producteurs. La certification biologique n'est pas un critère obligatoire, l'Amap pouvant être une forme d'appui à un agriculteur désireux de convertir son exploitation. Neuf ans après la création de la première Amap en Provence, leur nombre est évalué à 1200 aujourd'hui.

Plus d'info et charte: www.miramap.org

ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture afin de favoriser leur développement. Le Mouvement interrégional des Amap (Miramap) y participe, d'où l'étonnement de Jérôme Dehondt, l'un des trois porte-parole du Miramap, lorsqu'il découvre sur le tard cette mise sous surveillance : « J'étais encore récemment avec le directeur général à l'Alimentation en réunion de travail. »

Sur le terrain, le déroulement des contrôles a parfois laissé les témoins perplexes. Bruno Frémont, producteur de pommes bios, était présent lors de la visite des inspecteurs sur le lieu de distribution de l'Amap de Courseulles, dans le Calvados. « Ils avaient une connaissance fragmentaire du système. Les Amap sont le fait de militants qui ont une certaine conscience politique. Pour ces inspecteurs, dont le travail est de faire respecter des règlements à longueur de journée, cela ne correspond à rien », concède-t-il. « Ils voulaient absolument que je livre des bouteilles de jus de pommes avec une étiquette. J'ai ferrailé une demi-heure avec eux : je passe un contrat avec les consommateurs pour livrer le produit le plus loyal possible, je n'utilise que mes propres pommes. C'est tout de même mieux que ceux qui posent une belle étiquette et utilisent

des fruits qui ne viennent pas de leur verger ! »

Un autre motif d'incompréhension est apparu lors de plusieurs contrôles. Des inspecteurs ont invité les Amap à se déclarer en tant que point de vente collectif (1). Faux ! explique Jérôme Dehondt : « L'Amap n'est pas un lieu de vente, c'est un partenariat entre des consommateurs et un ou plusieurs producteurs, dont les produits sont réglés à l'avance, livrés et retirés en un lieu donné, à date prévue. » La mise au point est d'importance car, si d'aventure les Amap se voyaient imposer ce statut de point de vente collectif, c'est toute une réglementation sanitaire qui s'abattrait sur des associations de bénévoles : étiquetage de chaque produit, interdiction au client de manipuler les denrées, utilisation de comptoirs réfrigérés pour la viande, les œufs... Autant signer la fin des Amap tout de suite.

L'heure n'est pourtant pas à la panique. L'enquête pourrait aider à séparer le bon grain de l'ivraie, estime Gaëtan Vallée, coordinateur de l'Alliance Provence, qui fédère les Amap de la région Paca : « Tapez Amap sur Google. Beaucoup de sites utilisent le terme alors qu'ils n'ont rien à voir avec notre charte [...]. Le problème, c'est que plusieurs informations se sont percutées. »

Un mois avant la note de la DGCCRF lançant l'enquête, une autre note, publiée le 7 avril par la Direction générale de l'alimentation, qui supervise les services vétérinaires, rappelait la nécessité de faire respecter les règles dans les « points de vente collectifs ». Or, dans le cadre de la réforme générale des politiques publiques, services vétérinaires et répression des fraudes sont fusionnés depuis le 1^{er} janvier 2010. Des inspecteurs ont cru bon de faire le raccourci entre les deux injonctions, histoire, peut-être, de faire deux contrôles en un et d'assumer ainsi la nouvelle rigueur budgétaire. Marie Taillard, de la DGCCRF tempère : « Dès qu'on s'intéresse à quelque chose de nouveau, il peut y avoir une période de flottement. » Espérons qu'elle soit la plus courte possible.

—Philippe Chibani-Jacquot

(1) Statut des magasins de vente à la ferme et des magasins de producteurs.

■ **CONSOMMATION** — L'Etat lance des contrôles qui inquiètent le milieu associatif

Qui veut la peau des AMAP ?

■ Alerte dans les AMAP. Obéissant à une directive nationale, les inspecteurs de la Direction des services vétérinaires du Calvados veulent imposer à ces associations de distributions de fruits et légumes bio, produits localement, les mêmes normes que pour les points de vente commerciaux. Première contrôlée : l'AMAP des Paniers de la Dives...

Les AMAP ont le vent en poupe. Ces organisations de consommateurs qui se rassemblent pour commander fruits, légumes et produits laitiers directement aux producteurs, sans passer par la case « distribution », font effet de plus en plus d'adeptes en France.

Une AMAP, cela signifie littéralement Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Au-delà de la fourniture de denrées alimentaires de qualité à un prix compétitif, elles sont aussi destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui, hors du champ associatif, a dû mal à subsister face à l'agro-industrie. Le principe est aussi de créer un lien direct entre les paysans et les consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de l'agriculteur à un prix équitable et en payant par avance... Pour le producteur, les commandes d'avance permettent de mieux planifier le travail et de recevoir une juste rémunération de son labeur, les risques de récolte étant partagés avec les consommateurs ; quant au consommateur, avec ce système, il permet le développement de l'agriculture bio de proximité tout en bénéficiant de légumes frais et de saison.

Tout irait donc pour le mieux dans le meilleur des mondes... Sauf que l'Etat a décidé de mettre son grain de sel dans le système. Ainsi à Giberville, l'AMAP des Paniers de la Dives vient de faire l'objet d'un contrôle des services vétérinaires (DSV) qui crée l'émotion dans le milieu associatif, d'autant que le 21 mai, c'est l'AMAP de Courseulles-sur-Mer qui recevra la visite de la Répression des fraudes : « L'inspecteur considère que le local de l'AMAP est un point de vente collectif et doit être déclaré à la DSV comme tout local commercial. En conséquence, il impose des mises aux normes : surfaces facilement désinfectables,



La plupart des distributions se déroulent chez des particuliers. Les AMAP ne sont donc pas aux normes des commerces... (photo : GAB 14)

installation d'une climatisation, confinement des aliments, etc. » Des travaux que ne peuvent évidemment pas entreprendre les AMAP, les distributions se déroulant généralement chez des particuliers.

Directive nationale

Reste alors LA grande question : en agissant ainsi, qui veut la peau des AMAP ? « Apparemment,

il s'agirait d'une directive nationale donnée aux DSV de contrôler les AMAP », explique Caroline Paris, animatrice du Groupement des agriculteurs biologiques du Calvados (GAB 14). Dans un message d'alerte diffusé aux membres, Thierry Berthaux, de l'AMAP Les Paniers de la Dives, va plus loin, estimant que ce contrôle est la conséquence « d'une interprétation »

d'un règlement européen : « A mon avis, cela ressemble fort à une offensive de ceux qui supportent mal la concurrence de l'agriculture paysanne et le développement des AMAP. La plupart des locaux des AMAP ne sont pas aux normes des industries agro-alimentaires et on comprend pourquoi. Compte tenu de la difficulté pour trouver des locaux pour les distributions

de produits, l'application de ce règlement signifierait la fin des AMAP ».

Domaine privé

Du côté des défenseurs de l'agriculture bio et paysanne, la riposte s'organise : « la plupart des AMAP du Calvados distribuent des fruits et des légumes, plus rarement de la viande et des œufs, et les producteurs font très attention aux règlements sanitaires. Ainsi, lorsqu'il y a distribution de viande, le producteur vient avec une vitrine réfrigérée. Quant aux légumes, ils ne sont pas plus maltraités dans les AMAP que sur les marchés, lorsqu'ils sont laissés des heures au vent et en plein soleil », rappelle Caroline Paris. « La DSV veut appliquer des règles du même type que pour les ventes de produits à la ferme, mais elle oublie que nous sommes un système associatif, pas commercial. » D'ailleurs, pour Thierry Berthaux, « le cadre associatif doit permettre d'échapper à ce règlement, car la vente se produit dans le cadre de l'association. C'est donc du domaine privé et est assimilable à un échange entre deux membres de l'association ».

Au « GAB 14 », des contacts sont d'ores et déjà pris avec les autres groupements de France, notamment celles du sud de la

France, où les AMAP sont plus nombreuses et plus anciennes, pour voir comment elles ont fait face à ces règlements. Mais on peut tout de même s'interroger sur les vraies motivations d'un Etat qui, dans le même temps, ne trouve rien à redire à la vente de fruits et légumes de provenances « exotiques », gorgés d'engrais et de pesticides, aux aliments irradiés (dans le langage industriel, on dit « ionisés », cela fait moins peur aux consommateurs), aux « camemberts » fabriqués on ne sait où avec du lait déshydraté importé de pays à bas coûts, aux préparations culinaires à base de graisses végétales hydrogénées, de colorants, de conservateurs et autres « poudres de perlimpinpin »... bref, autant de choses vendues dans des magasins aux normes, donc certainement bien meilleures pour la santé publique que les légumes bio produits et achetés au plus près de leur lieu de consommation !

Laurent VILLETTE

Pour en savoir plus sur les AMAP : <http://www.amap-calvados.fr/>

Un phénomène qui prend de l'ampleur

Partout en France, on compte de plus en plus d'AMAP. Ainsi, pour le seul département du Calvados, ce sont quatre nouveaux points de distribution qui ont été créés depuis le début de l'année. « Cela nous fait au total 30 points pour le département, soit entre 600 et 800 familles qui achètent ainsi leurs légumes aux producteurs locaux. Ça prend donc une importance économique et ça fait vivre des maraîchers », explique Caroline Paris, du Groupement des agriculteurs biologiques du Calvados. « Vu l'ampleur que prend le phénomène, avec des AMAP regroupant jusqu'à 80 familles comme à Douvres-la-Délivrande, ce n'est pas étonnant que cela fasse grincer des dents et que les lobbies se manifestent... »

Le pays d'Auge est ainsi bien « couvert » par les AMAP que l'on trouve sur l'Estuaire de la Dives, à Honfleur (avec l'association Etre et Boulot), Lisieux, Livarot-Vimoutiers, Saint-Pierre-sur-Dives ou encore Cambremer.

■ **CALVADOS** - Réunion de la Commission permanente

Annexe 5

Les A.M.A.P. à l'Assemblée Nationale

Ce Mardi 22 Juin, la séance matinale de questions à l'Assemblée Nationale (celle qui n'est pas télévisée et aborde des questions précises), a abordé la question des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, les **A.M.A.P.**, à travers la question de François de Rugy, Député Vert de Loire-Atlantique, et la réponse gouvernementale prononcée par le Ministre de service, Jean-Marie Bockel, Secrétaire d'Etat à la Justice

Réglementation des ventes des associations pour le maintien de l'agriculture paysannes

M. François de Rugy. Ma question porte sur la **réglementation sanitaire** applicable aux locaux des associations pour le maintien de l'agriculture paysanne, les AMAP.

À la suite de contrôles effectués dans le département du Calvados, de nombreux responsables d'AMAP s'inquiètent de l'interprétation donnée par les services vétérinaires, qui assimilent les locaux de distribution à des « **points de vente collectifs** ».

Une telle interprétation semble méconnaître le principe de fonctionnement des AMAP, où la vente se réalise dans le cadre de l'**association**, c'est-à-dire dans un cadre ouvert aux **seuls adhérents** et non au public. Ce principe de l'échange entre membres qui caractérise les AMAP semble incompatible avec une assimilation du lieu de distribution à un lieu de vente régi par les normes réglementaires propres aux commerces alimentaires.

Cette réalité est attestée par l'attitude même de nombreux pouvoirs publics, en premier lieu de communes qui, afin d'accompagner le développement des AMAP, mettent à leur disposition des lieux de distribution, écoles, salles municipales ou associatives, qui ne sauraient en aucun cas être assimilées à des locaux commerciaux.

Par ailleurs, ces échanges se concentrent en général sur un temps très court – une à deux heures au plus –, à intervalles réguliers mais espacés – une fois par semaine le plus souvent. Cette activité ne peut donc en aucun cas être comparable à une activité commerciale classique qui suppose un lieu de vente aménagé et pérenne, ouvert sur de larges plages horaires – plusieurs heures par jour et plusieurs jours par semaine.

Je souhaite donc connaître les directives que le Gouvernement entend adresser aux services compétents de l'État afin que le développement de ces associations qui concourent à la préservation d'une agriculture paysanne et aux circuits courts de distribution ne soit pas perturbé, voire entravé, par une querelle réglementaire inutile.

M. le président. La parole est à M. Jean-Marie Bockel, secrétaire d'État à la justice.

M. Jean-Marie Bockel, secrétaire d'État à la justice. Au nom de M. Bruno Le Maire je vais, monsieur le député, vous apporter quelques précisions.

Les producteurs de denrées alimentaires sont soumis à la réglementation communautaire dite « **Paquet hygiène** » et notamment au règlement qui fixe les règles générales en matière d'hygiène et impose l'enregistrement des établissements par les autorités compétentes. Ces dispositions ont été reprises dans la réglementation nationale, notamment dans l'arrêté du 28 juin 1994, et s'appliquent à tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant ou vendant des denrées d'origine animale.

L'AMAP constituant une forme de commercialisation des denrées produites, le producteur n'est pas exonéré de ses obligations au regard de cette réglementation, notamment vis-à-vis de la déclaration et des **règles applicables en matière d'hygiène**. Les principaux points de vigilance portent sur l'hygiène du stockage et des manipulations et sur la conservation des produits dans le **respect de la chaîne du froid**.

Lorsque les paniers de denrées sont mis à la disposition des clients sur le site même de l'exploitation, l'établissement n'est soumis qu'à une simple déclaration d'activité. Si les produits d'origine animale proviennent de différents producteurs, ceux-ci sont en revanche soumis, en application du « Paquet hygiène », à l'obligation d'agrément.

Toutefois, si ces producteurs s'organisent pour constituer un point de vente collectif, ils ne sont pas soumis à cette obligation : la structure et les producteurs doivent uniquement avoir déclaré leur activité. Il existe donc des possibilités de simplification du dispositif à condition de s'organiser.

Enfin, si le dépôt des paniers est effectué dans un local mis à disposition de manière régulière, ce dernier doit également être **déclaré comme ayant une activité de distribution de denrées alimentaires**, quand bien même il s'agirait d'un établissement dont l'activité principale n'est pas en rapport avec cette nouvelle activité. Il faut concilier la nécessaire souplesse permettant aux AMAP de rendre les services qu'on attend d'elles avec les garanties de précaution qui s'imposent, surtout en matière alimentaire.

M. le président. La parole est à M. François de Rugy.

M. François de Rugy. Je vous remercie, monsieur le secrétaire d'État, pour votre réponse, qui ne me rassure néanmoins qu'à moitié. J'ai cru comprendre qu'il n'y avait pas de directive générale de l'État ou des ministères concernés contre les AMAP. Reste qu'il faudra veiller à ce que l'état d'esprit général qui vise à protéger les consommateurs en matière d'hygiène ne se réduise pas à un contrôle tatillon qui n'aurait d'autre but que d'entraver le développement des AMAP, lesquelles ne concurrencent pas directement les grands réseaux de distribution, pourvus d'une tout autre force de frappe.

Ce bref échange montre bien les questions que vont, avec leur important développement actuel, rencontrer les A.M.A.P. Souhaitons que les excès de précautions et la nécessité de l'hygiène n'obligent pas à changer l'état d'esprit de cette forme de coopération entre producteurs et consommateurs.

Source : <http://alternatives-economiques.fr/blogs/abherve/2010/06/22/les-amap-a-lassemblee-nationale/>

Annexe 6

Communiqué pour la défense des circuits courts – juin 2010

Les consommateurs-citoyens défendent l'avenir des paysans en soutenant les circuits courts

Les circuits courts d'approvisionnement alimentaire sont aujourd'hui une réelle alternative au mode de distribution des centrales d'achat.

Des magasins de paysans producteurs et transformateurs s'ouvrent dans les régions et proposent des produits en vente directe. D'autres consommateurs développent des comportements citoyens et s'éloignent de la consommation de masse en créant des réseaux qui permettent le maintien et l'installation d'agriculteurs sur le territoire respectant la charte de l'agriculture paysanne. Des liens de confiance se sont créés entre ces consommateurs et les paysans producteurs qui respectent les normes d'hygiène et de qualité de la législation française et assurent la traçabilité des aliments jusqu'à la livraison. Cette traçabilité est la garantie de la qualité et la conformité des produits.

La confiance s'établit entre producteurs et consommateurs dans des relations commerciales tout à fait légales. Elles ont permis le maintien de paysans en France et la défense de leurs revenus en démontrant que les consommateurs souhaitent choisir eux-mêmes leur alimentation (mode de production, provenance et respect du savoir-faire). Les circuits courts en limitant les intermédiaires sont garants de la qualité de fraîcheur, gustative et nutritionnelle des aliments fournis par de petits producteurs.

Si, de plus, ces filières courtes respectent au maximum les principes d'une économie équitable (respect entre partenaires - producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, salariés, consommateurs, mais aussi de la nature), elles sont non seulement une alternative crédible à la grande distribution mais aussi participantes d'une transformation économique et sociale plus que nécessaire.

Nous, représentants d'organisations qui favorisent le rapprochement entre paysans et consommateurs, soutenons les producteurs et les citoyens engagés dans ces réseaux de proximité qui oeuvrent au quotidien pour la défense d'une autre agriculture respectueuse de l'environnement et de ses acteurs !

Action Consommation <http://www.actionconsommation.org/>

Les Alterconsos <http://www.alterconsos.fr/>

Les Amis de la Confédération Paysanne <http://lesamisdelacnf.org/>

Minga <http://www.minga.net/>

Mouvement Inter-Régional des AMAP (MIRAMAP) <http://www.miramap.org/>

Nature et Progrès <http://www.natureetprogres.org/>