

## Komunitou podporované zemědělství na vlastní oči aneb „s Annie po AMAP“

V květnovém Zpravodaji naše čtenáře seznámil Jan Valeška z PRO-BIO LIGY v článku „Drobné zemědělství potřebuje své spotřebitele“ s utvářením nového, velmi sympatického vztahu mezi zemědělcem a spotřebitelem slovy Traci Lewise z britské Soil Association „založeném na demokratickém rozhodování, vzájemném sdílení rizik a přínosů, neziskovém základě a nezávislém na veřejných dotacích“. Díky Honzovi měla skupinka českých zájemců o tento způsob komunikace ověřit si při návštěvě ve Francii, jak se takové vztahy tvoří, jak fungují, jak vypadají ve skutečnosti...

### O Annie a AMAP

**Annie Weidknet** žije v Toulouse. Pracovala jako profesorka dějepisu a od roku 2001 dobrovolně pomáhá navazovat kontakty mezi šetrně hospodařícími zemědělci a spotřebiteli zakládat AMAPy v oblasti Midi-Pyrénées. Zkratka AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) znamená Sdružení pro zachování drobného zemědělství, dnes jich je na různých místech Francie přes 500 a jejich počet velmi rychle roste. Na otázku, jak se



Annie Weidknet a tlumočnice Iva

k této činnosti dostala, odpovídá: „Jela jsem autem a poslouchala rádio, nějaký zemědělec hovořil o systému CSA (Komunitou podporované zemědělství), který funguje ve Spojených státech. Tato myšlenka mě zaujala. Ve stejné době jsem potkala Fabienne Lauffer-Neffe, který začal vyprávět o tom, že jel autem, poslouchal rádio a slyšel velmi zajímavý rozhovor... Stejný, jako



já.“ – A nová myšlenka o založení podobných vztahů mezi zemědělci a spotřebiteli ve Francii byla na světě.

Prakticky jde o to, že odběratelé bedýnek platí předem dohodnutou cenu na celou sezónu, a tak pomáhají zemědělci „nastartovat“ pěstování, resp. chovy – ten má k dispozici finance na osivo, vodu, opravy strojů, zaměstnance apod. Zemědělec na oplátku pravidelně dodává bedýnky plné nejrůznějších plodin, masa, masných či mléčných výrobků – podle typu AMAPu.

### Jak to chodí s bedýnkami

A tak jsme strávili čtyři dny cestováním po oblasti Midi-Pyrénées. Přes den jsme navštěvovali místní zemědělce, hlavně pěstitele zeleniny a podvečery patřily „předávacím místům, bedýnkaření“ na nejrůznějších místech v Toulouse. AMAP může být různý – zaměřený na zeleninu, mléčné výrobky, ovoce a výrobky z něj, maso čerstvé i zpracované a další. My jsme „šli“ hlavně po zelenině – zemědělci, které jsme navštívili, představovali celou škálu přístupů k pěstování – od permakultury po opravdu intenzivní ekologické pěstování ve sklenících. I místa setkávání byla různá



Alain Gatti intenzivní ekologický zelenář



Čeští a moravští ekozemědělci s Lionelem

– u restaurace, na parkovišti, u alternativního kina a další. Všude jsme se ale setkali s otevřenou, velmi srdečnou atmosférou; místa předávání bedýnek jsou mís-



Přivezli bedýnky...



Nad sadbou u Charlese

ty setkávání, povídání, radosti. V určený den a dobu (zpravidla mezi 18. až 19. hodinou) přiváží zemědělec zeleninu (resp. jiné zemědělské produkty).

Dohodnutí odběratelů, kteří se střídají, pomáhají s vážením, plněním bedýnek, jejich předáváním. Na tabuli je napsáno, jaký je obsah aktuální bedýnky. Ty mají svá čísla – stejně jako odběratelé. Některá může mít dvě čísla – pro dva zájemce. Který z nich přijde první, vezme si svoji polovinu, tu druhou nechá druhému odběrateli. ➔



➔ Zákazníci si přendávají potraviny z bedýnek do košíků, tašek, vozíků; zdrží se chvíli, někdy mohou ochutnat něco z produktů, diskutují a rozcházejí se. Cena za bedýnku se pohybuje – podle obsahu a množství – např. u zeleniny cca od 23 do 38 EUR.

### Bedýnky i bez certifikace

Zajímavé je, že někteří zemědělci nežadají o certifikát na bioprodukcí, nepoužívají pesticidy ani minerální hnojiva, dodržují zá-



Artyčoky u Christoha

sady ekologického hospodaření, ale prostě se nenechávají zatěžovat úřednicí. „Vztah spočívá ve vzájemné důvěře; navíc my, zemědělci, se hlídáme navzájem, nedovolili bychom si spotřebitele šidit,“ odpovídá na dotaz týkající se certifikace **Lionel Courtin**, který pravidelně dodává 70 bedýnek se zeleninou.



Rafael

Na další otázku, jak se se „svými“ členy AMAPu domlouvá, říká: „Zásadně osobně!“ Další prodávající, spíše předávající, zjevně dodržující pravidla biodynamického hospodaření, **Laurent Welsch**, se rozovídá o svých 2,5 ha pozemku, kterým protéká řeka a potůček, rostou na něm stromy a permakulturní směs ze-



U Rafaela

leniny – práce se zemědělskou půdou začíná být na vyšší, duchovnějším úrovni – je vědomější; vodopád zajímavých slov. Tolik rozmanitosti mezi lidmi, obhospodařovanými políčky a skleníky, slovy, kterými se s námi všichni ochotně dělí o novém, dobrém způsobu hospodaření i kontaktů s kupujícími.

### Jak Annie organizuje vytvoření AMAPu

Je to jako rojení včel. Vytvoří se jakési jádro – skupinka například pěti lidí. S těmi se Annie sejde a navštíví společně farmáře, který má zájem dodávat své produkty formou bedýnek. Domlouvá se, co zemědělec pěstuje a o co by možná byl ještě zájem, kolika odběratelům je schopný dodávat, jaká bude cena za bedýnku, místo, kde budou členové AMAPu bedýnky přebírat. Těchto prvních pět členů pak dále šíří myšlenku – v zaměstnání, v místě, kde se scházejí k dalším aktivitám – cvičení, umělecká činnost atd. Když se „nasbírá“ správný počet odběratelů, mohou se všichni sejít na farmě, může se sepsat smlouva a začít. Životaschopný, udržitelný systém, ve kterém jsou pěstitel a odběratel v přímém kontaktu, produkce bez chemie, bez dotací, sounáležitost – toto všechno jsou snad nevyčíslitelné výhody systému AMAP.

Nejlepší na konec. Poslední den nás čeká setkání u **Sabine Lary**, která chová prasata a ovečky a prodává maso a výrobky z něj. Ještě před tímto setkáním se uskuteční návštěva pravidelného nedělního trhu v městečku Montbrun.

Sýry z ovčího i kravského mléka, chleba, koláče a další pečivo, mýdlo z oslího mléka vonící levandulí, baskické barety, katalánské nože, knihy, hudba... a zase pohoda, radost, sdílení. U Sabine se scházejí členové „jejího“ AMAPu – po prohlídce farmy – každý, kdo má zájem, může vidět, jak se Sabine o zvířata stará – ta jsou v pohodě, volné chovy, dostatek kvalitního krmení, přístřešky proti sluníčku.

Jednu starost mají místní zemědělci společnou, a tou je voda. A tak se vysazuje zeleň, je snaha nenechat půdu volnou na pospas slunci, větrné či vodní erozi. A pak setkání pod střechou – každý přináší něco k jídlu a pití, hovor, hudba – pár slov Annie, mimo jiné i o nás. A tak naše skvělá tlumočnice povídá o tom, že inspiraci o AMAPech do České republiky přiveze ekozelinář od Buyně nad Ohří – **Karel Tachecí**, kterého znají hlavně bedýnkáři z Toulcova Dvora a **Hela Pouličková**, kterou poznávají zájemci



U Sabine

o pohanku, špaldu, žito i zeleninu ve kvalitě bio v okolí Staré Vsi u Bílovce. Třeba se kolem rodiny Pouličků vytvoří první AMAP na Moravě...

**Alena Malíková, Bioinstitut a PRO-BIO RC Moravská brána**  
<http://www.amapreseau-mp.org/>