

Dictionnaire amoureux d'Halluin

A

A.M.A.P., Agnès Kindt

C'est à la suite d'un comité de rédaction que j'ai eu l'occasion de demander à rencontrer Agnès Kindt, la paysanne, ingénieur de formation, qui a pris en charge la destinée de l'Amap de la Lys. AMAP, cela veut dire Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Agnès dispose de terres à Houplines, deux hectares et demi. Elle en consacre un à l'exploitation maraîchère, avec talent et disponibilité. Elle ne vend ses légumes qu'aux amapiens ; quatre-vingts familles adhèrent à ce mouvement qui favorise la culture biologique, respectueuse des sols et de la nature.

C'est un engagement pour elle comme c'est un engagement pour ceux qui se sont regroupés dans l'association. La destinée de l'une dépend de la confiance des autres. Le service des uns sert l'exploitation pour les autres. Il y a une coanimation. Toutefois, la paysanne, c'est bien Agnès. C'est elle qui gère. C'est elle qui détermine les cycles des semencements, du soin à apporter aux sols et aux serres, et de la récolte. C'est elle qui détermine la composition des paniers, petit ou grand, suivant la demande, qu'elle vend suivant une formule d'abonnement annuel.

Elle vient tous les jeudi en fin d'après-midi à Halluin. D'abord elle a posé son étal à la ferme du Mont Saint Jean, accessible facilement, avec un stationnement à proximité. Pour diverses raisons, elle a dû quitter les lieux et un amapien a bien voulu lui prêter un local industriel, qui sert de lieu de stockage, rue Thomas Beckett, pour qu'elle puisse assurer la distribution de ses produits. C'est ainsi qu'une nouvelle place publique s'est créée sur cet emplacement, car les amapiens se lient très vite, et n'hésitent pas à voisiner pendant l'attente du service. Certains d'entre eux participent à la pesée et à la mise en sac. Carottes colorées ou blanches, cucurbitacées de toutes natures, choux kalé ou pas, de Bruxelles parfois, pommes de terre, salades, épinards en branches, haricots verts, petits pois, endives, tomates goûteuses...C'est la surprise du jeudi soir. Qu'y aura-t-il dans le panier ? Et comme font les grands cuisiniers, il suffit de tirer parti des propositions de ce marché unique pour prévoir les menus ! Agnès se met en peine toutefois pour expliquer comment utiliser à bon escient les légumes qu'elle vend. De courtes vidéos sont adressées aux boîtes de

messagerie. Deux fois par an, elle questionne sur le degré de satisfaction, comme sur l'état des demandes. Cela lui est utile pour être au diapason.

Cette formule est adaptée à ce qu'elle souhaite, les amap fonctionnant de façon diverse sur le territoire national. C'est en effet un mouvement qui prend de l'ampleur, pour associer qualité de la production, circuit court, et protection de la nature. Un cycle vertueux, auquel elle souscrit, et qu'elle promeut.

J'ai eu de la chance de pouvoir aller au-delà d'un simple contact pour aborder avec elle les éléments de son histoire de vie. Elle est forcément très impliquée. Et les résultats sont là qui lui permettent d'affirmer qu'elle exerce ce métier, très consciencieusement. Elle est au service de clients associatifs et associés, motivés, et elle l'assure avec bonheur et beaucoup de joies. Elle se sent soutenue par cette belle communauté des amapiens.

J'apprécie cette valorisation d'un travail utile, de proximité, qui épanouit Agnès. Très expressive, les yeux lumineux, elle a décidé un jour de remonter ses manches, de vaincre les intempéries et d'entreprendre pour faire rayonner cette association au service de la vie, oui de la qualité de vie.

Agnès, une belle figure de l'agriculture responsable.

Jean-Luc Deroo

