

> Faisons connaissance avec...

... **Patricia Okabayashi** est une Amapienne depuis dix ans, soit pratiquement depuis le début. Habitant Sannois, elle cherchait des « produits vrais », nous avait trouvé sur le net et ne le regrette pas : « Je participe le plus possible... suis toujours là en premier avec Jean-Michel ». Dans les échanges avec les fournisseurs, elle a retrouvé l'ambiance de son enfance où elle s'occupait des animaux.

Savoyarde – région de Chambéry – durant ses deux premières années, Patricia a grandi en Côte d'Or – environs de Beaune – avec ses frères et sœurs dont elle est l'aînée. Elle a détesté l'école où elle devait dire « madame » à sa mère, institutrice du village. Avec son père technicien puis laitier, elle faisait les tournées de récolte du lait dans les fermes. Arrivée au collège où elle serait enfin comme tout le monde, son prof principal lui annonce dès le premier jour avoir fait l'école normale avec sa mère : « Tu lui diras le bonjour... »... fin de l'anonymat ! C'est après le brevet que Patricia trouve la tranquillité dans la pension d'un lycée où elle n'étudie pas, établissement spécialisé en cuisine (ce qui fait que non seulement elle a une paix royale, mais elle profite du « restaurant d'application » des élèves de ce lycée d'accueil). Eh oui, elle est alors la seule fille de sa classe au lycée Hippolyte-Fontaine de Dijon, dans la section dessin en génie civil. Un savoir-faire qu'elle a acquis avec papa lors de leurs séances de bricolage et de construction. Elle aurait bien aimé étudier la photo et la poterie pour un BEP d'art, mais ses parents refusent. Ce qui fait qu'à dix-huit ans, elle est titulaire d'un Bac de dessinatrice avec des connaissances sérieuses en physique des matériaux, et intègre un cabinet d'architecte à Dijon. Seule dessinatrice du cabinet, elle découvre durant trois années le milieu des vigneronns en travaillant notamment à la rénovation des caves de Bourgogne.

Obligée de quitter le foyer de jeunes travailleurs qui ne disposait plus d'assez de places, elle se retrouve en foyer international d'étudiants. C'est là qu'elle croise un

étudiant japonais en littérature française ; le mariage arrive très vite, Patricia a vingt ans. Le couple s'installe à Sannois, elle lâche son boulot et n'en cherche pas de nouveau. Embauché à Paris dans une entreprise japonaise, le mari montera dix ans plus tard sa boîte de production audiovisuelle. C'est à partir de là que débutent les divergences de vue... qui aboutiront à une séparation. Entre temps, deux enfants sont nés : Maya et Yu, aujourd'hui tous les deux juristes. Ses enfants ont onze et sept ans lorsqu'elle doit se remettre au salariat. Elle devient nourrice agréée, dépendant de la crèche municipale de Sannois.



Un peu plus tard, elle démarre une nouvelle carrière chez Monoprix. Après des débuts difficiles à la caisse, puis à la parfumerie, elle prend la responsabilité du rayon *maison, loisirs*. Lorsque les enfants terminent leurs études, elle en a « marre d'être exploitée » et abandonne les postes à responsabilité pour en retrouver un plus simple, toujours à *maison, loisirs*. Ces vingt dernières années, elle a connu plusieurs magasins : Sannois, Paris et pour terminer celui de la rue du Faubourg Saint-Denis. Mais en janvier dernier, Patricia a quitté Monoprix. La qualité a chuté avec le rachat par le groupe Casino il y a trois-quatre ans, la manutention lui a cassé les genoux, l'âge l'a ralentie... bref, Patricia a accepté une rupture conventionnelle.

Ravie, elle découvre une vie sociale sans la coupure du travail le samedi. Peut-être qu'avec cette nouvelle période calme, elle pourra renouer avec ses nombreuses passions : les expositions (qu'elle a dû laisser faute de pouvoir rester longtemps debout), la randonnée, la plongée sous-marine, l'alpinisme, le dessin... sans oublier ses enfants et petits-enfants. Lorsqu'elle sera de nouveau d'attaque, Patricia espère remonter sur les toits de Paris pour y installer, avec une association d'apiculture, des ruches ! Et, ce qui ne gêne rien pour uneoureuse de la nature et des bons produits, Patricia adore cuisiner. Alors ? « La vie est belle ».

> Remerciements à...

... deux femmes très actives au sein de notre AMAP



Martine Grignard ([son portrait dans l'AMAPette n°5](#)) regard affûté et dotée d'une mémoire incroyable, elle assurait l'accueil et le pointage depuis la création de notre AMAP. Présente tous les jeudis, de 18h à 20h, elle enregistrerait nos paniers, s'occupait des commandes d'huile d'olive et des produits ménagers. Peu à peu,

elle laisse sa place pour profiter de sa maison en Bretagne, prendre soin de sa santé tout en se tenant au courant des actualités de l'AMAP.

C'est **Patricia Okabayashi** qui la remplace.



Souvenez-vous du Comté, du Morbier et de la tomme, c'est Patricia revêtue de son tablier, sa calculatrice dans la tête qui a été pendant plusieurs années la référente pour les fromages du Jura. Aidée d'une autre amapienne et voisine Myriam Bruley ([son portrait dans l'AMAPette n° 11](#)) pour la gestion des commandes, des paiements, des distributions !

Martine et Patricia se sont très investies dans la vie de l'AMAP (elles soutiennent toujours l'association). Leur gentillesse, leur patience et leur dévouement pendant près de dix ans ont été précieuses. Nous les remercions chaleureusement, leur souhaitons beaucoup de belles choses pendant leur retraite (sans doute active !).

C'est sûr, elles reviendront nous rendre visite lors d'un apéro ! D'accord, mesdames ?

> Coup de cœur

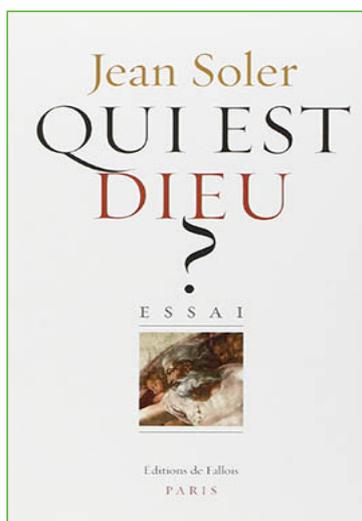
« Qui est Dieu ? »

Jean Soler - Éditions de Fallois

Agrégé de lettres, ancien conseiller culturel à l'ambassade de France en Israël, **Jean Soler** réalise dans ce petit livre (120 pages) une synthèse de plusieurs de ses ouvrages : « L'Invention du monothéisme », « La Loi de Moïse », « Vie et mort dans la Bible », « La violence monothéiste ».

« Pendant les trois derniers siècles avant notre ère, la croyance monothéiste est restée confinée au sein du peuple juif et elle y serait sans doute restée s'il n'y avait eu Jésus et ensuite Saül de Tarse, dit Paul. Ce dernier a tiré les conséquences logiques de l'idéologie nouvelle en affirmant que, s'il n'y a qu'un Dieu, il ne peut être que le Dieu de tous les peuples et de tous les individus : « Il n'y a ni Juif ni Grec, il n'y a ni esclave ni homme libre, il n'y a ni homme ni femme, car tous vous n'êtes qu'un dans le Christ Jésus » (Épître aux Galates 3, 28). Aux yeux des Juifs de l'époque, ce Paul était un renégat, il n'était pas question de partager leur religion. »

C'est par conséquent contre la volonté des gardiens du Temple que le concept du Dieu unique s'est propagé peu avant notre ère au-delà de la petite communauté des Israélites (descendants de Jacob, surnommé Israël). Cet essai – qui remet en cause tant d'idées reçues sur la religion – confirme que les peuples de l'antiquité avaient chacun leur panthéon avec des chefs de file (interchangeables, tout dépendait du contexte et de l'époque) comme Assur pour les Assyriens, Marduk chez les Babyloniens, Rê (Amon ou Aton plus tard) chez les Égyptiens, Ahura-Mazda chez les Perses, Zeus chez les Grecs, etc. L'auteur nomme cette



forme de polythéisme la « monolâtrie » : le culte rendu à un dieu de préférence aux autres dieux, dont certains d'ailleurs sont partagés entre les différents peuples.

Dans le panthéon des Israélites, on comptait d'autres dieux, comme Baal et même Ashéra la compagne de Yahvé. Yahvé, traduit à tort par « Dieu éternel » (Bible du rabinat français), était le boss censé apporter sa protection aux Hébreux. Mais ce peuple belliqueux et peu influent, malgré le mythe écrit par la suite, a subi quelques revers de la part de ses voisins plus puissants et civilisés. À la fin du 8^e siècle (avant JC, cela va de soi), les Assyriens annexent la Samarie (nord

du petit royaume des Hébreux) à leur empire ; au début du 6^e siècle, les Babyloniens détruisent Jérusalem (sud du royaume). Fin du 6^e siècle, les Hébreux espèrent de la victoire des Perses sur les Babyloniens qu'ils pourront reconstituer leur royaume.

« Mais le rêve ne s'est pas réalisé. Pendant les deux siècles qu'a duré l'empire Perse, les habitants de la Judée n'ont fait que végéter, sans roi, sans armée, sans indépendance, dans un minuscule canton de l'empire achéménide qui allait de l'Indus au Nil et du golfe Persique à la mer Noire, en englobant une partie du monde grec... » L'interprétation des Israélites fut de considérer que puisque Yahvé ne les protégeait pas vraiment, c'était qu'ils avaient péché d'une manière ou d'une autre (origine d'un des fondements du christianisme). Là où ils ont fait preuve d'originalité, c'est quand ils ont décrété unilatéralement que ce Dieu qui les punissait et qui en même temps favorisait leurs maîtres étrangers était nécessairement le même. Dans les Livres sacrés, Iahvé cède alors la place à Elohim (Dieu) ou Adonaï (Seigneur).





> Expérience d'Amapienne

Premier supermarché coopératif et participatif de Paris, à but non lucratif et géré par ses membres : LA LOUVE (Paris 18^e)



Cette coopérative s'efforce d'offrir une alimentation de qualité à prix réduits. Mais pas que des produits alimentaires. Elle s'inspire largement de la coopérative alimentaire Park Slop Food Coop à New York dans le quartier de Brooklyn, qui existe depuis 1973, avec qui elle a eu de nombreux contacts. Un film documentaire a été tourné, *Food Coop*, relatant son histoire et son fonctionnement.

Ce film a été proposé au Figuier Blanc en novembre 2019.

Il a été présenté par un des fondateurs de *La Louve* de Paris.

Après avoir beaucoup hésité, à cause de la distance, je me suis inscrite à *La Louve*.

Le principe est que tout coopérateur est actionnaire. Chacun achète 10 actions de 10 euros chacune, soit 100 €, en tout et pour tout. Les actions ne génèrent pas de bénéfice et peuvent être revendues.

Le choix des produits : produits bio, non bio, exotiques et un peu de vrac.

La marge de tous les produits est de 20%. Pas de publicité, participation des actionnaires au travail (3 heures toutes les 4 semaines), 10 salariés seulement.

Le travail des coopérateurs : stocks, ensachage, pesage, découpage, caisse, accueil, manutention, nettoyage...

Les mesures d'hygiène sont strictement respectées. Les équipes, de 20 à 30 personnes, se relaient toutes les 3 heures.

La Louve a actuellement plus de 7 000 actionnaires actifs et toutes les semaines il y a de nouveaux inscrits.

Les fondateurs de *La Louve* conseillent à leur tour des personnes qui veulent se lancer dans cette aventure. En Belgique, à Montpellier, en Espagne, ces coopératives commencent à fleurir.

L'ambiance ressemble à celle, conviviale, de la coopérative américaine...

Aux dernières nouvelles, une deuxième coopérative s'est ouverte il y a trois mois, à Paris, *Grains de sel* dans le 13^e arrondissement. Elle fonctionne exactement sur le même principe.



Une visite guidée au cœur de cet immense supermarché.

J'ai rejoint Janine, Amapienne après son service comme bénévole-actionnaire de *La Louve* pour une visite guidée.

Je remercie Bénédicte, ma guide qui a consacré un peu de son (précieux) temps pour la visite et avoir laisser faire quelques photos.

Il faut presque des chaussures de randonnée pour arpenter tous les linéaires de *La Louve* aménagés sur 2 niveaux (1 450 m². Une grande surface où se cotoient des produits de grandes marques (à des prix inférieurs à ceux pratiqués par des supermarchés habituels et des produits bio, locaux, régionaux, vrac, équitables, de saison et quelques produits du bout du monde ! L'offre est très séduisante (surtout le rayon bière est pas mal du tout !)

avec des produits que je ne connais pas et qui me donnent envie de les goûter !

Domage, que le rayon vrac soit peu représenté. Il y a bien quelques produits en vrac, déjà mis en petites quantités dans des sachets par les bénévoles.

La fréquentation de ce samedi était assez dense mais je n'ai pas vu de véritable mixité sociale au regard des habitants croisés dans le quartier, mais laissons le temps à cette belle initiative de se faire connaître ! Elle pourrait aussi nous inspirer et nous inciter à monter un projet similaire pour le quartier le plus dense d'Argenteuil – le Val d'Argent Nord – avec une population dévalorisée qui peine à se nourrir convenablement, faute de magasins pour faire ses courses au quotidien.

Une belle idée à développer !





> La vie de l'AMAP

Restitution de la soirée du 2 mars

À l'initiative de plusieurs associations dont l'AMAP, tous les candidats aux élections municipales ont été invités à venir exposer leurs propositions concrètes dans le cadre **du Pacte pour la Transition**. 7 des 9 listes ont répondu présent à cette invitation.

Vous retrouverez leurs propositions dans la vidéo suivante [Quel Pacte pour la Transition à Argenteuil ?](#)

En ce qui concerne les 3 listes allant au second tour :

• Argenteuil avec vous - tête de liste Philippe Doucet

Cette liste a signé le Pacte et vous retrouverez ses interventions dans la vidéos : 5:00 / 35:18 / 1:02:33

Nous n'avons pas reçu de propositions écrites détaillées.

• Argenteuil tous ensemble - têtes de liste Omar Slaouti et Françoise Pacha-Stiegler

Cette liste a signé le Pacte et vous retrouverez ses interventions dans la vidéo : 14:17 / 43:29 / 1:07:35

Nous avons reçu des propositions écrites que vous pouvez consulter ici :

[REPONSE POUR LE PACTE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE.pdf](#)

• Vivre Argenteuil - tête de liste Georges Mothron

Cette liste a signé le Pacte et vous retrouverez ses interventions dans la vidéo : 26:39 / 56:15 / 1:15:59

Nous n'avons pas reçu de propositions écrites détaillées.

Pour rappel, Messieurs Doucet et Mothron ont eu entre les mains le projet de maraîchage de la plaine d'Ardival élaboré par des membres de l'AMAP et n'y ont pas donné suite au cours de leurs mandats respectifs.

> Quelques nouvelles des jardins de Conflans

Comme vous vous en doutez, la période n'est pas simple non plus pour ACR.

Si l'équipe des jardins des Mureaux reste très mobilisée, celle de Conflans fait face à plusieurs renoncements d'employés en réinsertion. L'équipe est donc un peu réduite. Du côté des encadrants, Coralie assure au maximum, Frank et Gézim restent très mobilisés sur le terrain et Audrey (notre nouvelle interlocutrice directe) est contrainte de rester chez elle pour s'occuper de sa fille.

Côté cultures, nous sommes en plein dans la période de transition : production moindre et lancement de la nouvelle saison avec beaucoup de travail de semis et plantations. Compte tenu de ce contexte, l'équipe a, comme vous le savez, choisi de ne pas livrer la semaine du 26 mars. Une pause qui permet de ne pas surcharger le personnel restant, de se concentrer sur le gros travail de culture et de gagner un peu de temps sur les dernières réserves de légumes. Ce panier sera bien évidemment rattrapé plus tard dans la saison, peut-être à un moment où la production est plus faste.

Jean-Noël de l'AMAP de la Colonie a proposé à ACR d'apporter son aide pour préparer et récupérer les paniers. L'idée de se charger de la livraison et de répartir les paniers nous-même a aussi été soumise par des membres du Collectif de notre AMAP. Si Coralie est très enthousiaste et reconnaissante à l'idée que les AMAPs soient solidaires et proposent leur aide, elle est obligée de décliner l'offre (pour nous comme pour la Colonie). D'abord pour les raisons sanitaires que nous connaissons tous, ensuite parce que la venue d'Amapiens discréditerait toutes les recommandations de confinement que l'équipe encadrante a du mal à transmettre aux employés et enfin pour des raisons légales (attestation de déplacement, etc).

Grâce à cette semaine de « pause » qui devrait permettre aux jardins de reprendre un peu d'avance sur le terrain, les distributions à partir d'avril seront normalement maintenues. Nous serons peut-être mis à contribution

pour la répartition des paniers individuellement. Tâche que nous avons demandé en plus pour des raisons d'hygiène et qui demande plus de temps de travail à ACR. Les légumes seront alors livrés un peu en avance par rapport à l'horaire habituel et un ou deux référents s'occuperont de les dispatcher directement au local. Rien n'est définitivement décidé, nous organiserons ça, si besoin, après confirmation de Coralie.

Quelques nouvelles au-delà de la crise actuelle

Pourquoi Viera s'en est allée ?

Elle avait rejoint la France avec ses deux enfants pour suivre son mari. Elle a intégré ACR en tant qu'employée en réinsertion professionnelle et comme ça se passait très bien, elle a ensuite été embauchée au sein de l'équipe encadrante. Un poste qu'elle a parfaitement tenu mais qui ne correspondait pas à son métier et ses compétences d'origine. En janvier dernier, elle a été prise en CDI dans l'administration d'IKEA à un poste parfaitement adapté à son profil. Ça n'était donc ni une fuite ni une éviction mais bel et bien une bonne nouvelle !

Qui pour la remplacer ?

Audrey a été embauchée rapidement après le départ de Viera. Le hasard fait qu'ils se connaissent avec Frank de par un bout d'études communes. Elle est donc formée au maraîchage et sa mission consistera à animer le jardin pédagogique en plus de la relation avec les AMAPs partenaires. Nous la rencontrerons dès que la situation sera plus favorable.

Mais qui s'occupe de la boutique du coup ?

En plus de la boutique de Conflans, ACR en a ouvert une seconde à Chanteloup les Vignes. Ces deux nouveaux pôles ont permis à la structure de développer un nouveau chantier de réinsertion avec l'embauche de six employés qui apprennent donc la gestion de stock, la *mise en rayon* et la vente. Il fallait donc un-e encadrant-e à part entière et c'est une certaine Camille qui a été embauchée pour cette mission. Nous n'aurons, a priori, pas tellement à faire à elle mais nous pouvons nous réjouir du développement d'ACR et de ce nouveau poste créé qui permettra à Camille et Audrey de travailler chacune dans son domaine !

> Nos adresses préférées

Les marchés sont interdits et les petits producteurs peinent à vendre leurs produits, alors pour continuer à nous nourrir convenablement nous vous proposons des alternatives aux supermarchés.

LES POT'IRONT - ACR - Jardin de Cocagne - Conflans-Sainte-Honorine

Notre producteur a sa boutique sur place et propose des laitages, de la viande et un rayon épicerie.
Du mardi au vendredi de 9h à 16h30 et le samedi de 9h à 13h.

SMILE - 55 rue Antonin-Georges-Belin - Argenteuil

Des pâtes, du riz, des légumineuses, des épices bio et même des produits ménagers, le tout en vrac.
Le lundi de 11h à 19h et du mardi au vendredi de 10h à 19h
Le samedi de 10h à 18h.
Fermé de 13h/15h pour la préparation des commandes.
Plusieurs fois par semaine arrivages de fruits et de légumes bio et locaux (un peu d'ailleurs aussi).
La liste des produits est sur Facebook.
Vous pouvez acheter sur place OU passer votre commande au : magasin.argenteuil@smile.company
puis venir la chercher au magasin, dès le SMS reçu.

À l'AMAP

Des abonnements sont toujours possibles avec nos producteurs bio :

- le fromage de chèvre - Le Bouc Vert - 2 fois/mois
- les champignons - La Marianne - 1 fois/mois
- les œufs Huyart - Rouyere - 1 fois/semaine
- le chocolat Nature & Cacao - 1 fois/mois
- le pain et gourmandises du Pain d'Hervé - 1 fois/semaine

Des commandes sur AMAP J

- le pain et gourmandises du Pain d'Hervé - 1 fois/mois
le bon de commande sera actif prochainement pour une livraison mi-avril.
- les fermiers du Bord de Sèvre - 1 fois/mois

Vous avez besoin de précision, vous pouvez nous envoyer un mail :

argenteuilamap@gmail.com

Une réponse presque immédiate vous sera faite !



AVEC LE BIO, JE VARIE LES SAVEURS AU FIL DES SAISONS

PRINTEMPS

- Artichaut
- Asperge
- Cerise
- Concombre
- Radis
- Rhubarbe
- Fraise
- Petit pois
- Pomme de terre primeur
- Légumes primeurs

ÉTÉ

- Abricot
- Aubergine
- Brocoli
- Courgette
- Figue
- Fruits rouges
- Haricot vert
- Melon
- Nectarine
- Pêche
- Poivron
- Prune
- Tomate

AUTOMNE

- Betterave
- Blette
- Céleri-rave
- Châtaigne
- Fenouil
- Poire
- Potiron
- Raisin

HIVER

- Agrumes
- Choux
- Endive
- Épinard d'hiver
- Kiwi
- Mâche
- Radis noir

ET TOUTE L'ANNÉE...

- Ail, Échalote, Oignon
- Banane
- Carotte
- Navet
- Noisette
- Noix
- Poireau
- Pomme
- Pomme de terre
- Salade
- Lait
- Fromages
- Yaourt
- Beurre
- Viandes et charcuteries
- Volailles
- Œufs
- Poisson
- Pain
- Produits d'épicerie

L'infographie a été réalisée par la Commission européenne et est sous licence Creative Commons. La Commission européenne n'est pas responsable de l'usage qui est fait des informations qu'elle contient.