

Faire ses courses au panier

ou consommer autrement

Les consommateurs ont le choix en offres de vente aux paniers de fruits et légumes. Outre Primservices, les associations l'Amap' onote et le Jardin des Estreys accompagnent la vente de démarches plus sociales et philanthropes

Carottes, endives, pommes de terre, bananes, clémentines,... Des légumes et des fruits de saison à consommer sans modération. Tel est le leitmotiv de deux associations (Amap' onote et Les Jardins des Estreys) et d'une entreprise (Primservices) ponototes. Leurs démarches sont différentes mais toutes proposent des ventes au panier directes aux consommateurs. Petit tour des pratiques de ventes au panier du bassin ponot.

Manger des produits frais et de saison chaque semaine

La dernière arrivée, c'est l'Amap' onote (Association pour le maintien de la culture paysanne), qui réunit, tous les mardis soir, quarante-cinq adhérents dans la Maison de l'assemblée d'Ours où sont distribués des paniers de légumes bio et locaux encore terreux parmi d'autres produits comme le miel, le fromage ou le pain provenant directement de producteurs du coin. Trois tailles de paniers sont proposées : le grand pour six personnes à 15 euros, le moyen pour quatre personnes à 10 euros et le petit pour une à deux personnes à 7,50 euros. Ce système est aussi la garantie de manger des produits frais chaque semaine pour les consommateurs. Seul bémol, cette production locale et à petite échelle, ne peut, pour l'instant, être assu-

rée que pour un nombre restreint d'adhérents.

Un problème auquel n'est pas confrontée l'entreprise Primservices, basée à Brives-Charensac. Depuis trois ans, elle livre chaque semaine des paniers à une cinquantaine de comités d'entreprises. « Nous proposons toute l'année un panier générale comportant dix produits, cinq fruits et cinq légumes de 10 à 15 kg suivant la composition et toujours à 15 euros », explique Alain Bonnet, PDG. Actuellement, Primservices s'oriente davantage vers la vente de paniers aux particuliers qu'elle veut développer avec l'ouverture prochaine d'un site marchand sur internet. Pour dix euros, les paniers à thème sont composés soit de fruits soit de légumes de saison. Les particuliers passent leur commande la veille et viennent chercher leur panier à l'entre-pôt. Une manière pour Alain Bonnet de réconcilier aussi les consommateurs avec les produits : « Ils ont souvent été décriés, considérés comme trop chers, lors de la campagne cinq fruits et cinq légumes par jour. Si les gens achètent de l'exotique, du contre-saison évidemment, que c'est cher. » Autre système de vente au panier mais de légumes uniquement comme à l'Amap' onote, c'est le chantier d'insertion sous forme de production maraîchère. Le Jardin des Estreys. « Terre jardinières en rupture d'emploi participent à la production de légumes biologiques cultivés



Tous les mardis soir, les adhérents viennent chercher leurs paniers de légumes bio encore terreux / Léa Baron

à Espaly et à Langnac. Ils sont tous aidés par un conseiller spécialisé pour retrouver un travail », raconte Georges Hantz, directeur de l'association. Les 240 adhérents qui soutiennent cette démarche sociale, s'abonnent à l'année. En 2009, 10 000 paniers ont ainsi été distribués. « Pour accepter de nouveaux adhérents, on doit

augmenter notre production.

On a pour projet à court terme d'ouvrir un troisième site de culture à Monistrol car nous sommes en pleine phase de croissance », explique le directeur. Le panier garni de légumes et de fruits prêt à emporter a donc de beaux jours devant lui.

Léa Baron

> NOTE

Amap' onote : Olivier Anceaume, 06 19 39 01 10
Prim' services : 04 71 05 68 69
Le Jardin des Estreys : 04 71 09 01 12
Distribution des paniers de légumes au Puy : Le mercredi matin à partir de 11 heures ; au lycée agricole

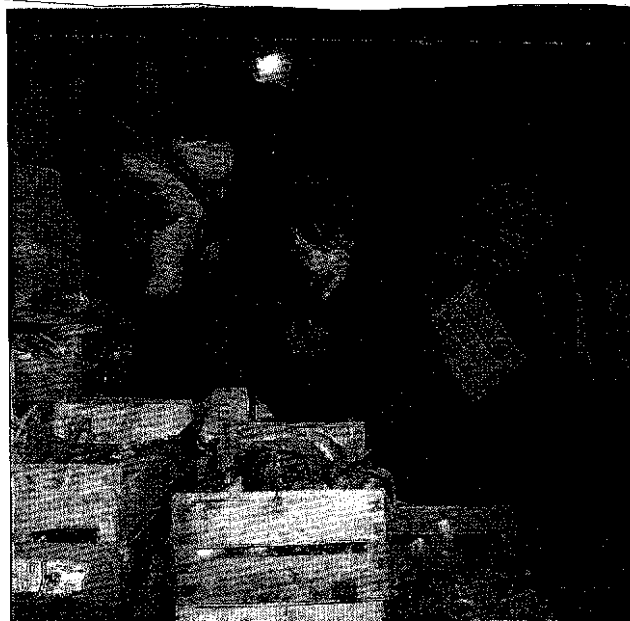
ISVT de l'avenue de Vals, Echo nature 34, Route de Roderie-Aiguille, La digitale 44, boulevard Carnot et le Palais des viandes bio 10, Falduberg Saint-jean. Les vendredi matin à partir de 11 heures ; mêmes lieux et Coco Bio 30 Avenue de Codbon à Brives.



« Ce n'est pas comme sur le marché. Là, on reste 1 heure 30 à discuter, à mieux se connaître » / Léa Baron



Trois tailles de paniers de légumes de saison sont proposés chaque semaine / Léa Baron



Ce nouveau type de consommation s'est imposé avec une demande de plus en plus forte / Léa Baron