

"Consommer autrement"

L'ÉVÉNEMENT 25 NOV 2010

AVEC L'AMAP'PONOTE

De nouvelles relations de confiance entre consommateurs et producteurs de produits fermiers

Se nourrir sainement en respectant l'environnement et en soutenant l'économie locale, tel est le principe des AMAP (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) qui reposent sur un partenariat «solidaire» entre adhérents et producteurs, autrement dit un contrat, à la fois moral et financier. Ce type de structure remporte depuis quelques années un énorme succès en Haute-Loire et notamment au Puy où une AMAP a vu le jour en 2009 qui compte 48 familles adhérentes. Les rencontres ont lieu tous les mardis de 18h30 à 20 h dans la salle d'assemblée d'Ours.

Mardi en début de soirée, la nuit s'annonçait très froide sur les hauteurs du Puy. Il était 18h30 et chacun se hâtaient de s'engouffrer dans la petite salle d'assemblée d'Ours pour rejoindre une foule déjà compacte. Les tables en bois croulaient sous les victuailles et des dégustations étaient proposées aux visiteurs. On se serait cru à un cocktail de vernissage, sauf qu'ici, le champagne et les petits toasters avait fait place aux pâtes, oeufs durs mayonnaise, pain de campagne, fromage et jus de raisin 100 % naturel. Au sein de l'AMAP'ponote, on a le sens de l'accueil ! Il en est ainsi à chaque renouvellement de contrat entre les adhérents et les producteurs.

L'AMAP, entendez : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne. De nombreuses structures de ce type, nées au départ dans les grandes villes ont

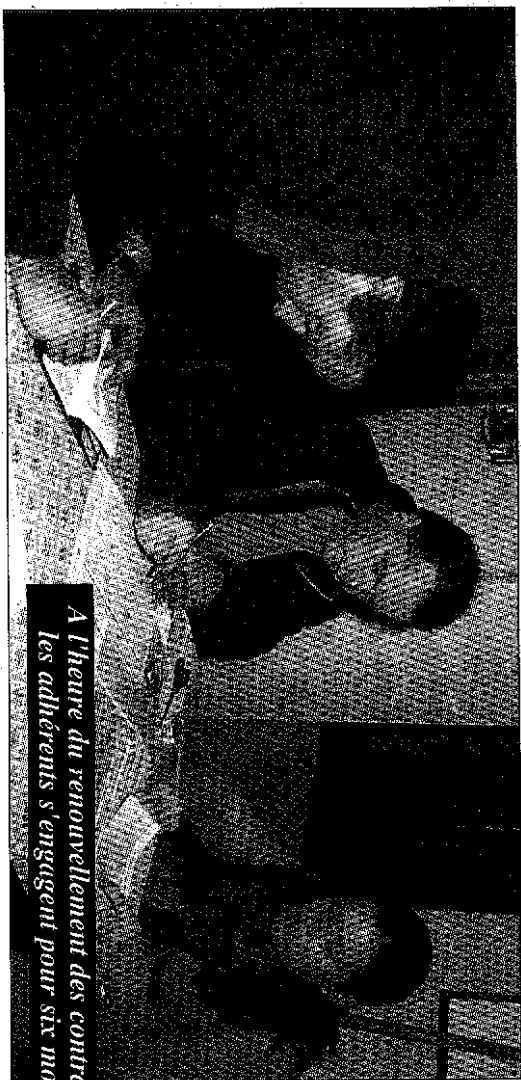
fleur en Haute-Loire, ces dernières années, dans un département pourtant plutôt rural. On en dénombrait pas moins d'une dizaine (entre AMAP et groupements diachats).

PARTENARIAT

L'AMAP repose sur un partenariat entre des paysans travaillant sur des fermes locales et un groupe d'adhérents désirant "consommer autrement" mais aussi soucieux de soutenir une agriculture de proximité.

48 adhérents à l'AMAP'ponote

"C'est un état d'esprit" précise Christine Bis-suel, la présidente de l'AMAP'ponote, laquelle association compte 48 adhérents. L'association privilégie les petites structures en polyactivités, utilisant les principes de l'agriculture biologique, du moins raisonnée. Le contrat solidaire s'appuie sur un engagement financier de la



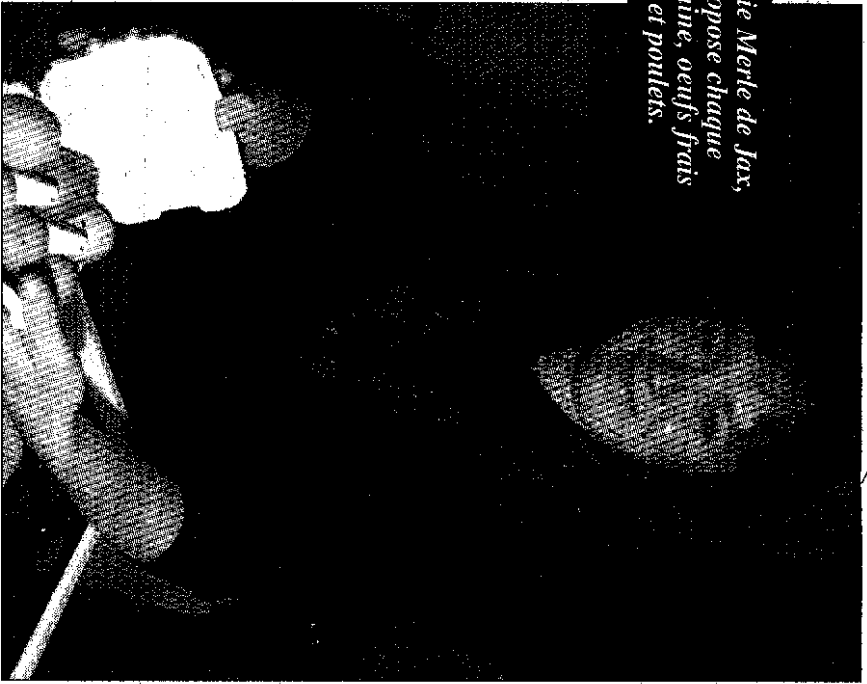
A l'heure du renouvellement des contrats : les adhérents s'engagent pour six mois.

famille adhérente qui achète à l'avance sa part de récolte qu'elle récupère chaque semaine dans la salle d'assemblée d'Ours. Les familles s'engagent également à assurer des permanences lors de la distribution des produits et à participer aux animations (cueillette de plantes sauvages ou

marâcher, David Chalendard, de Saint-Paulien, Isabelle Hébrard de Saint-Christophe-sur-Dolaison qui propose des produits laitiers et des lentilles, Valère Merle de Jax des oeufs et des poulets, Françoise de Couderc de Freygenet-l'acuche de la viande, Françoise Chanbon du Monteil du jus de pomme et de l'a-

Autre témoignage, celui de David Chalendard, le marâcher : "On essaie de varier chaque semaine les légumes. On retrouve les mêmes dans un petit panier par rapport à un plus grand. Seules les quantités changent avec des légumes de base comme les pommes de terre, les carottes et la salade,

Valérie Merle de Jax,
propose chaque
semaine, oeufs frais
et poulets.



autres), visites de fermes, etc...
De leur côté, les producteurs s'engagent à livrer à date fixe des produits de qualité. Pour les légumes, les adhérents ont le choix entre petits, moyens ou grands paniers selon l'appétit de chacun et surtout la taille de la famille.

DEPUIS JUIN 2009 AU PUY

Au Puy, les premières distributions de produits ont eu lieu en juin 2009. L'association est née d'une rencontre avec la responsable d'une importante AMAP de la Loire, venue en 2008 exposer le principe dans la cité ponote. "Le démarrage a été un peu long, j'ai tout simplement décroché mon téléphone pour convaincre des personnes de m'accompagner dans la démarche" explique Christine Bissuel.

Désormais l'AMAP onote a atteint sa vitesse de croisière même si quelques familles peuvent encore rejoindre la structure, une dizaine tout au plus. "Nous sommes surtout limités en nombre de paniers de légumes" remarque la présidente.

A ce jour, sept producteurs travaillent avec l'AMAP du Puy : un

gneau, Franck Petit d'Alleyras du fromage de chèvre, Raphaël Feuillet de Vorey du pain. Bref, de quoi composer des menus complets.

D'une semaine sur l'autre, les arrivages sont différents : il est bien évident que l'on a peu de chance de trouver dans son panier paysan des tomates en plein hiver !

Tous les adhérents sont des militants convaincus par le principe des AMAP. C'est le cas d'un tout jeune homme, Nicolas, qui témoigne : "L'an dernier j'ai fait une étude sur les logements sociaux qui m'a amené à réfléchir sur la manière de réaliser des économies tout en préservant l'environnement. Ici, on peut se procurer des légumes variés et pas trop chers".

l'été batavicus, laines, feuilles de chèvre. L'hiver, on trouvera plus volontiers dans les paniers des endives, des chicorees ou de la mâche". Et le maraîcher d'ajouter : "Ici, c'est une autre relation que sur le marché, on a le temps de discuter et de faire découvrir aux gens des légumes qu'ils ne connaissent pas ou ne connaissent plus comme les rutabagas et topinambours ou panais".

Christophe de Polignac adhérent à l'AMAP onote : "Personnellement, j'accepte de ne pas savoir ce que je vois trouver dans mon panier et parfois de ne pas toujours être très satisfait ! Ce qui est bien, c'est que l'on mange au rythme des saisons".

Philippe SUC

L'AMAP, lieu d'échanges et de rencontres.



David Chalendard de Saint-Paulien livre une quarantaine de "paniers" (ou cagettes), chaque semaine à l'AMAP du Puy.

