

Des paniers solidaires pour manger sain et local

La Roquebrussanne L'Amap « Les paniers de l'Issole » a mis en place des paniers solidaires. Objectifs : bien manger pour les consommateurs et une juste rémunération des producteurs.

Navets fanes, blettes, salade romaine, pois gourmands, radis et botte de cébette composent le panier de légumes de cette semaine. Comme tous les samedis, les Amapiens viennent récupérer légumes, œufs, produits laitiers, miel, jus de pomme, viande ou poisson, directement auprès des producteurs.

C'est le principe des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Nouveauté depuis novembre 2021, cinq familles bénéficient des paniers solidaires de légumes, au prix de trois euros au lieu de quinze payés par les autres adhérents.

Un financement de l'État

Christian Chiotti, trésorier du réseau Amap de Provence et de l'Amap « Les paniers de l'Issole », explique : « Cette initiative est née de la prise de conscience des pouvoirs publics, alors que la crise sanitaire a favorisé la consommation locale et en circuit court, que le prix de ces produits les rend inaccessibles aux familles les plus modestes ».

C'est pourquoi, dans le cadre du plan de relance, le réseau des Amap de Provence a sollicité une subvention de l'État, pour mettre en place des paniers solidaires. Dix Amap de la région ont expérimenté le concept, dont « Les paniers de l'Issole ». L'association a fait appel à La Passerelle, centre social et culturel du Val d'Issole, pour sélectionner les cinq familles bénéficiaires des paniers solidaires.

« C'est vraiment une réussite, assure Fabienne Duchene, la res-



Le samedi matin, producteurs et consommateurs membres de l'AMAP se réunissent pour la distribution des paniers. (Photos V. D.)

pensible du centre.

Au-delà du bien manger, cela crée du lien social, ils peuvent échanger avec les producteurs. Les bénéficiaires sont très satisfaits. Il y a un esprit de groupe et des amitiés se sont créées entre eux. »

« Les saveurs de mon enfance »

Jean-Pierre, un des bénéficiaires, ne dira pas le contraire. Habitant La Roquebrussanne, il est venu ce samedi avec son fils de

12 ans récupérer son panier et celui de ses deux voisins, également bénéficiaires. « Elles travaillent le samedi, alors je les récupère pour elles. Grâce à ces légumes, je retrouve les saveurs de mon enfance. Avant, j'achetais mes légumes au supermarché, ils viennent souvent d'Espagne ou du Maroc et le goût n'est pas le même ! Ici, on trouve aussi de la convivialité. C'est mieux, on peut discuter. »

Face au succès des paniers soli-

naires, Fabienne Duchene ne compte pas en rester là.

« On crée un projet "bien manger" sur le territoire du Val d'Issole car il y a une précarité alimentaire : pour certaines familles, c'est compliqué de se nourrir. On va mettre en place des visites de fermes, des temps conviviaux pour créer du lien social. On a aussi des partenariats avec l'épicerie solidaire du Val d'Issole, la Croix-Rouge et Agri-biovar. »

Côté finances, selon le trésorier de l'Amap, un fonds de dotation est actuellement en discussion pour élargir et rendre pérenne le financement de ces paniers solidaires.

VIRGINIA DRAI
vdrai@nicematin.fr

Informations pratiques :
AMAP « Les paniers de l'Issole » Mail : lespaniersdelissole@gmail.com.
Facebook :
<https://www.facebook.com/people/Amap-Paniers-de-l-Issole/100009427518349>

« Je considère que c'est un juste retour des choses »

L'Amap « Les paniers de l'Issole » regroupe vingt-deux producteurs. Elle compte une cinquantaine d'adhérents qui « payent d'avance leur consommation, à chaque début de saison », explique sa présidente, Nicole Manera. Un système qui permet aux consommateurs un accès à des produits locaux et de qualité mais aussi aux agriculteurs d'être payés au juste prix et d'anticiper sur leur production.

« Garder le lien avec les clients »

Pour beaucoup d'entre eux, la vente directe au consommateur est un choix « moral ». C'est le cas de la maraîchère Emmanuelle Heaulme, établie à La Roquebrussanne, qui vend exclusivement via l'Amap et à des particuliers.

« C'est volontaire car si je fais ce métier c'est

parce que j'aime être dans les champs mais aussi la proximité avec les gens. » Même son de cloche pour l'apicultrice de miel bio à Rocbaron, « Les ruchers d'Estelle » : « Je vends principalement en direct et par l'Amap. Je travaille aussi avec quelques épiceries bio. Dans ce cas, le prix au kilo est moins élevé mais les quantités vendues sont plus importantes. Mais je préfère garder le lien avec les clients ». L'éleveur de brebis, Vincent Salabura de « La bergerie des Gravettes » à Rocbaron fait le même constat : « Les grossistes imposent leurs prix et le produit n'est pas valorisé. Avec l'Amap, c'est le producteur qui les fixe. Cela fait sept ans que je travaille avec eux et le prix de ma viande n'a pas bougé. Je considère que c'est un juste retour des choses pour le milieu associatif qui s'investit et fait vivre ce mode de consommation ».



Emmanuelle Heaulme, maraîchère à la Roquebrussanne tient au contact avec ses clients.