

## Paniers de légumes bio

Une des façons de consommer local est de s'abonner à un système de distribution hebdomadaire de paniers de légumes, généralement issus de l'agriculture biologique, produits localement. Plusieurs réseaux de ce type existent, il y en a sûrement un près de chez vous. Les AMAP : Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne <http://alliancepec.free.fr/Webamap/> : Comme leur nom l'indique, ce sont des associations dont l'objectif est de permettre à des agriculteurs de pouvoir vivre de leur métier, en prenant le contrepied de l'agriculture industrielle, c'est-à-dire en travaillant à échelle humaine, avec des produits de saisons vendus localement, et en toute logique le plus souvent en bio, labellisé ou pas. Le principe est de mettre en contact un nombre suffisant de consommateurs (qu'on appelle alors des « panieurs » avec un producteur. Chaque panier est adhérent à l'association et s'engage par contrat à acheter un panier de légumes par semaine à un prix fixé à l'avance (en général autour de 10-15 € pour 3-4 personnes) pendant une durée déterminée (de l'ordre de 6 mois). En contrepartie, le producteur s'engage à livrer chaque semaine un panier de légumes à l'adhérent. Il n'y a généralement pas d'engagement ferme en termes de quantités ou de variétés de légumes, les risques (mauvaise récolte) étant partagés entre le panier et le producteur. Les légumes sont apportés chaque semaine par l'agriculteur à un lieu de distribution proche du domicile ou du lieu de travail des adhérents, ce sont donc les légumes qui voyagent (si l'AMAP dessert un quartier d'une grande ville, il peut facilement y avoir une quarantaine de kilomètres entre le lieu de production et le lieu de distribution) avec une seule camionnette, ce qui pollue beaucoup moins que si c'étaient les 40 ou 60 adhérents qui devaient venir chacun avec sa voiture jusqu'à la ferme. Les panieurs sont sensés pouvoir aller chercher leur panier de légumes à pied, en transport en commun ou en vélo. Les AMAP peuvent également mettre en relation des consommateurs avec des producteurs de pain, fromage, fruits, viande, œufs, etc. Ce système permet aux agriculteurs de s'installer et/ou de pérenniser leur activité, car les légumes étant payés à l'avance (en 1, 2 ou 3 fois selon les possibilités de chaque adhérent), la trésorerie est beaucoup plus facile à gérer. Cela leur permet également de négocier des prêts auprès des banques en présentant des garanties, et cela leur permet surtout d'ajuster leur production à la demande, donc d'optimiser les coûts et de limiter les pertes. Ils peuvent alors concentrer leurs efforts sur le travail de la terre, la partie vente étant complètement optimisée, puisque la totalité ou la majorité de la production est écoulee chaque semaine en deux heures de temps.

Les Jardins de Cocagne <http://www.reseaucocagne.asso.fr/> : Cette association fait travailler des personnes en difficulté dans des jardins afin de les réinsérer. Le principe est le même que pour les AMAP, abonnement à un panier de légumes bio pour un prix et une durée fixée à l'avance, l'adhérent vient chercher son panier chaque semaine au point de distribution. Cette association dessert plutôt les zones rurales. L'association Côté Jardin (<http://www.cotejardins.org/>) a un fonctionnement légèrement différent, puisque ses adhérents s'engagent à venir jardiner au moins 6 dimanches par an. Il y a un maraîcher salarié à plein temps, mais les adhérents participent activement à la production des légumes. Elle s'adresse donc à des personnes ayant envie de jardiner dans une structure collective. Sinon, le principe est le même que pour les AMAP, et le lieu de distribution est différent du lieu de production, afin de permettre aux citadins de venir chercher leur panier à proximité de leur domicile ou de leur lieu de travail. Pour tous ces systèmes, il est possible de partager son panier avec un autre adhérent (si les quantités proposées sont trop importantes pour la consommation hebdomadaire d'un célibataire ou d'un couple). Chacun vient chercher ses légumes avec ses sacs ou paniers, ce qui limite considérablement les déchets d'emballage. Nous sommes nous-mêmes adhérents à l'AMAP de Lyon 3ème, qui s'appelle ALPAGE (<http://alexandre.cailliau.free.fr/alpage/sommaire.php3>), et qui nous fournit des légumes, fruits frais et transformés, œufs, fromages, pain, viande et même (nouveau de cette année !) des gourmandises (c'est-à-dire des gâteaux) ! Tout ça en bio, avec ou sans label, et venant de moins de 50 kilomètres à la ronde (sauf les fruits qui viennent de la région grenobloise une fois tous les 15 jours). Pour les légumes, nous sommes adhérents depuis maintenant deux ans, et nous avons toujours été satisfaits de la quantité, de la qualité et de la variété des légumes. L'association a mis en place un système d'enquêtes de satisfaction, ce qui permet d'améliorer encore au fur et à mesure et d'adapter l'offre à la demande. Par exemple, les paniers d'hiver étant nettement moins bien garnis que ceux d'été, nos producteurs font maintenant des conserves avec les légumes d'été, et nous avons dans nos paniers d'hiver des sauces tomate et des ratatouilles pour égayer la période « poireaux-carottes-patates-navets ». En outre, cela nous a permis de découvrir des légumes anciens tels que le potimarron (son petit goût sucré est à tomber, essayez la purée de châtaignes-potimarron, vous m'en direz des nouvelles !), les panais (sortes de carottes blanches au goût plus fin), et de redécouvrir certains légumes, comme le céleri. Moi qui avait été traumatisée par le céleri rémoulade bihebdomadaire de la cantine scolaire (où je ne suis pourtant pas allée longtemps), j'ai découvert qu'un bon céleri-rave frais bien cuisiné, j'aimais ça ! Comme c'est une association, certains adhérents doivent s'impliquer davantage pour que cela puisse marcher : il faut un trésorier, un secrétaire, des personnes qui gèrent les contrats etc. En outre, chaque panier s'engage à aider à la préparation des paniers au moins une fois tous les 6 mois, c'est-à-dire à venir à la distribution une demi-heure à l'avance pour répartir les légumes dans les caisses. La contrepartie, c'est qu'en une demi-heure par semaine, vous avez fait toutes vos courses de produits frais. Il se développe actuellement sur internet des systèmes de distribution de paniers de produits bio à domicile. Cela est une solution bien tentante, mais il faut être attentif à la provenance des produits (de même que lorsqu'on achète en magasin bio) : il est complètement aberrant d'acheter des pommes bio venant du Chili ! Tout le pétrole économisé pour sa production sans engrais ni pesticides de synthèse a du être finalement utilisé pour son transport, et même encore bien plus ! Autant aller faire son marché en marchant comme dirait Pierre Desproges, acheter des pommes pas bio chez le petit producteur de coin,

le bilan environnemental sera bien meilleur au final ! Un site à recommander quand même, car là les produits sont locaux (pour les Lyonnais) : <http://www.lespaniersdemartin.com/fr/index.html> On commande un panier de fruits et légumes, pain, viande, vins, jus de fruits ou produits laitiers, on paye par internet et on va chercher son panier à un lieu et créneau horaire fixé à l'avance (six points de retrait sur Lyon et Villeurbanne, distributions le mercredi, jeudi ou vendredi entre 17h00 et 19h30). On commande quand on veut, c'est sans abonnement et les produits sont bio, locaux et de saison. En conclusion, si vous avez un point de distribution de paniers de légumes bio près de chez vous, foncez, vous ne serez pas déçu ! Sinon, si vous êtes motivé par l'&rsquo;aventure, créez une AMAP, vous aiderez un agriculteur à cultiver de bons produits près de chez vous de façon respectueuse pour l'&rsquo;environnement, et vous éviterez à une cinquantaine ou une centaine de personnes d'&rsquo;acheter des légumes produits de façon industrielle à l'&rsquo;autre bout de la planète, ce qui vous assure directement une place au Paradis (s'&rsquo;il existe bien sûr J) avec une auréole sur la tête ! Si vous n'&rsquo;êtes qu'&rsquo;un simple mortel sans aucune ambition pour l'&rsquo;autre monde, allez au marché et privilégiez les petits producteurs du coin, même s'&rsquo;ils ne sont pas bio. En créant une relation de confiance avec eux, vous pourrez peut-être les inciter à se diriger tout doucement vers un mode de production plus respectueux de l'&rsquo;environnement.