

« Les paniers de la Siagne », c'est bon et pas cher !

AMAP Une Association pour le maintien de l'agriculture paysanne propose tous les vendredis à l'Aubarède des paniers de légumes, fromages et volailles. Un succès

« Les gens en ont marre des produits défraîchis et sans goût des supermarchés », déclare Nicole Dietlin, vendeuse de fromages de son état. Comme les deux autres producteurs, elle assure la distribution directe aux consommateurs de l'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) des « Paniers de la Siagne ». Tous les vendredis, entre 17h45 et 19 heures, 70 à 85 inscrits se présentent sur le parking place Vila-Conde. Ils viennent récupérer qui leur panier de légumes frais, qui leur plateau de fromages, qui leurs volailles.

Connus par le bouche-à-oreille

« Le principe, c'est de passer un contrat avec le producteur, dans lequel vous déterminez le choix des produits et la périodicité de l'acquisition », expose la présidente de l'association, Sylvie Benlahssen. L'avantage, c'est que l'achat est planifié pour les producteurs et pour les consommateurs. À l'aspect pratique, s'ajoute la certitude de consommer des aliments de qualité. « Nos produits sont garantis naturels : pas d'engrais chimiques, que du biodégradable, animaux élevés à l'extérieur et nourris naturellement. Ça ressemble aux bonnes choses qu'on faisait dans le temps. »



Les adhérents ont tous passé des contrats de quatre mois avec l'un au moins des trois producteurs de l'Amap des « Paniers de la Siagne ». (Photo I. V.)

La file indienne des adhérents s'allonge devant les bacs où se trouvent les éléments du panier de saison, et où chacun pioche pour composer son dû. Pour 17 euros, il sera drôlement bien garni : 6 pommes de terre, 6 oignons, 2 salades, 1 chou vert, 1 épinard, 1 courge, 1 chou blanc, 4 poireaux, 3 fenouils, 8 carottes ! « Les paniers d'été sont beaucoup plus fournis. Il y a plus de choix », s'excuse presque Brigitte Campana, la productrice. Les consommateurs, d'ailleurs, ne s'y trompent pas. « On existe depuis 2005, et il y a des gens qui sont là depuis le début, confirme la présidente. Avec la bouche-à-oreille, ça n'a fait qu'augmenter... »

Complet pour les légumes

Pour les fromages, le forfait est à 10 euros. « J'ai posé des étiquettes à 2 ou 2,50 euros selon les types de fromages. Comme ça, chacun peut composer son « bouquet » selon ses goûts », poursuit Nicole Dietlin. Quant au volailler, Olivier Page, il propose à ses inscrits des pièces garanties sans OGM et élevées en plein champ à 14 euros pour 1,9 kg en moyenne pour les poulets, et 16 euros les pintades de 1,6 kg minimum. Là où ça coince, c'est que la production n'est pas extensible et que le carnet d'adhérents est

complet pour les légumes. De temps en temps, il y a des membres qui partent en vacances, ou même déménagent. Ça laisse des paniers de libre... Il y a encore des possibilités pour le fromager et le volailler. C'est le moment d'en profiter !

ISABELLE VARITTO

Rens. 04.92.19.01.81.

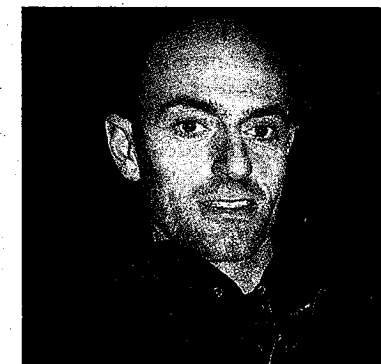
« C'est important de bien se nourrir »



Frank Heraudet
42 ans, client

« Moi, je suis inscrit depuis trois ans et je n'ai pas l'intention d'arrêter de sitôt. Les produits sont bons, et c'est important de bien se nourrir soi et ses enfants. En plus, je trouve important de faire vivre des vrais producteurs locaux qui travaillent artisanalement. Si demain il n'y a plus d'essence, comment on se nourrira sans paysans de chez nous ? »

« Trouver des produits de qualité »



Olivier Campana, 32 ans
producteur de légumes

« On est là pour défendre notre métier. À force de faire du n'importe quoi, les gens ne savent plus où trouver des produits de qualité. Même sur les marchés, les trois quarts des vendeurs ne sont plus des producteurs. Ils se contentent d'acheter et de revendre. Ça fait que les clients sont déçus et perdent confiance. Les quelques vrais paysans qui restent sont noyés dans la masse. De toute façon, il y en a très peu dans la région. À part la vallée de la Siagne et quelques autres dans la vallée du Var, le compte est vite fait. »