

Réseau Amap

LES PANIERS PAYSANS S'IMPLANTENT AU COEUR DES VILLES



Pommes de terre, épinards, oignons, cébettes, mâches, salades, carottes, et fraises sont les produits du jour du panier paysan. Tous les mardis soirs, de 19h30 à 20h30, les Marseillais se donnent rendez-vous aux Réformés, devant la Brasserie des Danaïdes, dans le 1^{er} arrondissement, pour venir chercher leur panier de fruits et de légumes de saison que Driss leur apporte toutes les semaines. Driss est maraîcher à la Fare-les-Oliviers. Dans le cadre du réseau des Amap de Provence-Alpes-Côte d'Azur, il vend les produits marai-

chers de son exploitation directement aux consommateurs du centre ville de Marseille.

Les Amap sont des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique qui a du mal à subsister face à l'agro-industrie.

Le principe est de créer un lien direct entre les paysans et les consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant six mois par avance.

Ainsi, quand Driss vient vendre,

avec sa fourgonnette, ses fruits et légumes issus de la culture biologique de ses terres, il sait qu'il a déjà vendu 27 paniers comme ce mardi soir.

Cet engagement contractuel permet au producteur d'assurer à l'avance la commercialisation de ses produits et au consommateur d'obtenir un panier des produits venus tout droit de la ferme. De cette façon, l'Amap et le producteur s'engagent conjointement dans une démarche éthique.

Ce soir ce sont Claire et Thomas, adhérents du réseau Amap Paca,

qui organisent la distribution des paniers de la soirée. « *Nous sommes tous des abonnés l'association. On paie nos paniers par saison et à l'avance. Et, chacun notre tour, nous tournons pour assurer la permanence* », explique Claire qui est de service ce soir. Au marché des Amap, les adhérents ne choisissent pas leurs produits. Le forfait comprend un panier identique pour tout le monde à 12 euros et à 6 euros le demi-panier. Rien ne prédestinait cet étudiant en Mathématiques à devenir pay-

san. Mais après une formation au CFPPA de Valabre à Gardanne, Driss a repris les terres d'un agriculteur bio de la Fare-les-Oliviers en 2006. Il est ensuite rentré dans le réseau des Amap et travaille maintenant avec un autre agriculteur qui lui vend son pain et un chevrier qui vend ses fromages frais. Une belle étape dans la construction d'un réseau de consommation et de production solidaire.

L.B.D.

Réseau des Amap : www.reseau-amap.org

A MARSEILLE, les Amap de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (04, 05, 06, 13, 83, 84) sont fédérées par l'association Alliance Provence Paysans Ecologistes Consommateurs. www.allianceprovence.org

A MONTPELLIER, l'Amap Lamalou est gérée par Stéphane Pétriaux qui a fondé la première Amap de l'Hérault. La ferme du Lamalou. Tél. : 06.14.78.72.32

A NÎMES, Croc'Amap, née de la rencontre des producteurs de La Roustide et de quelques consommateurs désireux de créer une AMAP dans le centre-ville, a été rejointe par Le poulailler de Papé Louis, à Cardet qui propose ses œufs extra-frais. Rendez-vous tous les mercredis de 17h30 à 18h30 sur le parking du Conseil général, rue Guillemette à Nîmes.

MARSEILLE : UN MARCHÉ PAYSAN DANS LE PANIER

A Marseille, les habitants du Panier auront bientôt leur marché paysan. Un nouveau rendez-vous, très important pour ce quartier – le plus vieux de Marseille, qui s'est vu déserté par les magasins de bouche au fil du temps.

A partir du mois de mai 2014, une vingtaine de maraîchers sont donc attendus sur ce nouveau marché qui s'installera tous les samedis de 8h à 14h, dans l'impasse Sainte Françoise après la « *Maison du petit Canard* », en face de la boutique de Plus Belle la Vie et du bar des 13 Coins. Producteurs, paysans, vigneron, boulangers au pain bio, fromagers, pépiniéristes, charcutiers des alentours, sont attendus par les habitants mais surtout par les personnes âgées qui pourront enfin faire leurs courses quotidiennes au plus près de chez elles.

« *Jusque dans les années 1990-1994, il y avait plus de 200 magasins de bouche dans le quartier du Panier. Aujourd'hui, il ne reste que deux boulangeries* », constate amèrement Stéphane Rasca, adjoint au Maire du 2^e secteur et enfant du quartier. Stéphane Rasca est aussi l'instigateur du marché des créateurs qui se tient tous les 1^{er} dimanche du mois à la place des Moulin, et du circuit touristique « *Pas à Pas* » qui se déroule dans le Panier. « *Les magasins de bouche ont disparu quand Continent a ouvert* », explicite l' élu.

« *Pour nous, citadins et citoyens, il nous paraissait essentiel de soutenir l'agriculture paysanne, respectueuse des producteurs, des consommateurs et de la terre* », explique pour sa part, l'association marseillaise « *Plus Belle sera la vie* » dont l'objectif est

« *avant tout et la rencontre du producteur local et du consommateur final.* »

Cette initiative de marché paysan a été impulsée par l'association « *Plus Belle sera la vie* » et est soutenue par la Fédération des Commerçants des 2^e et 3^e arrondissements de Marseille, la mairie du 2^e secteur de Marseille et le Conseil général des Bouches-du-Rhône.



PHOTOS STÉPHANE CLAD

