

INITIATIVE ■ Les AMAPiens de Brive remplissent leurs paniers de légumes bio les lundis et jeudis, place Thiers

## Pour une autre voie de consommation

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, une AMAP fonctionne sur Brive. Elle soutient et se régale de la production d'un maraîcher bio local.

Blandine Nutin

blandine.nutin@centrefrancia.com

Des tomates comme s'il en pleuvait, grosses ou minis, jaunes ou brunes. Des blettes, des courcombres, des pommes de terre, des courgettes. Et des exclamations qui fusent autour de l'étal, des saveurs qui éclatent, des recettes qui se partagent, du badinage à la mode maraîchère.

Il est 18 h 30, lundi, sous les auvents de la place Thiers. Les AMAPiens de Brive font leurs emplettes. Un marché pas comme les autres, qui se veut résolument gourmand et militant. À la manœuvre, trois bénévoles de cette toute jeune association, qui distribuent aux adhérents leur panier de la semaine. Un panier constitué au gré de la production du maraîcher avec lequel ils se sont engagés par contrat.

À lui, l'obligation de les fournir chaque semaine en légumes bio ; à eux, celle de se fournir régulièrement chez lui. « On n'est pas des consommateurs, pose Alain Leymarie, le président de l'AMAP (\*). Je ne sais pas quels produits je vais avoir, je sais juste qu'ils seront du jour ».

Leur leitmotiv : des produits bio, locaux. « Et en plus, on participe à l'installation d'un producteur », se réjouit Alain Ley-



DISTRIBUTION. Lundi, huit variétés de tomates ont rempli les paniers des AMAPIENS de Brive. PHOTOS RÉTÉCIC GUIN

marie. Au point que des liens étroits se sont tissés entre eux. « On fait des ateliers chez lui, s'amuse le grand gaillard. On apprend à planter des poireaux, à désherber. Je suis d'une génération qui a oublié ce savoir-là. L'AMAP, c'est aussi la découverte d'un autre monde et du rythme des saisons ».

« Ce n'est pas que du commerce, c'est aussi participer, poursuit Alain Leymarie. En fait, nos

motivations pour signer une AMAP, c'est le ras-le-bol des profits de la grande distribution, l'envie qu'on puisse vivre de ce travail qui est usant et après, le bien manger ».

### Nouvelles saveurs

Au bout d'une heure, rose de Berne et autres gregory d'Altaï ont trouvé preneurs. Des cookies à l'avoine ont circulé, des recettes de blettes aussi. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet, une quarantaine de

paniers complets sont ainsi distribués chaque semaine à une soixantaine d'adhérents.

« On mange différemment, parce qu'il faut vider chaque fois notre panier. Tenez, j'ai appris que l'aubergine ne se cuisine pas qu'en ratatouille, sourit Alain Leymarie. Aussi, on dépense moins d'argent, on va moins au supermarché. Et notre rapport aux courses a changé : on n'achète plus en fonction de

nos envies, on mange en fonction de ce qu'on a dans le panier ».

Aujourd'hui, 2 % des ventes de légumes se feraient par le biais des AMAP. « Ça commencerait à inquiéter la grande distribution... Si on pouvait l'amener à changer un peu, ce serait bien ». ■

(\*) AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

➤ **Pratique.** Association AMAPIENS de Brive : blog, <http://amapiens-brive.org> ; e-mail, [amapbrive@gmail.com](mailto:amapbrive@gmail.com). Les distributions de paniers ont lieu tous les lundis et jeudis, à 18 h 30, sur la place Thiers. Tarif : 15 € le panier, 7,50 € le demi-panier. Les contrats sont signés pour six mois.

### ➔ QUESTIONS A



ÉLISABETH CARBONE

Secrétaire générale du mouvement interrégional des AMAP de France.

### Quelle est l'origine des AMAP ?

La première est née dans les Bouches-du-Rhône en 2001. Depuis, elles ont essaimé et il y a aujourd'hui un mouvement national assez fort. Avec les AMAP, la motivation des consommateurs rejoint celle de certains agriculteurs, mal à l'aise dans un monde agricole délabré et soumis aux lois de la production au plus bas prix possible.

### ■ Diversification

Pour gagner des adhérents, peut-être augmenter le nombre des distributions de paniers, mais surtout pour varier les plaisirs, l'AMAP de Brive est en quête de nouveaux producteurs, bio et locaux. Des contacts ont été pris avec des producteurs de pain à Beaulieu, de fruits à Voutezac, de jus de pommes à Allasac, de conserves de cochon vers Périgueux... « La production existe, reconnaît Alain Leymarie. C'est l'organisation entre producteurs et demandeurs qui n'existe pas. Et c'est notre rôle d'AMAP de le créer ». Le plus difficile à trouver reste un producteur de viande, alors que « de notre côté, il y a de la demande ».

### « Il y a une vraie fierté à produire et à vendre »

Philippe Baudon cultive ses légumes depuis deux ans à Segonzac. 900 m<sup>2</sup> de serres et 8.000 m<sup>2</sup> de champs où s'épanouissent 9.000 poireaux et 3.500 choux. Entre autres bonnes choses.

Dans une autre vie, il était ingénieur, pour l'industrie. Déjà abonné à une AMAP depuis cinq ans. Et d'évidence convaincu par la culture biologique. « Si je suis venu à l'agriculture, c'est aussi un acte militant. Je pense que le monde a besoin d'être remis sur de bons rails ».

Depuis la fin de l'hiver, toute sa production remplit les paniers des AMAPIENS de Brive.



PRODUCTEUR. Philippe Baudon.

« Ici, j'ai le plaisir de faire vraiment mon métier, sans mécanisation, avec du temps. J'ai une vraie fierté à produire et à vendre, et j'ai le retour tout de suite ». Sans négliger l'assurance d'une rémunération régulière et juste.

« Si j'étais dans un autre système de distribution, je devrais travailler sur un autre rythme ou me mécaniser. Ce serait plus lourd pour ma jeune exploitation. Alors que, ce que j'aimerais, c'est pouvoir travailler assez bien pour me dégager un peu de temps libre. Parce que pour l'heure, on ne fait que travailler ». ■

### Quelle est la particularité d'une AMAP ?

D'abord, elle repose sur un contrat entre un producteur et des consommateurs. Il faut qu'il y ait confiance. Cela implique une forme de solidarité avec le producteur qui est la plupart du temps un producteur bio. La relation va plus loin que : je vend-j'achète.

### Adhérer à une AMAP, c'est militer ?

En tout cas, c'est privilégier une alimentation bio, privilégier les produits locaux et de saison et favoriser les circuits courts de commercialisation. Oui, c'est un peu militant.

Propos recueillis par Arnaud Besnard