



Ca sent bon, c'est beau et ça du goût

Comment faire ses courses à la ferme à Lyon

Vous avez peut-être déjà aperçu des paniers de fruits et légumes alignés dans un local associatif ou devant une Maison pour tous. Vous avez alors vu travailler une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, AMAP pour les intimes. Ces associations, qui réunissent agriculteurs de la région et bénévoles, livrent des paniers garnis en fruits et légumes frais et de saison, dans des points de distribution de quartier, où leurs clients viennent les récupérer. 17 associations de ce type œuvrent à Lyon.

18h30, une drôle de clientèle, armée de cabas et autres paniers à roulettes, entre dans le bar le 6ème continent (Lyon 7e). Tous les mercredis soir l'association Guill'amap organise sa distribution de paniers surprise. Au menu du jour, fenouil, betteraves, carottes et autre navets violets. « *Ca sent bon, c'est beau et ça a un goût que je ne trouve pas dans les grandes surfaces !* » s'exclame Françoise membre de l'association depuis 3 ans.

Les légumes sont le fil conducteur des AMAP, mais certaines structures proposent également de la viande, du miel, du fromage ou des jus de fruits, pour compléter le panier de la ménagère.

Au total, c'est une centaine de paniers à provision qui ont été distribués ce jour-là aux adhérents, qui passent ici à la sortie du boulot. « *C'est un bon moyen de contribuer à la vie du quartier* » résume Mohamed Sidrine, le responsable des lieux. Un côté convivial et pratique qui s'allie à des prix compétitifs. Selon les besoins, le montant va de 6 euros pour un panier « solo » à 20 euros pour un panier « familial ». A défaut d'être systématiquement bio, tous les produits sont issus de l'agriculture paysanne, c'est-à-dire de petites exploitations, établies dans la région et gérées de manière traditionnelle.

Créé en 2001, le système ne cesse de se propager, et en 8 ans d'existence, on compte pas moins de 700 AMAP en France, un mouvement qui fait travailler 2000 producteurs dans tout l'Hexagone, et fournit environ 35 000 consommateurs.

Pour Pascal Pigneret, agriculteur bio depuis 1979 (« Le Biau jardin de Grannod ») « *c'est l'engouement d'une nouvelle génération qui veut manger des légumes bio et sains, mais qui n'a pas la connaissance des saisons. Avec ce système, on ne se demande plus ce que l'on va manger, mais comment on va les manger.* » Pour les Amapiens, la transparence est ainsi assurée par le producteur, qui s'engage sur une présence hebdomadaire à chaque distribution, et offre également parfois des visites ludiques à la ferme.

Un système solidaire du monde agricole

Contrairement à la vente au marché, l'agriculteur a ici la garantie de ne pas subir de

perte, puisque les paniers sont pré-payés en début de chaque saison (en mars et en septembre). Les consommateurs partagent ainsi les risques liés à la production (intempérie, sécheresse,...). « *Derrière les légumes il y a une ferme, un producteur. Ce n'est plus qu'un simple système de commerce, il y a une notion de solidarité* » souligne Pascal Pigneret.

Cette garantie de salaire est une véritable sécurité pour les producteurs, qui n'ont plus à se soucier de leur trésorerie. C'est aussi une garantie pour les banques. « *Grâce à l'AMAP, l'un de nos maraîchers a pu prendre un salarié en plus* », raconte le responsable de l'association « les Pieds sur Terres » (Lyon 4e). « *Aujourd'hui, les AMAP, ça nous fait ¼ de notre chiffre d'affaire* », expliquent Cathy et Jean qui ont ainsi pu convertir leur production de fromage de chèvre (« Les chèvres buissonnières ») au bio.

Constituées sous forme d'associations de loi 1901, les AMAP lyonnaises sont entièrement gérées par des bénévoles. Ainsi, cette formule de consommation en circuit court, supprime tous les intermédiaires, et les producteurs agricoles perçoivent l'intégralité de leurs ventes.

Le succès est tel, que certaines associations sont obligées d'établir des listes d'attente.

« *La solution serait de lancer une deuxième AMAP dans notre quartier* », confie Jean Philippe Gamet coordinateur de l'AMAP du 4^e arrondissement. Ainsi, il n'est pas rare de voir des clients recalés, essayer de monter leur propre association. Non sans difficulté, car outre le manque de locaux de distribution, le plus ardu est de trouver des producteurs. Car pour les nouveaux, il est de plus en plus difficile de s'installer. « *Il n'y a plus de terres agricoles disponibles dans les zones péri-urbaines.* » dénonce Amandine Goy, chargée de communication du collectif Alliance. Ce réseau de coordination des AMAP en Rhône-Alpes vient de publier, en collaboration avec la Fondation « Nature et Découverte », le guide du « Paysan en AMAP : un nouveau métier », dans le but d'aider néanmoins les jeunes producteurs à se lancer dans l'agriculture écologique.



Pour trouvez une AMAP près de chez vous : Alliance Rhône-Alpes 8 quai Maréchal Joffre 69002 Lyon Tél : 04 78 37 19 48

Céline Vigouroux



Les bénévoles se succèdent pour assurer la distribution