

Compte-rendu

Visite de l'AMAP du Ruthénois

Familles Bio Plaisir

Une AMAP est une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. Il s'agit d'un regroupement de consommateurs, décidés à s'alimenter autrement : c'est-à-dire sainement, en mangeant bio et local, et en achetant directement au producteur. Ainsi, chaque semaine, les consommateurs membre de l'AMAP viennent récupérer leur panier. Légumes, pain, fromages, viande... autant de produits que de producteurs associés au projet, qui viennent livrer chaque semaine dans le lieu de distribution fixé par l'association. Les « amapiens », ou mangeurs, payent leurs aliments en avance (mensuellement), pour toute la saison de production. Un engagement fort, mais cela permet au producteur d'éviter les avances de trésorerie sur la mise en place des cultures et lui assure une sécurité quant au débouché de ses produits. Ce type de commercialisation ne causant pas de charges autres que celle du transport, c'est souvent via les AMAPs que l'on trouvera les produits aux meilleurs prix. Bonne astuce pour manger bio et local sans se ruiner ! Les familles ont été agréablement surprises par la taille des paniers, mais « il faut ensuite cuisiner tous ces légumes ! », rappelle Patrick Vedel, co-président de l'AMAP. Il rappelle aussi que si les paniers de début de saison sont un peu petits du fait du manque de légumes, ceux d'automne sont bien fournis et poussent les amapiens à user de créativité pour stocker les produits. « On fait des conserves, on congèle » précise une mangeuse, autant de stratégies qui aident à préserver son budget. La visite s'est conclue par une dégustation des produits, l'occasion de découvrir des nouvelles recettes !

Sachez qu'il y a une liste d'attente pour les légumes, mais qu'il reste des places pour les autres produits : viande (poulet et bœuf), pain, yaourt de brebis, fromage de chèvre. Avec cette visite, le Défi Familles Bio Plaisir approche la ligne d'arrivée. Les participants en feront le bilan lors de la soirée de clôture le 3 juillet à Onet le Château. En espérant que ce défi unique en Occitanie perdure les années à venir !



Contact presse:

Lisa Spetz (chargée de mission APABA) - 06 98 72 88 00 -
alimentatio@aveyron-bio.fr

