

Des produits 100 % chablaisiens et naturels

Tous les vendredis, un marché nocturne rassemble consommateurs et producteurs de l'Amap Les Paniers du Chablais. Un mode de circuit court qui suscite toujours le même enthousiasme.



L'Amap Les Paniers du Chablais existe depuis 2006.

THONON-LES-BAINS

La nuit tombe sur le parking du camping Campéole de Saint-Disdille. Il est près de 18 heures et déjà un petit groupe de personnes est réuni sous la lumière blafarde des lampadaires d'un kiosque en bois.

Commerce éthique et respectueux de l'environnement

La marchandise est là, emballée dans du papier ou disposée dans des petites cagettes. Le négoce qui se déroule ce vendredi est pourtant bien légal. Les personnes que vous trouverez ici sont soucieuses d'un commerce éthique et

respectueux de l'environnement. La came qu'on leur propose est locale, souvent biologique et toujours naturelle.

Voici treize ans que l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) Les Paniers du Chablais a vu le jour et l'enthousiasme des adhérents semble toujours intact.

Nadia et Christine, consommatrices, déclarent d'emblée que « l'initiative est super. Elle rassemble des gens motivés, travailleurs et respectueux de tout. »

Comprendre les problématiques des producteurs

Ce partenariat entre consommateurs et producteurs locaux est une vraie réussite. La

livraison de produits frais et de qualité est un argument de taille puisque l'association compte à ce jour 140 adhérents et 7 producteurs.

Marie-Pénélope Guillet, bénévole aux Paniers du Chablais depuis près de sept ans et aujourd'hui présidente, explique que la démarche des adhérents est motivée par un désir de consommer local, mais pas que. « L'Amap permet aussi de découvrir des métiers de l'agriculture et de mieux comprendre les problématiques auxquelles sont confrontés les producteurs. Le tout s'organise dans le respect de l'environnement et des animaux », souligne-t-elle.

La collaboration est gagnante pour tous puisque de leur côté,

par le biais de l'association, les différents producteurs ont la garantie de pouvoir produire et vendre en fonction d'une demande donnée, donc pas de gaspillage.

Contact avec les consommateurs

La différence avec les grandes enseignes ne s'arrête pas là. Le contact avec les consommateurs est ainsi ce qu'apprécie Jean-Pierre, adhérent depuis bientôt 10 ans. Chaque producteur, prend le temps d'expliquer sa démarche et de présenter les produits disponibles. « Je ne suis pas producteur. Mon gendre fait le pain à Langin, moi je donne un coup de main pour le vendre », précise Jean-Paul.

VANESSA DE CARVALHO

Des produits venus de tout le Chablais

Avec de la farine biologique et des légumes produits à Mas-songy, des œufs de la vallée du Brevon, des produits laitiers de Saint-Jean-d'Aulps et de la vallée d'Abondance, du poisson du Léman et même des escargots de Bellevaux, le choix est vaste pour contenter tout le monde. « Et pour ceux qui ne sauraient pas comment préparer certains produits de saison, le site de l'Amap propose des recettes », glisse Marie-Pénélope Guillet, présidente de l'association. Toujours dans un souci de préserver l'environnement, l'association met même en relation les différents adhérents pour du covoiturage.