

Les Paniers du Chablais, un autre modèle de commerce

L'Amap Les Paniers du Chablais promeut la proximité et la qualité : un système qui fait de plus en plus d'adeptes.

Vingt-six paniers contenant des légumes de saisons (choux, poireaux, oignons) attendent en ce vendredi soir 26 adhérents de l'Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) Les Paniers du Chablais, sous le préau du lycée des Trois vallées sur Crête. Ils ont été préparés par Cédric du Gaec "On sème" à Massongy. Il reviendra ainsi deux soirs par semaine et presque toute l'année pour fournir ses adhérents.

Avec lui, six autres producteurs de farine, d'œufs, de poissons, de pain, de produits laitiers de vache ou de chèvre, proposent toute l'année des produits frais et locaux à ses adhérents, auxquels il faut ajouter quatre autres producteurs proposant des commandes ponctuelles. Ils sont regroupés dans l'association les Paniers du Chablais présidée par Marie-Pénélope Guillet. Ce soir-là, 26 clients viennent chercher leurs légumes et le pain du fournil de Langin, tout emballé.

Tous les consommateurs présents plébiscitent ces produits du terroir bio ; tous ont signé un contrat avec ces



Cédric, l'agriculteur et son copain Florent, accueillant les adhérents Photo Le DL/G.B.

producteurs et payent un forfait de base annuel selon le nombre de livraisons programmées à la semaine ou deux semaines ou au mois.

Pour ces consommateurs « c'est l'avantage d'avoir des produits frais dont on connaît la provenance » et pour le producteur une rentrée d'argent non négligeable. Ils préparent les paniers selon la saison, la récolte et garantissent les normes bio ou autres. Les avantages sont multiples, on est dans un circuit court sans intermédiaire : « 100 % des ventes vont au produc-

teur » L'engagement est annuel, les prix sont constants, le paiement se fait en début d'année et reste échelonné ; enfin les surplus sont offerts aux adhérents.

Un mail prévient les consommateurs quand il y a un manque dans les produits comme pour le poisson ou la farine : « Ce sont de petits producteurs chablaisiens qui respectent la nature, on ne trouvera pas par exemple des tomates ce 9 février dans les paniers... » note la présidente de l'association. « Et ce n'est pas plus cher que dans

un commerce bio ou un supermarché, Ici il n'y a pas de loi entre l'offre et la demande. »

Un revenu stable pour les agriculteurs

Actuellement, l'Amap Les Paniers du Chablais compte 7 adhérents proposant autant de produits : les légumes du Gaec de Massongy "On sème", les œufs de Lullin "La Brouette à plume", le poisson de Sébastien Hyacinthe à Rives, les produits laitiers du "Clos aux chèvres" de Saint-

Jean-d'Aulps, les produits laitiers de vache de Chevenoz, la farine du Gaec "Le Regain" à Massongy, le pain du "Fournil de Langin" à Bons et des partenaires pour des commandes ponctuelles comme la viande d'agneau à Burdignin, les escargots "Les Escarpés" à Bellevaux, les gelées et sirops de "La Marmite enchantée" à Habère-Poche, le jus de pomme de la "Cie des Grands Champs" à Habère-Poche. Actuellement l'association qui fait le lien avec les producteurs, compte 85 adhérents et en recherche de nouveaux, mais elle est également ouverte aussi à d'autres agriculteurs.

Pour Cédric de Massongy, ces ventes représentent le tiers de ses chiffres d'affaires et en livrant une fois par semaine à ses consommateurs les produits de son terroir, il ne reste aucun invendu car c'est lui qui élabore le panier de légumes selon sa récolte, la saison et sa production : « Je réalise un tiers de mon chiffre d'affaires, en vendant un panier 22 euros c'est bien moins cher que dans un magasin bio et en cette période de crise dans le monde agricole c'est un mode de consommation qui soutient les agriculteurs », rappelle-t-il.

● Gilles Bondaz

Pour plus de renseignements : www.lespaniersduchablais.fr
info@lespaniersduchablais.fr