

THONON-LES-BAINS

## Amap Les paniers du Chablais : malgré une année 2022 difficile, les prix restent constants

Vendredi 25 novembre au soir s'est tenue à l'Espace Tully, l'assemblée générale de l'Amap Les paniers du Chablais. L'association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) est une structure originale. Les sept agriculteurs présents travaillent souvent en bio, sur de petites surfaces et proposent des produits de qualité, locaux.

La présidente de l'association Pénélope Guillet insiste sur le fait qu'ils « sont au plus près de la nature et travaillent de façon simple sans chercher à augmenter de façon excessive les rendements, en respectant les bêtes qui ne mangent que de l'herbe et qui ne pratiquent pas (pour l'élevage) de l'intensif ». Les prix des produits restent constants toute l'année, ne varient pas selon la saison, ni les conditions climati-



Cette année 100 consommateurs ont signé un contrat avec les producteurs de l'Amap. Photo Le DL/G.B.

ques. Cette année 100 consommateurs ont signé un contrat avec ces producteurs. Ils paient un forfait de base annuel selon le nombre de livraisons programmées à la semaine ou à deux semaines. Ils viennent chercher leur panier le vendredi soir entre 18 et 19 heures au lycée des 3 vallées sur Crête. Ce panier est composé selon les contrats et les

producteurs de légumes, de fruits, de fromage, de pain selon les productions ou la saison. Pour le consommateur, c'est l'avantage d'avoir des produits frais du Chablais et pour le producteur une entrée d'argent non négligeable. C'est lui qui élabore le panier selon sa récolte, sa production du moment afin de ne pas avoir de perte, ni d'invendus.

Le nombre des adhérents varie selon les produits proposés par les agriculteurs de 80 à 20.

2022 fut difficile pour certains à cause de la sécheresse. Étaient présents ce vendredi le Gaec On sème pour les légumes à Massongy, La brouette à Plumes pour les œufs à Ballaison, le poisson du Léman avec Sébastien Hyacinthe à Thonon, le

pain par le Fournil de Langin à Bons-en-Chablais, la farine au Gaec Le Regain à Massongy, les produits laitiers de vache Les rouquines à Chevenoz, les produits laitiers de chèvre au Gaec Le Clos aux chèvres à Saint-Jean-d'Aulps et ponctuellement (mais ils n'étaient pas présents) les produits transformés (légumes et petits fruits) aux Jardins de Banset à Massongy, la viande d'agneau à la bergerie des Roches à Burdignin, le Jus de pommes et cie à la ferme des Grands Champs à Habère-Poche, Les gelées et les sirops à la Marmite enchantée à Habère-Poche et les Escargots à Bellevaux.

G.B.

Informations : [www.lespaniers-duchablais.fr](http://www.lespaniers-duchablais.fr) et [info@lespaniers-duchablais.fr](mailto:info@lespaniers-duchablais.fr)

