

Vie régionale → L'actu

ALIMENTATION ■ Le réseau des Amap d'Auvergne Rhône-Alpes est en fête jusqu'au 20 octobre

Des producteurs aux consom'a(c)teurs

Le Rhône et la Loire comptent près de 70 Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Durant trois semaines, différents acteurs de ce réseau proposent des animations destinées à assurer la promotion des circuits courts.

Rodolphe Montagnier
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

Ce samedi, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) Papille d'or propose une cueillette aux champs de pommes biologiques à Saint-Romain-de-Popey. À 2 € le kg, c'est ce qu'il convient d'appeler « un bon plan ». Le 8 octobre, le centre social de Feurs organisera une journée portes ouvertes pour que les enfants puissent participer à des ateliers Zéro Déchet et à un éveil des sens. Le 10, c'est l'Amap de Larajasse qui assurera une dégustation et des rencon-

tres avec les producteurs au parc des platanes dans cette commune des Monts du Lyonnais.

La sauvegarde de l'agriculture locale

Voilà quelques-uns des 40 rendez-vous répertoriés entre Loire et Rhône dans le cadre d'Amap en fête, une opération de sensibilisation, de découverte et de communication organisée ce mois-ci par les Amap d'Auvergne Rhône-Alpes.

Historiquement, ce réseau régional dont le siège est basé à Lyon, est issu de l'Alliance paysans-écologistes-consommateurs créée en 1991. Aujourd'hui, il revendique 600 producteurs, 300 Amap et 11.000 foyers « qui œuvrent pour une relocalisation alimentaire et le développement d'une agriculture paysanne ». L'objectif est de « préserver l'existence et la continuité des fermes de proxi-



AMAP. Le Rhône et la Loire comptent près de 70 associations. PHOTO D'ILLUSTRATION FLORIAN SALESSE

mité dans une logique d'agriculture durable, c'est-à-dire une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine ». Le dessein est aussi de permettre à des consommateurs d'acheter à un prix consi-

déré « juste », c'est-à-dire rémunérateur pour les producteurs, « des produits d'alimentation étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits » ; une manière de participer à la sauvegarde et au dévelop-

pement de l'activité agricole locale. Chaque Amap a signé une charte allant dans ce sens.

La 1^{re} semaine des Amap dans la Loire en 2018

Distributions, portes ouvertes, rencontres, ateliers, dégustations, expositions, conférences ou encore apéros-buffet... tous les prétextes sont bons pour faire connaître l'Amap qui assure, au plus près de chez vous, la commercialisation de produits frais et locaux. Pour Amap en fête, le réseau régional s'est inspiré des exemples isérois et ligérien, ce dernier ayant organisé la première semaine des Amap de la Loire, en octobre 2018.

Le département compte 24 Amap réparties sur l'ensemble de son territoi-

re (dont une à Montbrison, une à Feurs et une à Bussières dans le Forez) quand les Amap de la Métropole de Lyon sont 42 « avec une moyenne de 65 Amapiens adhérents par association ». Sur les 88 paysans qui distribuent leurs produits via ce réseau, seuls 13 ont le siège de leur ferme sur le territoire de la métropole et environ 85 % proviennent d'un rayon de 50 km autour de cette métropole. Quant au collectif Raccourci, il rassemble les Amap du Rhône et de la Métropole de Lyon, Croc'Éthic, Alterconso, Arbra'Légumes et À deux près de chez vous.

Il y en a forcément un pas loin de votre domicile ou de votre lieu de travail alors, pourquoi ne vous laisseriez-vous pas tenter ?

➔ **Renseignements.** Sur Internet : amap-aura.org, amapdelaloire.fr et raccourci.org

La première Amap du Rhône fête ses 15 ans à St-Romain-de-Popey

L'Alpage (Association lyonnaise pour une agriculture écologique et équitable) est la première Amap (lire ci-dessus) à avoir été créée dans le Rhône en 2004. Elle fête ses 15 ans, samedi 12 octobre, chez l'un de ses premiers fournisseurs, le Gaec de la Grange Pradel, à Saint-Romain-de-Popey.

Paysans militants, Angélique et Laurent Meunier qui exploitent le Gaec de la Grange Pradel à Saint-Romain-de-Popey, apportent leurs œufs, leur viande de veau Aubrac qu'ils élèvent ou de porc qu'ils



CHARCUTERIE. Angélique et Laurent Meunier (à droite) dans leur nouveau laboratoire où ils emploient un boucher. PHOTO LUDOVIC DAIM

achètent au Gaec du Haut Ringaud à Souzy, chaque semaine, rue de Rancy à Lyon, aux adhérents de l'Alpage qui ont contractualisé avec eux. Le principe de l'Amap est de garantir un revenu au producteur et un panier régulier, local, à la traçabilité sûre au consommateur, lui aussi forcément militant. « Quand on a commencé, explique Angélique Meunier, on nous disait que c'était un truc de bobos, que cela n'allait pas tenir. Mais en 2009, une année charnière, ça a

explosé. » Les Meunier ont aussi participé à l'essai d'autres Amap à Villefranche, l'Arbresle, Saint-Genis-les-Ollières.

Un revenu régulier pour le producteur

Ils viennent d'investir dans un laboratoire flamboyant neuf qui leur permet de transformer eux-mêmes avec l'aide d'un boucher leur production. « Nos

produits ont évolué. Nous proposons des steaks hachés, des plats cuisinés comme le sauté de porc aux olives, le veau marenge ou la choucroute, de la charcuterie festive pour les fêtes de fin d'année », explique Laurent Meunier. La vente en Amap a représenté jusqu'à 70 % du chiffre d'affaires du Gaec de la Grange Pradel. Une part qui a reculé depuis qu'Angélique et huit autres associés ont lancé leur propre magasin de producteurs, Coin de fermes, à Tarare. ■

Ludovic Daim