

## ■ COUTEVROULT

# ALIMENTATION. Directement de la ferme à votre assiette grâce à l'Amap

Le projet d'ouverture d'une Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) a été officiellement lancé jeudi 17 mars lors d'une réunion publique, à Coutevroult. Les participants ont rencontré le producteur et ont découvert ce concept de consommation solidaire qui se développe un peu partout depuis quelques années.

Le conseil municipal a approuvé le projet il y a un mois. L'AMAP est une structure associative qui regroupe les consommateurs soutenant une charte qui vise à favoriser le maintien et le développement d'une agriculture locale. Chacun d'eux s'engage pour une année à recevoir chaque semaine un « panier » composé de produits de saison fournis par le producteur. « L'amapien », même s'il peut échelonner ses règlements dans l'année, s'engage à payer d'avance sa part de récolte afin de financer le fonctionnement de l'exploitation.

### En lien direct avec le producteur

« Nous avons déjà trouvé le producteur grâce à l'aide du réseau des Amap en Île-de-France. Il reste maintenant à réunir suffisamment d'adhérents pour que l'affaire soit économiquement viable, explique Christian Haïssat, adjoint au maire en charge du cadre de vie à l'initiative de ce projet. Nous avons beau-



Claudine Vermeulen et sa fille Amandine livreront leurs produits bio chaque semaine aux membres de l'Amap.

coup communiqué depuis un mois. Cette réunion permet de présenter l'opération en détail. »

C'est Claudine Vermeulen et sa fille, Amandine, qui fourniront les produits d'agriculture biologique de leur ferme maraîchère, certifiée Ecocert, chaque semaine aux membres de l'Amap de Coutevroult. « Je suis maraîchère depuis une dizaine d'années et je fournis une Amap parisienne depuis 6 ans, explique Claudine. Pour nous faire vivre, ma fille et moi, j'ai agrandi mon exploitation qui est passée de 3 à 7 hectares. J'ai donc recherché une autre Amap pour écouler mes produits. Comme je ne vends qu'à ce type de structure, il faut que mon

nombre d'Amapiens et ma production s'équilibrent. »

### Une affluence prometteuse

Un peu plus de 70 personnes ont fait le déplacement pour écouter Christian Haïssat présenter le fonctionnement et rencontré les deux productrices. Symptomatiques de l'esprit Amap, les questions posées par l'assistance ont plus porté sur la diversité des produits, leur nature que sur le coût de la prestation. Il ne s'agit pas de casser les prix au détriment des producteurs comme dans la grande distribution, mais au contraire, de participer équitablement à soutenir une économie solidaire de proximité, en échange d'une alimentation saine et équilibrée.

Pour Nathalie et Didier, comme pour leur voisine Géraldine, venus de Voulangis, c'est avant tout un choix responsable : « Nous ferons partie de l'Amap parce que c'est la bonne démarche pour préserver l'environnement, pallier la malbouffe et favoriser l'emploi local. Après plusieurs décennies passées à détruire notre tissu rural pour pouvoir manger fraises et tomates en toute saison, il est temps de retrouver un peu de bon sens. Nous sommes de plus en plus nombreux à le penser et à le faire. »

« Les consommateurs peuvent s'engager pour un ou un demi-panier par semaine, soit 15 ou 8 € hebdomadaires, selon leurs besoins. Pour démarrer, il nous faudrait au minimum une quarantaine de paniers, afin que ce soit économiquement rentable pour le producteur. Je crois que nous y arriverons et nous devrions commencer les livraisons début mai », conclut Christian. Les habitants d'autres communes sont aussi les bienvenus dans l'AMAP de Coutevroult.

■ Renseignements et formulaires d'inscription disponibles sur le site internet de la ville [www.mairie-coutevroult.fr](http://www.mairie-coutevroult.fr). Inscriptions à envoyer par mail, si possible avant fin mars : [amap.coutevroult@yahoo.fr](mailto:amap.coutevroult@yahoo.fr).