

Direct, de la terre à l'assiette

Consommation. Les modèles de circuit court ne manquent pas, ou quand le producteur vient au contact des clients.

Chaque matin, à la craie sur un tableau noir, sont écrits les prénoms du jour. Ceux des producteurs qui se relaient pour tenir la boutique paysanne des Sentiers de Cévennes, rue des Brousses, entre la Saunerie et le Jeu-de-Paume. Ils sont ainsi onze professionnels de la région à former cette société de circuit court, éleveurs, agriculteur, apiculteur...

Pas d'intermédiaire

Ce jour-là, Loïc et Alex. Le premier tient la ferme de l'Adrech dans l'Aveyron ; le second, installé à Saint-Martin-de-Boubaux, dans les Cévennes, fournit le pain.

On y trouve le principal. Des légumes, de saison. Des viandes. Des pélardons, du miel, des confitures, des boissons... Et un esprit que le court exprime. Avec la praticité de vendre en boutique « et ainsi de pouvoir y laisser les produits tout au long de la semaine. On est à l'abri, on ouvre à 10 h au lieu de 6 h sur les marchés ! », explique Loïc, qui a deux sites de production.

En Lozère, où il fait ses légumes d'hiver et produit ses plants en bio et variétés anciennes ; dans le Gard, pour les légumes d'été et d'automne. « Il y a deux choses importantes dans ce type de structure : il n'y a pas d'achat/vente, la boutique reste juste un dépôt et c'est le producteur qui vend, il n'y a pas de salarié. Pour de la qualité et de la transparence. »

Les clients côtoient directement les producteurs, ajoute Alex. « Ils peuvent poser des questions et, en plus, il y a de l'entraide : on peut déposer nos produits chez un confrère qui les apportera en boutique le lendemain. »

Depuis douze ans, les clients y trouvent leur compte pour, comme le dit Loïc, un juste prix pour tous, consommateurs et producteurs. « Et puis, dans ces métiers où l'on est un peu esclave comme l'élevage, les produits frais, très prenants, ce système qui veut qu'on soit présent une semaine sur deux nous laisse du temps pour autre chose. »

Un autre mode de commercialisation ou, tout simplement,



■ Alexis et Loïc, ce jour-là au service de la boutique paysanne.

RICHARD DE HULLESSEN

« pour vivre un peu plus ! »

NATHALIE HARDOUIN
nhardouin@midilibre.com

► 28 rue Paul-Brousse. Du mardi au samedi, de 10 h à 19 h. Contact : 04 67 56 39 64, boutiquespaysannes-lr.fr.

À la Cagette, l'acheteur est aussi acteur de l'épicerie coopérative

Charles reprend la formule de Julien quand il s'agit de résumer la Cagette. « Nous sommes inclusifs et pas exclusifs ! Et ça vaut pour tout. » Chaque adhérent a son mot à dire, participe au fonctionnement et développement de l'association. Un système qui parle. Lors des deux jours de distribution, au 11 rue Balard, près de 150 clients avaient passé commande via internet.

« C'est pour cela qu'on veut passer en épicerie, où les gens pourront ainsi venir sur quatre soirées », explique Mireille, coprésidente. L'idée est que tout le monde puisse accéder à une nourriture de qualité, à bon prix ; des produits frais, respectueux, qui, aussi, font vivre les producteurs correctement, ajoute Charles. Et ça crée du lien



social autour de quelque chose qui nous fédère tous : le fait de s'alimenter correctement. Une campagne de financement participatif a permis de rassembler plus de 20 000 € qui permettront aux "amis" de s'équiper. Et de poursuivre le développement de la Cagette. Prochaine réunion d'information ouverte au public mercredi 4 janvier, à 19 h.

► lacagette-coop.fr.

RUCHE Les producteurs fonctionnent à la commande

Des produits de saison au choix

Il y a des centaines de ruches en France, comme celle de la Gare, à Montpellier. Avec le même mode : les achats sur internet puis le retrait des produits en un point donné. Directement du producteur au consommateur. Même s'il y a, derrière, une ruche mère à dimension commerciale. Pour le professionnel, ça reste un moyen de gérer sa production. Et nouer du lien.

► laruchequiditoui.fr.



Un livre de cuisine pour aider les malades

Solidarité. Sept bouchers se réunissent pour une association.

Jusqu'au 31 décembre, des boucheries locales se réunissent pour soutenir une association, les Petits Princes, qui vient en aide aux enfants ou adolescents atteints de graves maladies.

Le but ? Vendre un livre de recettes : *Petits plats pour grandes occasions avec les Compagnons du goût*, au prix de 3 €, reversés intégralement au bénéfice de l'association.



■ Les boucheries locales se mobilisent.

J.-M. M.

26 recettes à découvrir

Au total, ce sont tout de même 26 recettes qui sont regroupées dans cet ouvrage. Parmi elles, les cailles farcies aux raisins prêtes en trois quarts d'heure !

Sept boucheries sont engagées dans cette action solidaire : Olivier et Kévin, 1 rue de Tamaris à Agde, Saint Antoine Tend'Aubrac,

3 place Max-Leenhardt à Clapiers, Alphonse et Éric Bessière, 7 rue du Portail à Grabels, Aiguelongue traiteur, rue de la Roqueturière à Montpellier, Ludo au 408 Grande rue à Saint-Bauzille-de-Putois et, enfin, Philippe Ferrero, au 3 rue du 14-Juillet à Sérignan.

► Plus d'informations sur www.compagnonsdugout.fr.

LA PHOTO

Le dernier rush dans les magasins avant Noël



À la veille du jour de Noël, de nombreux Montpelliérains se baladaient dans les rayons du centre commercial du Polygone

pour acheter les derniers cadeaux ou encore faire les ultimes courses pour les repas de fêtes.

Photo JEAN-MICHEL MART

EN COMMUN

Maîtrise et harmonie

S'il fallait trouver un point commun dans les différentes formes de circuits courts, ce serait cette quête d'une harmonisation dans la manière de produire et d'en vivre. Le système d'une Amap part souvent d'un accord entre un producteur et des clients « qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable ». Ainsi, « rien ne se perd et tout se transforme ».

C'est aussi une façon d'imaginer une consommation équitable. « De permettre aux clients d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité de leur choix, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits, et de participer activement à la sauvegarde et au développement de l'activité agricole locale dans le respect d'un développement durable. » Comme avec les légumes de saison du Lamalou, aux Arceaux, le vendredi soir.

► www.reseau-amap.org/amap.php.

► Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.