

VOS COMMUNES

NOYAREY

“Vert chez nous” a le vent en poupe

Créée en septembre 2009, “Vert chez nous” l’Amap (Association pour le maintien de l’agriculture paysanne) de Noyarey réunit actuellement sept producteurs et une trentaine de familles qui découvrent chaque semaine un panier au contenu différent.

Il y a les légumes de saison de Pierre Jamet, un jeune producteur qui vient de s’installer à Noyarey et livre l’Amap depuis début juin, les délicieux fromages de chèvre fabriqués par Carole Ansel de La ferme du Châtelard à Méaudre, les œufs extra-frais de Thierry Hugonnard à Bénévenais, les poulets fermiers (dindes et chapons pour les fêtes de fin d’année) de M. Vicat de Saint-Marcellin, le porc de la Ferme des Nobles de Villard-de-Lans, les fruits de Jean-François Veyron de La ferme de Marsias à Balbins. Sans oublier l’agneau du Vercors élevé par Ève Palacios, exploitante agricole à Ézy, qui vient de rejoindre le réseau.

Une belle variété d’aliments bio et locaux qui permet de découvrir de nouvelles saveurs et de renouveler ses recettes. Des propositions d’autres produits sont à l’étude, notamment des fromages de vache (Bleu du Vercors, Rappelle, tome, beurre) proposés par le Gaec des Rappelles et du miel.

Comment ça marche ?

Une Amap réunit des producteurs et des consommateurs (ou plutôt consommateurs) soucieux de l’environnement, qui souhaitent développer un modèle d’agriculture et de consommation durable basé sur la consommation de produits locaux, de qualité et de saison.

La démarche Amap privilégie les producteurs locaux, bio, ou qui sont prêts à s’engager dans la voie du bio. L’Amap établit une relation directe entre consommateurs et producteurs, sans aucun intermédiaire, privilégiant les circuits courts.

Les prix fixés par les producteurs sont des prix équitables qui leur permettent de vivre de leur métier ; ils sont aussi justes pour les consommateurs. Les relations entre les familles et les producteurs sont basées sur la confiance et la transparence.

« Dans une Amap, les consommateurs définissent avec chaque producteur ou éleveur le contenu moyen du panier et les modalités de distribution des produits (fréquence, lieu, horaires...) », explique, Luc Ihli, président de l’association.

POUR EN SAVOIR PLUS

Se connecter sur le site web de l’Amap : amapnoyarey.free.fr



Les adhérents de l’Amap “Vert chez nous” se sont réunis dernièrement à la salle du Grand Veymont pour faire le point sur les livraisons de paniers de légumes, fromages, viande et œufs.

Un fonctionnement basé sur le bénévolat

Une Amap est constituée de bénévoles qui s’organisent pour assurer son fonctionnement.

« Rejoindre une Amap demande un engagement associatif et donc une contribution personnelle » souligne Nathalie Goix, secrétaire de l’association.

Les principaux rôles sont : le référent produit (un par producteur) qui s’occupe de la relation entre un producteur et les consommateurs ; le référent Amap, qui coordonne toutes les activités et

gère l’accueil des nouveaux membres. Toute cette organisation dans le but bien-sûr de mettre en place une nouvelle manière de consommer et d’agir pour le développement durable.

À Noyarey, les livraisons ont lieu tous les mardis de 18 h 30 à 19 heures pour les légumes, tous les quinze jours pour les autres paniers et tous les mois pour le porc.

Les permanences sont assurées par les Amapiens. À tour de rôle, ils se chargent de la réception et de la distri-

bution des produits. Chaque consommateur paie à l’avance sa part de récolte qu’il viendra récupérer pendant la saison de production, selon les modalités définies. Cet engagement dans le temps garantit aux producteurs une stabilité des revenus.

Prochain rendez-vous, l’assemblée générale de l’association. Elle aura lieu le vendredi 25 janvier 2013, dans la salle sous la mairie et sera suivie d’un repas au restaurant les G’s. □