

PORNIC

Amap de Pornic Un jardin par procuration pour une économie solidaire et locavore

Amap, que signifie cet acronyme ? Une Amap est une association pour le maintien d'une agriculture paysanne. C'est en 2007 que l'une d'entre elles voit le jour à Pornic. A l'origine, l'association comptait 35 adhérents. Aujourd'hui, elle en compte quasiment quatre fois plus, soit 130 amapiens. Derrière cette association de producteurs et de consommateurs se cache toute une philosophie : entre solidarité, volonté de manger sainement, locale et contribuer à une agriculture durable.

Des produits sains et diversifiés

Petits, moyens ou grands, 116 paniers de légumes sont vendus chaque semaine par l'Amap de Pornic à l'auberge de la Fontaine aux Bretons. Par ailleurs, douze autres producteurs proposent leurs produits laitiers (chèvre, vache), leurs pains, leurs volailles et autres viandes, leurs herbes aromatiques, leurs tisanes, leur sel ou leurs confitures. L'idée est de proposer des produits écologiquement sains, variés et de saison. Traçabilité des produits et consommation locale sont également des maîtres-mots dans cette agriculture paysanne. "L'Amap de Pornic est en fait un jardin par procuration", conclut la présidente, Sylvie Halbecq.

Pour une économie solidaire

Dans cette aventure, acheteurs et producteurs sont gagnants : les premiers disposent de produits à un prix juste ; les seconds, grâce à leurs 130 clients assurés à l'année, bénéficient d'une stabilité et d'une visibilité sur leurs revenus. Autre avantage et pas des moindres : il n'y a pas de perte. "Si certains amapiens peuvent oublier de venir chercher leur panier, celui-ci est donné aux Restos



Créée voilà sept ans, l'Amap de Pornic distribue ses paniers à 130 clients

du Cœur", précise la présidente. Cette solidarité existe également entre producteurs de l'Amap. "On se serre les coudes", atteste Sylvie Halbecq. Besoin de bras supplémentaires dans les champs ou d'une aide au financement d'un projet, la solidarité n'a pas de limite. Les amapiens, adhérents à l'association, apportent égale-

ment leur soutien à l'organisation de cette "petite entreprise". Chacun doit, en effet, tenir deux permanences d'1h15 en 6 mois lors de la distribution hebdomadaire des produits.

Vivre le quotidien des producteurs

Au delà de la vente et l'achat de produits, l'Amap c'est

aussi des visites chez les producteurs, des initiations à la traite des vaches ou la découverte des mises bas pour les plus aventuriers. "Les enfants adorent !", souligne Sylvie Halbecq, présidente de l'Amap de Pornic. D'autres projets dans la même veine sont à venir pour 2015 : des cours de cuisine et la proposition de recettes. "L'Amap ne propose évidemment que des produits de saison. Choux, épinards, potimarron : la plupart du temps les amapiens manquent d'idées pour les préparer et apprécier ses saveurs de la terre". Des "conférences" audiovisuelles sont également organisées pour sensibiliser sur les produits du terroir, découvrir et apprendre sur le vin, le sel, le chèvre et les métiers qui s'y rattachent.

Utile. Pour plus de renseignements : amap.pornic@laposte.net ou consultez le blog de l'AMAP, www.amappornic.net.



Sébastien est devenu boulanger bio il y a cinq ans

Sébastien, de la certification bio à la boulangerie

Depuis tout petit, Sébastien a toujours pris plaisir à faire le pain dans le four de ses parents. Il y a 5 ans, il décide d'en faire son métier : devenir paysan-boulangier. Pour ce faire, son travail de certificateur en agriculture biologique a été un vrai tremplin. A travers la visite de nombreux paysans-boulangers, il a pu en tirer les meilleures pratiques avant de s'installer. A 34 ans, il acquiert donc 18 hectares de champs pour y cultiver son blé. A côté de cela, il souhaite devenir l'heureux propriétaire d'un four traditionnel, un four maçonné en briques réfractaires. Au total, 6m² de cuisson à l'ancienne. Coût de cette acquisition : plus de 30.000€. Un investissement lourd qui aurait été difficile sans un financement solidaire. "120 familles m'ont suivi pour acheter ce four. Chacun y a investi la somme qu'il désirait : de 10 à 2.000€. Au total, j'ai pu récolter 17.000€. Aujourd'hui, je les rembourse en nature en leur offrant mon pain. Ce financement solidaire a vraiment permis de faire décoller mon activité", explique-t-il. Outre l'Amap de Pornic, Sébastien approvisionne également cinq autres Amap.

PORNIC

Amap de Pornic Un jardin par procuration pour une économie solidaire et locavore

Amap, que signifie cet acronyme ? Une Amap est une association pour le maintien d'une agriculture paysanne. C'est en 2007 que l'une d'entre elles voit le jour à Pornic. A l'origine, l'association comptait 35 adhérents. Aujourd'hui, elle en compte quasiment quatre fois plus, soit 130 amapiens. Derrière cette association de producteurs et de consommateurs se cache toute une philosophie : entre solidarité, volonté de manger sainement, locale et contribuer à une agriculture durable.

Des produits sains et diversifiés

Petits, moyens ou grands, 116 paniers de légumes sont vendus chaque semaine par l'Amap de Pornic à l'auberge de la Fontaine aux Bretons. Par ailleurs, douze autres producteurs proposent leurs produits laitiers (chèvre, vache), leurs pains, leurs volailles et autres viandes, leurs herbes aromatiques, leurs tisanes, leur sel ou leurs confitures. L'idée est de proposer des produits écologiquement sains, variés et de saison. Traçabilité des produits et consommation locale sont également des maîtres-mots dans cette agriculture paysanne. "L'Amap de Pornic est en fait un jardin par procuration", conclut la présidente, Sylvie Halbecq.

Pour une économie solidaire

Dans cette aventure, acheteurs et producteurs sont gagnants : les premiers disposent de produits à un prix juste ; les seconds, grâce à leurs 130 clients assurés à l'année, bénéficient d'une stabilité et d'une visibilité sur leurs revenus. Autre avantage et pas des moindres : il n'y a pas de perte. "Si certains amapiens peuvent oublier de venir chercher leur panier, celui-ci est donné aux Restos



Créée voilà sept ans, l'Amap de Pornic distribue ses paniers à 130 clients

du Cœur", précise la présidente. Cette solidarité existe également entre producteurs de l'Amap. "On se serre les coudes", atteste Sylvie Halbecq. Besoin de bras supplémentaires dans les champs ou d'une aide au financement d'un projet, la solidarité n'a pas de limite. Les amapiens, adhérents à l'association, apportent égale-

ment leur soutien à l'organisation de cette "petite entreprise". Chacun doit, en effet, tenir deux permanences d'1h15 en 6 mois lors de la distribution hebdomadaire des produits.

Vivre le quotidien des producteurs

Au delà de la vente et l'achat de produits, l'Amap c'est

aussi des visites chez les producteurs, des initiations à la traite des vaches ou la découverte des mises bas pour les plus aventuriers. "Les enfants adorent !", souligne Sylvie Halbecq, présidente de l'Amap de Pornic. D'autres projets dans la même veine sont à venir pour 2015 : des cours de cuisine et la proposition de recettes. "L'Amap ne propose évidemment que des produits de saison. Choux, épinards, potimarron : la plupart du temps les amapiens manquent d'idées pour les préparer et apprécier ses saveurs de la terre". Des "conférences" audiovisuelles sont également organisées pour sensibiliser sur les produits du terroir, découvrir et apprendre sur le vin, le sel, le chèvre et les métiers qui s'y rattachent.

Utile. Pour plus de renseignements : amap.pornic@laposte.net ou consultez le blog de l'AMAP, www.amappornic.net.



Sébastien est devenu boulanger bio il y a cinq ans

Sébastien, de la certification bio à la boulangerie

Depuis tout petit, Sébastien a toujours pris plaisir à faire le pain dans le four de ses parents. Il y a 5 ans, il décide d'en faire son métier : devenir paysan-boulangier. Pour ce faire, son travail de certificateur en agriculture biologique a été un vrai tremplin. A travers la visite de nombreux paysans-boulangers, il a pu en tirer les meilleures pratiques avant de s'installer. A 34 ans, il acquiert donc 18 hectares de champs pour y cultiver son blé. A côté de cela, il souhaite devenir l'heureux propriétaire d'un four traditionnel, un four maçonné en briques réfractaires. Au total, 6m² de cuisson à l'ancienne. Coût de cette acquisition : plus de 30.000€. Un investissement lourd qui aurait été difficile sans un financement solidaire. "120 familles m'ont suivi pour acheter ce four. Chacun y a investi la somme qu'il désirait : de 10 à 2.000€. Au total, j'ai pu récolter 17.000€. Aujourd'hui, je les rembourse en nature en leur offrant mon pain. Ce financement solidaire a vraiment permis de faire décoller mon activité", explique-t-il. Outre l'Amap de Pornic, Sébastien approvisionne également cinq autres Amap.