



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



CAUSERIE DES GARRIGUES du 24 février 2023

# *Vente de proximité des productions des Garrigues*

<https://planeteterroirs.org> & [www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr](http://www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr) & <https://grandpicsaintloup.fr> & [www.grandpicsaintloup-tourisme.fr](http://www.grandpicsaintloup-tourisme.fr)



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

18 heures : accueil *des participants*

Yuna Chiffolleau, directrice de recherche en sociologie de l'économie et des réseaux à l'INRAE, intervient sur les circuits courts alimentaires et présente la démarche *ICI.C.LOCAL*

Charles Godron, coopérateur en charge de la communication du supermarché coopératif et collaboratif de Montpellier, raconte l'histoire de *la Cagette* et parle des relations établies avec productrices et producteurs.

Marie Thoreux, Henri Adreit, Elise Leblanc, Guillaume Pradeilles et Benoît Cassan présentent *Les Paniers du Pic*, association implantée à Saint-Mathieu de Trévières. Avec d'autres membres présents, elles et ils proposent un buffet composé de leurs productions et de celles de productrices et producteurs complices.

# Déguster la Garrigue

LES CAUSERIES  
DES GARRIGUES

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



**PLANÈTE  
TERROIRS**

Yuna,  
merci de vous  
présenter,  
de nous parler  
des circuits courts  
alimentaires

LE MONDE PASSE À TABLE • AGRICULTURE & ALIMENTATION

## Yuna Chiffoleau : « Les magasins de producteurs étaient un moyen pour beaucoup de paysans de retrouver de la dignité »

Petite-fille de grands-parents agriculteurs et directrice de recherche en sociologie de l'économie et des réseaux à l'INRAE, Yuna Chiffoleau s'est spécialisée dans l'étude des circuits courts alimentaires.

Par Camille Labro

Publié le 23 septembre 2021 à 17h30, mis à jour le 24 septembre 2021 à 10h14 • 🕒 Lecture 2 min.



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



« J'ai toujours souhaité me rendre utile. Jeune, je voulais travailler dans la médecine humanitaire, j'ai finalement suivi des études d'ingénieur agronome, avec une spécialité tropicale pour œuvrer dans les pays du Sud. Après quelques expériences en Afrique et en Asie, je me suis rendu compte que les solutions techniques n'étaient pas suffisantes, voire contre-productives, si on ne comprenait pas d'abord la façon dont les choses s'organisent socialement.

J'ai donc décidé de faire un DEA puis une thèse en sociologie pour compléter ma formation d'agronome et me suis intéressée aux questions de l'action collective et des innovations locales.

---

**« L'une des solutions à la crise agricole et alimentaire comme aux problèmes environnementaux et climatiques, c'est la reterritorialisation de l'alimentation. »**

De fil en aiguille, j'en suis venue à me passionner pour les circuits courts, qui, au début des années 2000, suscitaient un regain d'intérêt. Il ne s'agissait pas seulement d'initiatives militantes. Les magasins de producteurs, la vente directe, au marché ou à la ferme, étaient aussi un moyen, pour beaucoup de paysans, de sortir de la précarité et de retrouver de la dignité, en particulier à travers le

lien avec les consommateurs, qui redonne du sens à ce que l'on produit et à ce que l'on mange.

Evidemment, l'alimentation est une problématique centrale pour moi. J'ai grandi à Saint-Nazaire, où mes grands-parents étaient agriculteurs. J'ai entendu parler de leur ferme en déclin, car ils étaient des "petits agriculteurs" qui ne se sont pas modernisés et ont eu la vie dure.

Résultat, pour mon père, l'agriculture était à éviter à tout prix. Il est devenu professeur de mathématiques... dans un lycée hôtelier. Ce qui fait que, même si ma mère cuisinait peu, j'ai eu de nombreuses occasions de manger dans de très bons restaurants, car on suivait des élèves de mon père partout où ils allaient, jusque dans les cuisines. J'ai ainsi appris à goûter, à bien manger et à bien boire.



**Enquête :** [Du producteur au consommateur, le circuit court revient dans la course](#)

J'accompagne des ministères comme des collectivités territoriales, par exemple la Ville de Paris ou des petites communes dans le Sud, où j'ai notamment créé avec un élu un label participatif pour les produits de proximité, Ici.C.Local. Je suis convaincue que l'une des solutions à la crise agricole et alimentaire comme aux problèmes environnementaux et climatiques, c'est la reterritorialisation de l'alimentation, en collaboration avec les citoyens.

**Lire aussi** | [Le crumble de courgettes : la recette de Yuna Chiffolleau](#)

C'est parfois aussi simple qu'un crumble de courgettes, une recette facile et savoureuse qui respecte les produits bruts, qui m'a été transmise par une amie investie avant moi dans le bio et les circuits courts. C'est un plat qui évoque le Sud, mon territoire d'adoption, réalisé avec des légumes bio de saison, de la farine issue de blés anciens, qui se mange tiède ou froid, et qui prouve que l'on peut se régaler avec peu, ici et maintenant. »

📖 [Le site de Ici.C.Local](#)

*Les Circuits courts alimentaires. entre marché et innovation sociale, Yuna Chiffolleau, Editions Erès, 2019.*



# Diversité, dynamique et impacts des circuits courts alimentaires

Yuna Chiffoleau, INRAE & Co-animatrice du RMT Alimentation locale

# Les circuits courts, une histoire qui se renouvelle !

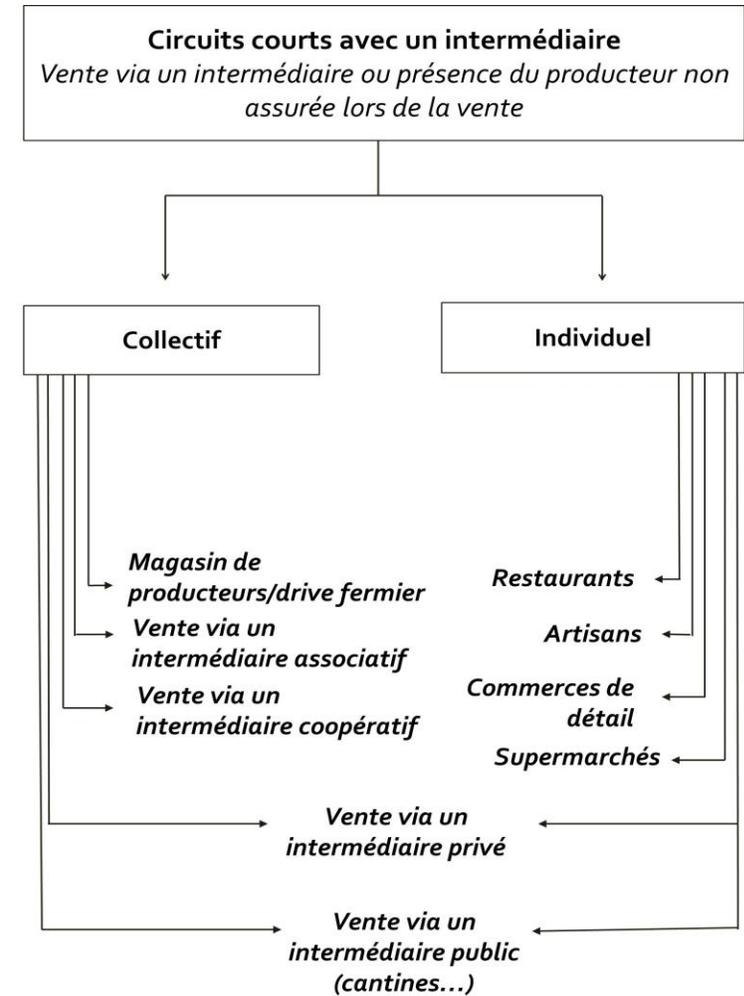
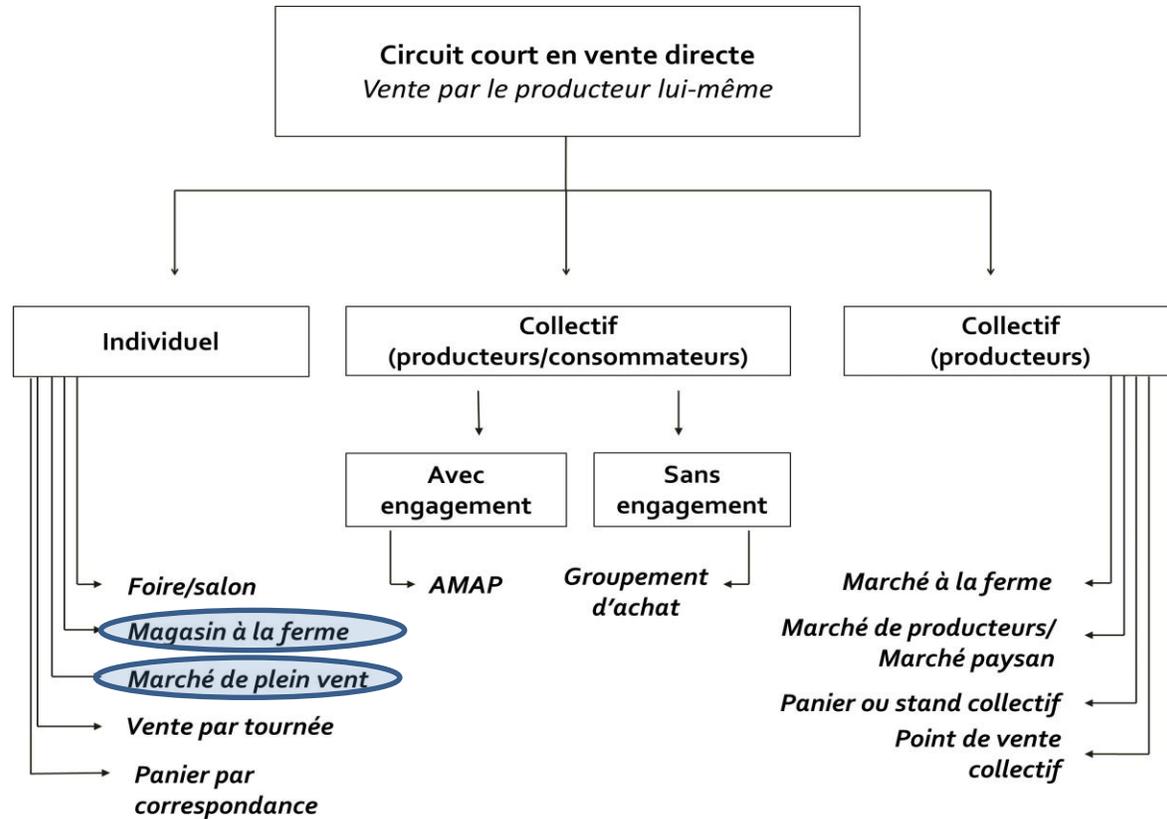
- Vente directe inscrite dans l'histoire mais marginalisée pendant longtemps

*« Madame, c'est pas en vendant quatre lapins un dimanche après-midi,  
à de pauvres touristes qui se seraient perdus en route,  
qu'on va sauver la Ferme France »  
(responsable agricole, 2010)*

- Regain d'intérêt depuis la crise de la vache folle mais aussi stratégie cachée pour faire face à la précarisation pour un nombre croissant d'agriculteurs et d'urbains au chômage
- Définition officielle des « circuits courts » en 2009 : 1 intermédiaire maximum entre producteurs et consommateurs, indépendamment de la distance géographique
- Mise à l'agenda politique : Plan Barnier 2009 ; Loi d'Avenir agricole 2014, etc.

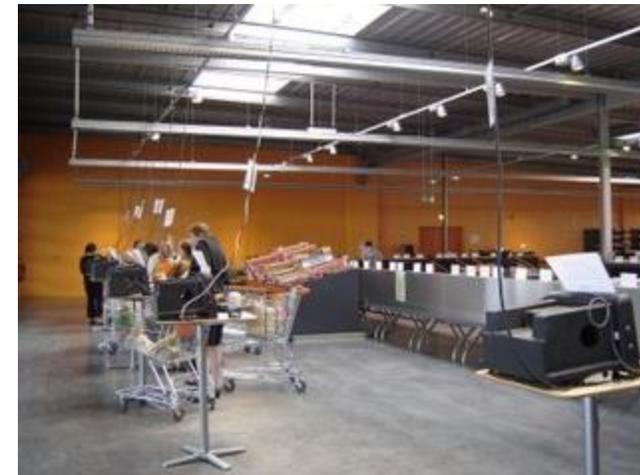


# Une grande diversité de circuits

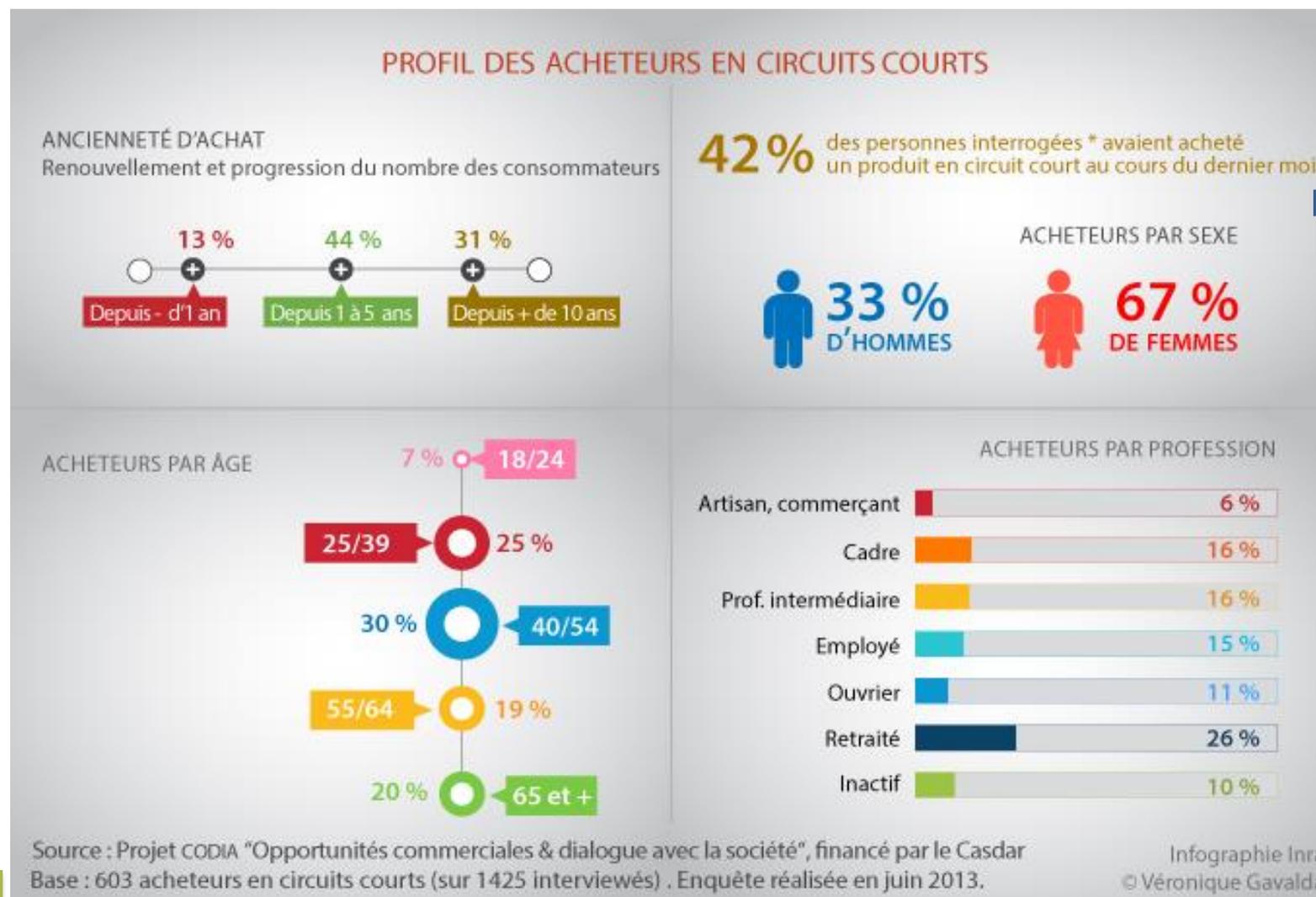


# Une grande diversité de situations !

O'Tera du Sart (ex Ferme du Sart) (59)



# Une diversité d'acheteurs... mais certains circuits très typés



Panier moyen 25 euros/semaine

Soit 10% du total des achats alimentaires en 2013

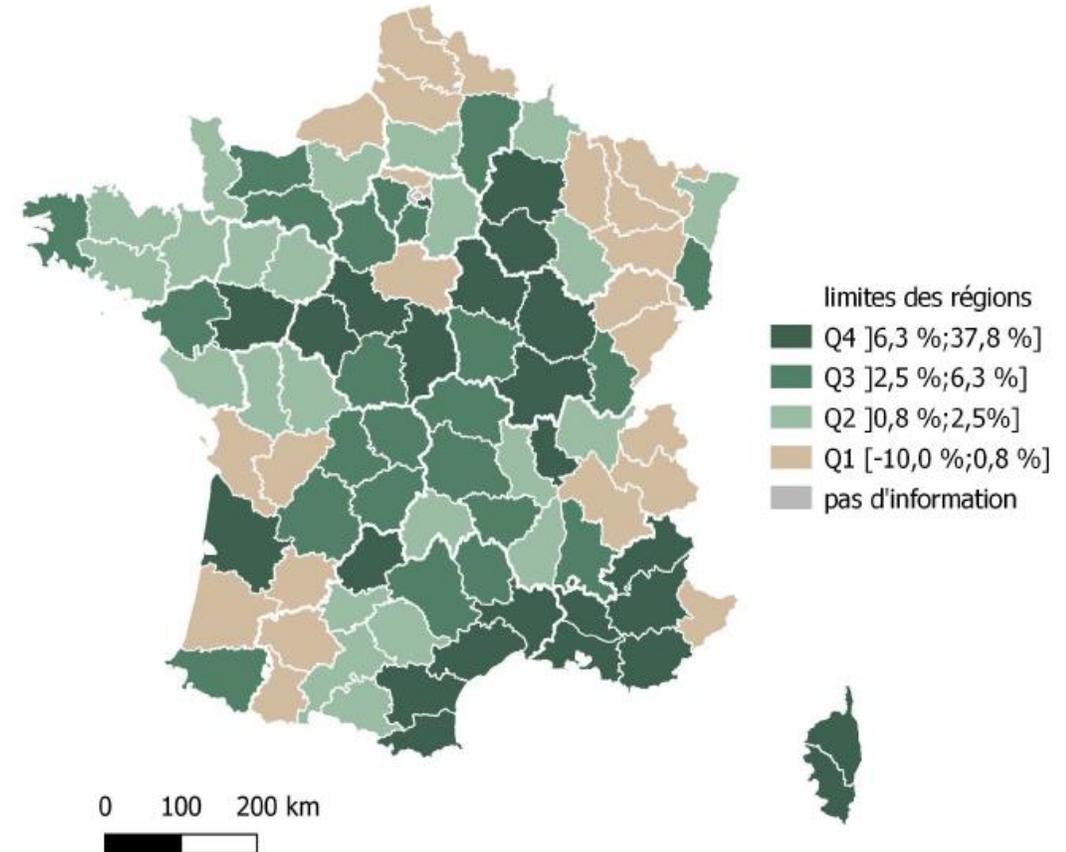
**Exemple de Lyon :**  
consommation en circuits courts

- 21% une fois/semaine en 2012
- 41% en 2016 (CCI)

# Evolution 2010–2020 (Recensement agricole)

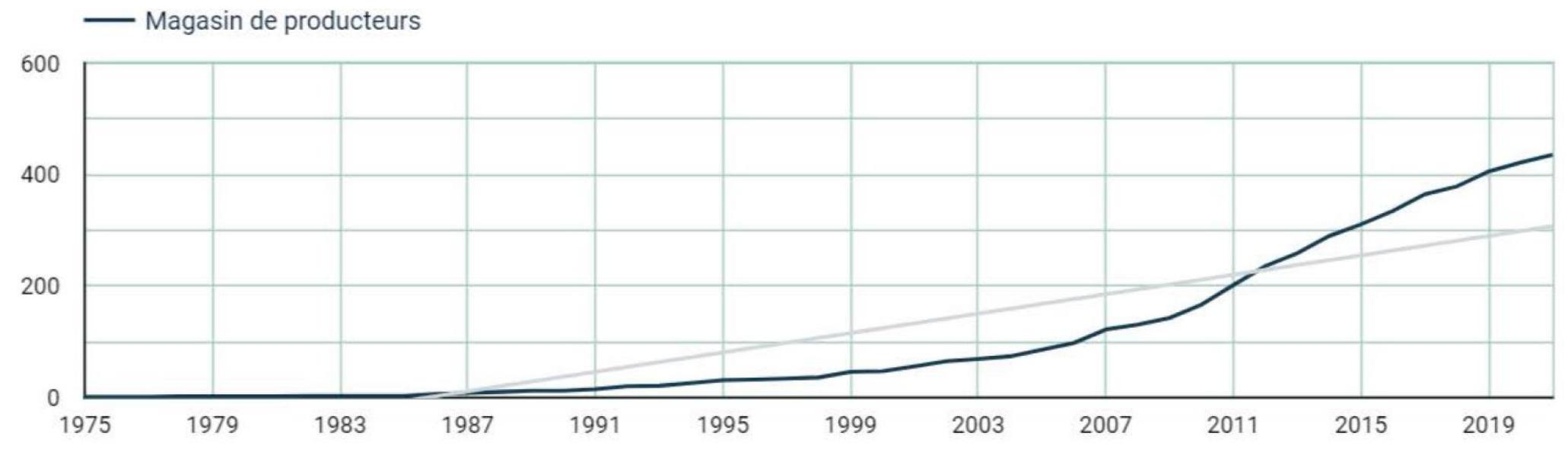
17,5% exploitations en CC en 2010

23,1% en 2020, soit 90 000 exploitations (+ 5,6%)



Evolution du nombre de fermes en circuits courts entre 2010 et 2020  
(source: Akermann, Pradere, Obsat, 2022, à partir des RA)

# Observatoire des systèmes alimentaires territorialisés – RMT Alimentation locale



Site de l'Observatoire : <https://obsat.org>

Source: Akermann, Pradere, Obsat, 2022

# Observatoire des systèmes alimentaires territorialisés – RMT Alimentation locale

## Alliances locales Leclerc

	<b>03/2020</b>	<b>09/2022</b>
Nombre de producteurs	6635	7075
Nombre de partenariats	13387	14364
Nombre de supermarchés engagés dans des AL	559	611

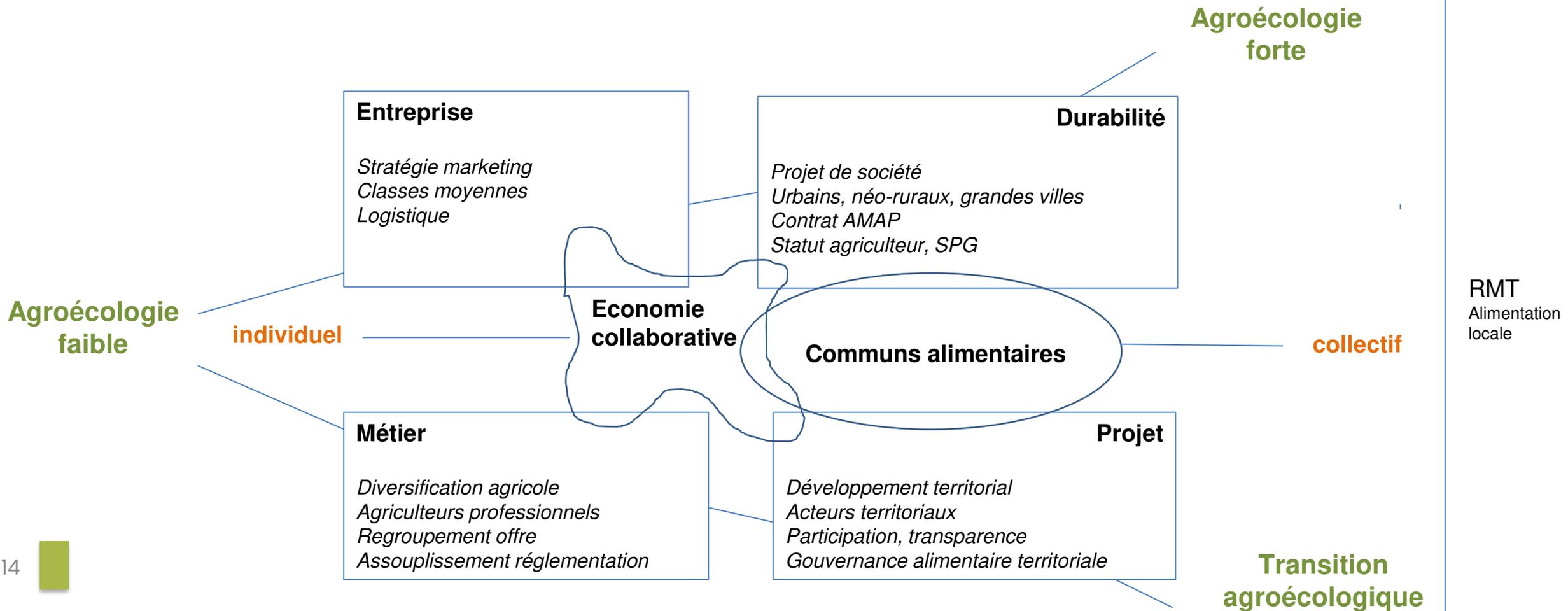
## Circuits courts numériques

	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>06/2021</b>	<b>09/2022</b>
<i>Ruche qui dit Oui</i>	820	820		590
<i>Cagette.fr</i>		440	1613	1330
<i>CoopCircuits</i>	250			478

# Une diversité de modèles de développement

- Orientation/objectif prioritaire pour le circuit court
- Alliances et non-relations
- Innovations promues/rejetées
- Changement institutionnel revendiqué

Critères de définition d'un modèle



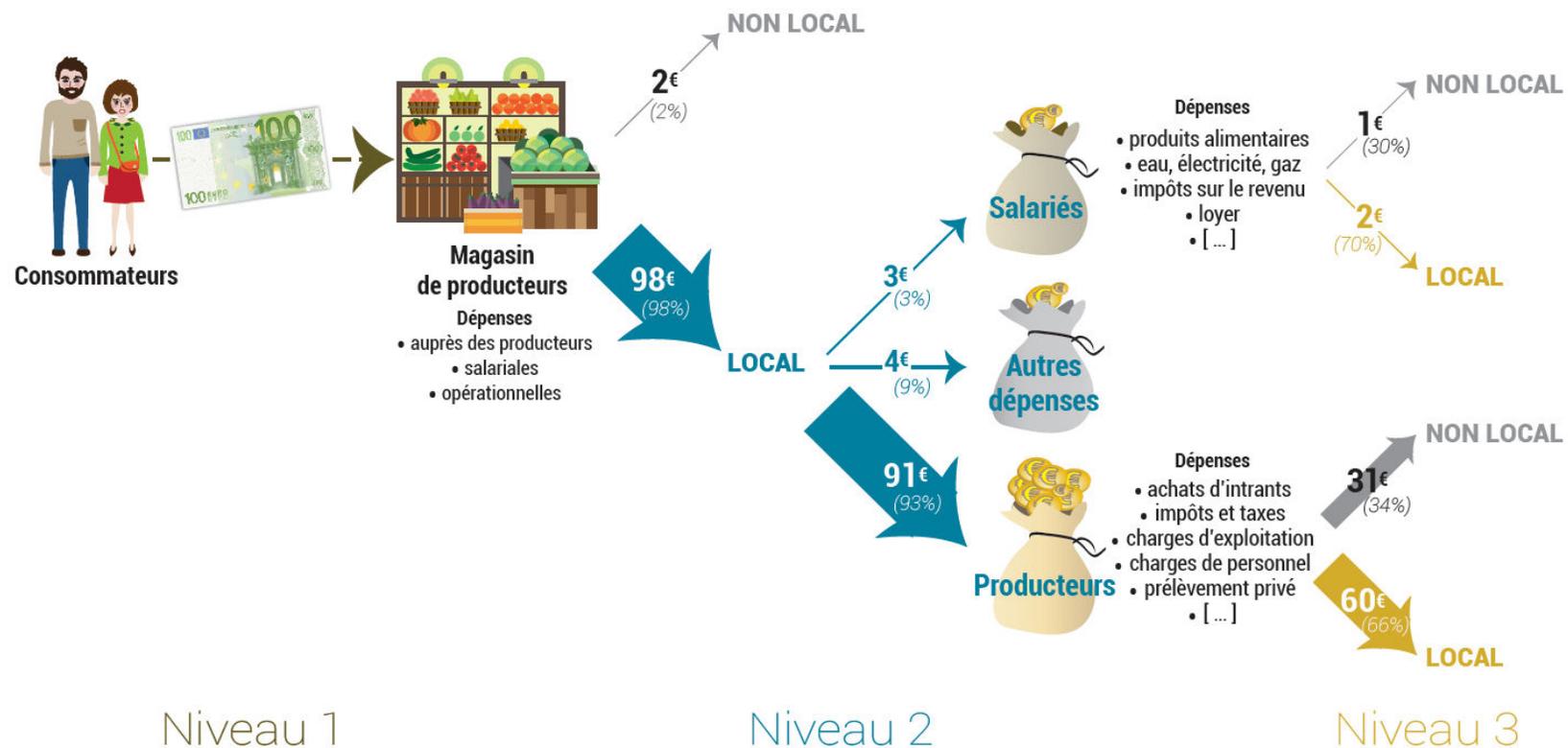
# Quelle durabilité ?

- **Environnement** : 5 fois plus de fermes bio qu'en circuits longs, préservation/valorisation de la biodiversité, écologisation des pratiques agricoles, sauf CC en supermarché et résultats mitigés sur les gaz à effets de serre
- **Economie** : revenus très hétérogènes mais potentiel > circuits longs et circuits longs locaux, performance liée aux équipements à proximité, contribution à l'économie locale



# Effet multiplicateur de l'achat local

Exemple d'un magasin de producteurs



# Quelle durabilité ?

- **Dimension sociale :**

- Reconnaissance, dignité pour les producteurs... mais aussi usure, stress
- 42% Français en 2013 mais accès limité des revenus modestes
- Écologisation des pratiques alimentaires mais pas dans tous les circuits !
- Vecteur de démocratie alimentaire : l'exemple d'Ici.C.Local



# LES ÉTIQUETTES

4 couleurs sur les étiquettes pour connaître l'origine de ce qu'on achète !

L'étiquette est verte



L'étiquette est orange



L'étiquette est violette



L'étiquette est neutre



## Démarche Ici.C.Local



UNE DEMARCHE PARTICIPATIVE DE MISE EN VALEUR  
DES PRODUITS LOCAUX, BRUTS ET TRANSFORMES,  
ISSUS DE CIRCUITS COURTS



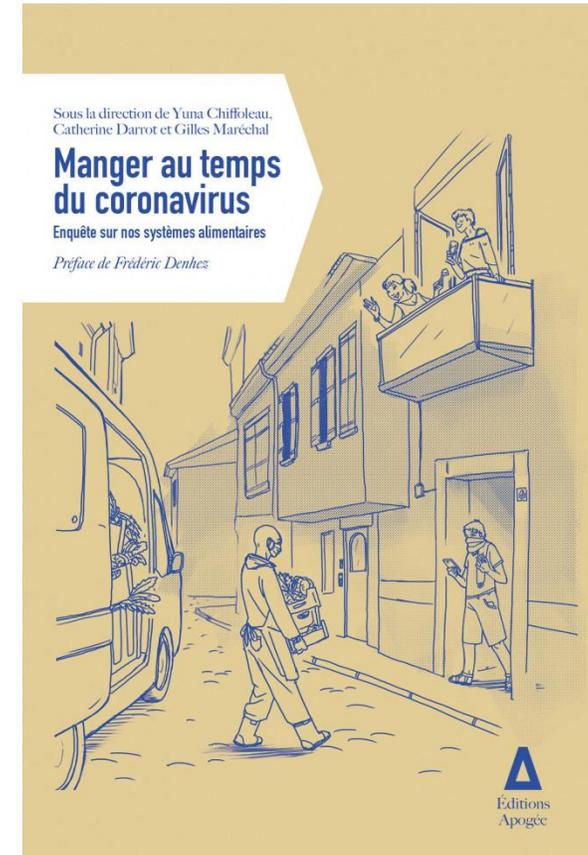
- 2008 : marché créé à Grabels  
sollicitation de l'Institut National de  
Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation  
et l'Environnement

- 2010 : utilisation de pique-prix  
pour donner l'origine des produits

aujourd'hui  
une marque collective d'usage gratuit  
encadrée par un règlement d'usage  
national

# L'effet Covid

- Demande jusqu'à X 10 (CC plus sûrs, temps, préoccupations santé, solidarité, nouvelles opportunités pratiques) (enquête RMT 2020, enquête internationale)
- Choc de la fermeture des marchés et réorganisation soutenue par les consommateurs et les collectivités
- Prise de conscience des fragilités et dépendances
- 2022 : des déceptions mais pas de déclin général (enquête RMT 2022)
- Circuit court et/ou produit local ?



yuna.chiffoleau@inrae.fr

<http://www.rmt-alimentation-locale.org>





LES CAUSERIES  
DES GARRIGUES

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



**PLANÈTE  
TERROIRS**

Charles, merci de nous raconter  
l'histoire de *la cagette de  
Montpellier* et de nous parler des  
relations avec productrices et  
producteurs



### La Cagette de Montpellier

Le premier supermarché coopératif et participatif à but non lucratif de Montpellier, dont les membres participent trois heures toutes les quatre semaines et sont les seul-e-s propriétaires, les seul-e-s décisionnaires et les seul-e-s client-e-s.



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

**La Louve est un supermarché coopératif et participatif qui a su reproduire à Paris la méthode du Park Slope Food Coop new-yorkais né en 1973. Reporterre a assisté à « un créneau », période pendant laquelle les coopérateurs participent à la vie du magasin.**



*Septembre 2017 : le supermarché coopératif La cagette de Montpellier ouvre ses portes*



Charles Godron s'est présenté comme un simple coopérateur de La Cagette. Photographe, il a travaillé pour la grande distribution en région parisienne. Comme les étudiants montpelliérains revenus de Paris avec l'expérience du supermarché La Louve, il s'est investi dans le projet de La Cagette pour créer une alternative à l'offre de la Grande Distribution. C'est un laboratoire, qui vise à :

**offrir une alimentation de qualité accessible à tous**

**faire les prix avec les productrices et producteurs, au lieu de négocier, et appliquer une marge unique de 23 %**

- 4 500 coopétratrices et coopérateurs dont 2 000 environ font au moins une fois par mois leurs courses à La Cagette, **supermarché**, du fait de la surface de vente, soient 300 m<sup>2</sup> environ dans un local de 400 m<sup>2</sup> ( qui était une supérette avant). Une recherche de nouveau local plus grand et dans le quartier, mais non encore aboutie à ce jour.

- **coopératif et collaboratif** : coopétratrices et coopérateurs participent à la vie de *La Cagette* 3 heures toutes les 4 semaines

- 3 500 références pour répondre aux besoins des consommatrices et consommateurs (quand il y en avait 5 000 dans la supérette)

**34 % des achats se font en direct à des productrices et producteurs :**

**111 fournisseurs : 29 grossistes et 82 producteurs**

ex : 152 000 œufs vendus par an dont une grande part du Pic Saint-Loup, des vins du Pic Saint-Loup...

Rayon fruits et légumes alimenté par 4 maraichers (pour 1 tonne / semaine) et par des grossistes (Vendargues et Perpignan, pour 4,5 tonnes / semaine)

- un essaimage par un soutien (logiciels libres mis à disposition notamment) à tous les projets qui émergent, chacun devant trouver ses objectifs, ses valeurs et sa forme

- 7 salarié.e.s (Convention collective des coopératives)

*mais 15 livraisons en moyenne par jour au supermarché qui génèrent des déplacements de camionnettes conséquents : sujet à l'ordre du jour*





AGILE  
à peser le pour & le contre

FRAGILE : EN MARCHÉ ?  
CAGETTE

TEL: 01 67 55 08 30

BALANCE EN BAS  
AVANT DE PESER



0348 000 000

0560 000 000

Produit de France  
Origine France  
Café

# Intercoop 2023

## Les prochaines rencontres auront lieu à Montpellier les 18 et 19 Mars !



Oyé, oyé initiateurs et initiatrices de Supermarchés Coopératifs et Participatifs !

L'association les Amis-e-s de La Cagette vous annonce officiellement l'organisation de la prochaine rencontre entre projets de supermarchés **coopératifs, participatifs** et à **but non lucratif** au printemps, à **Montpellier, les 18 et 19 mars 2023**.

**2 journées** pour partager nos expériences, nos pratiques et s'entraider! Le tout en parallèle de l'événement du **Mix ACE** organisé en collaboration avec Enercoop Languedoc Roussillon.

Nous espérons vous retrouver en nombre lors de ce week-end qui s'annonce inspirant, enrichissant et ... dansant !

La crise sanitaire a mis en lumière les enjeux croissants de précarité alimentaire. Sur le territoire de la Métropole de Montpellier, quelque 93.000 personnes vivaient sous le seuil de pauvreté. Une expérimentation inédite de caisse alimentaire commune va Y être lancée, favorisant la démocratie alimentaire et l'accès à une alimentation de qualité pour tous.



RT Réservé aux abonnés

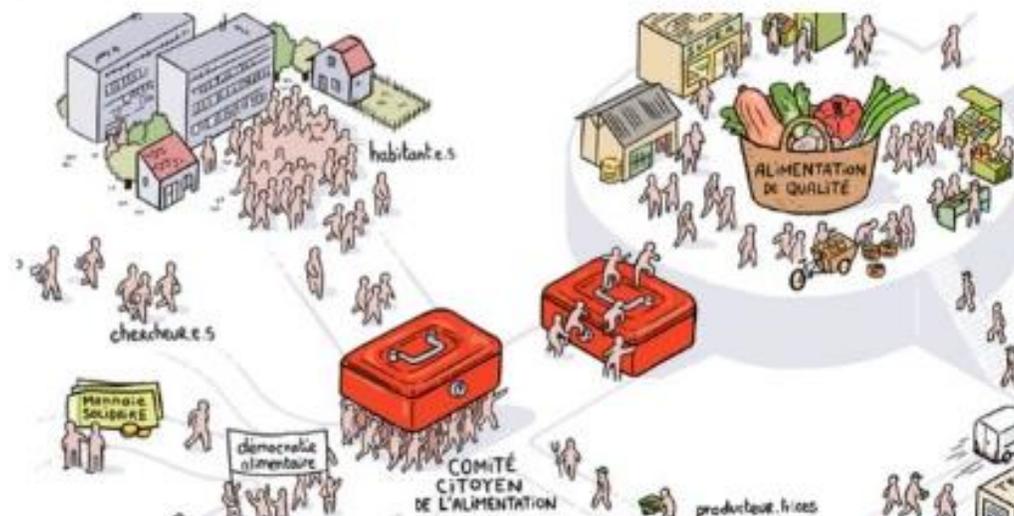
Powered by ETX Studio

00:00/00:00



Cécile Chaigneau

03 Févr 2023, 15:34



Permettre aux personnes de bénéficier d'un budget alimentaire de 100 euros dans des lieux de distribution (épiceries, magasins, groupements d'achats, marchés) conventionnés par un comité citoyen : c'est l'objectif de l'expérimentation de caisse alimentaire commune qui va être lancée à Montpellier. (Crédits : DR)

Une caisse alimentaire commune, inspirée du principe de Sécurité Sociale de l'Alimentation. C'est cette expérimentation qui va être lancée durant une année sur le territoire de la Métropole de Montpellier, accordant aux bénéficiaires (qui cotiseront selon leurs moyens) un budget alimentaire de 100 euros dans des lieux de distribution (épiceries, magasins, groupements d'achats, marchés) conventionnés par un comité citoyen.

Isabelle Touzard, la vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole (déléguée à la Transition écologique et solidaire, à la Biodiversité, à l'Énergie, à l'Agroécologie et à l'Alimentation, insiste sur la dimension de gouvernance démocratique insufflée dans ce dispositif.



LES CAUSERIES  
DES GARRIGUES

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



**Si vous êtes curieux de déguster ce que Mickael vous réserve la saison prochaine, inscrivez vous vite a l'AMAP\* !!!**

[Www.lespaniersdupic-treviers.org](http://www.lespaniersdupic-treviers.org)

**Le potager du grand pré a besoin de vous pour exister ! C'est le moment de vous engager ! soyez partenaire d'une agriculture durable**

Marie et Henri, avant de nous faire déguster des produits de productrices et producteurs de votre association, *Les Paniers du Pic*,

merci de nous présenter votre association et ses activités



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



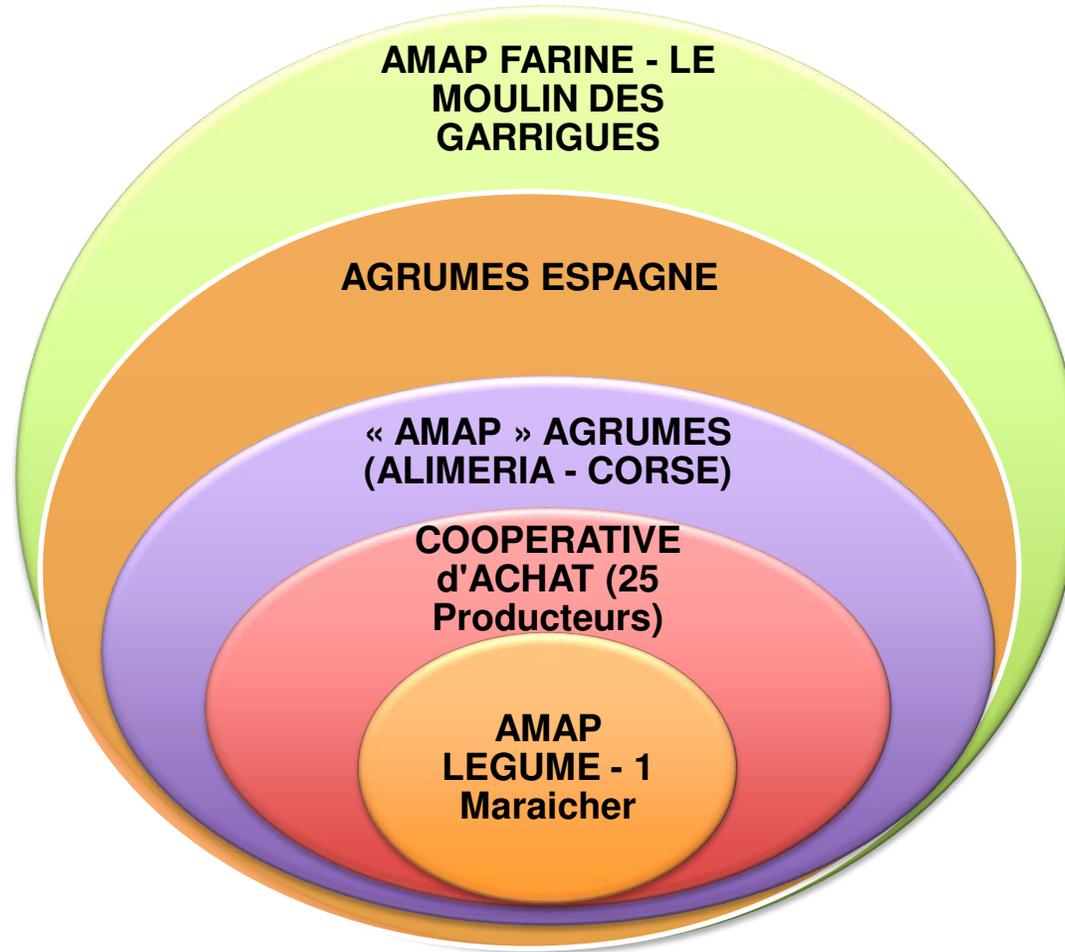
Cette association a été créée en 2008 avec la volonté de soutenir une AMAP « légumes ». Elle a maintenant un triple objectif :

- Une AMAP « légumes » avec un volet « paniers découverte » pour des familles en difficulté
- Des achats groupés auprès de productrices et producteurs, locaux pour la plupart, avec quelques soutiens à des producteurs plus éloignés (Grenoble, Arles, Corse, Espagne).  
*Contact direct avec les producteurs et productrices*
- Des actions destinées à un public plus large :
  - + projections de films autour de l'agriculture, de l'environnement, suivies d'un débat
  - + Fête des abeilles et de la biodiversité : rendez-vous annuel début novembre avec marché, animations, conférences, expositions...
  - + des marchés trimestriels regroupant producteurs et productrices habituels et d'autres venant faire découvrir leurs produits ponctuellement.  
*Ces marchés sont aussi l'occasion de rencontres entre adhérent-e-s, bénévoles, public et producteurs-trices*

# Association Les Paniers du PIC



Les Producteur,trice,s



Les « Consom'acteur,trice,s



# Association Les Paniers du PIC

AMAP : Association pour le Maintien d'une  
Agriculture Paysanne

**AMAP  
LEGUME - 1  
Maraicher  
Mickaël  
Decker  
Busignargues  
2008**

**45 familles sur 3 villages**

**Agriculture paysanne**

**Engagement fort autour d'un agriculteur**

**Alimentation de qualité et accessible**

**Sensibilisation**

**Solidarité - Panier découverte**



# Association Les Paniers du PIC

Constitution d'une « coopérative » d'achat autour de l'AMAP

**70 familles** adhérentes (fin 2022)

**25 producteurs** (pain, œufs, fruits, veau, volailles, porc, huile d'olive, miel, agrumes, confitures, jus de fruits, fromages de chèvre, sève de bouleau, poissons, savons, pommes de terre, noix, truites, produits transformés...)

**Production agroécologique en circuit court** (pas d'intermédiaire, moins de 150 kms, réseau social)

**La coop n'est pas un marché.** La vente se fait **sur commande uniquement.**

**Aucune marge** n'est réalisée par la coop

**Activité bénévole et militante.**

**Liens** avec les producteurs



VENTE DIRECTE





« AMAP »  
AGRUMES  
ALIMERIA -  
CORSE  
Depuis 1986

Pionniers de l'agriculture biologique  
100 ha de productions diversifiées  
(agrumes, fruit à coque, avocat)  
Structure coopérative  
Système mutualiste (conditionnement,  
récolte, emballage)

## Association Les Paniers du PIC



AMAP  
FARINE - LE  
MOULIN DES  
GARRIGUES  
Depuis 2020

AGRUMES Espagne

Sabores  
de Vida

Relance de la filière locale de culture du blé (**semences paysannes**, sans intrant). Heures de bénévolat au Moulin.

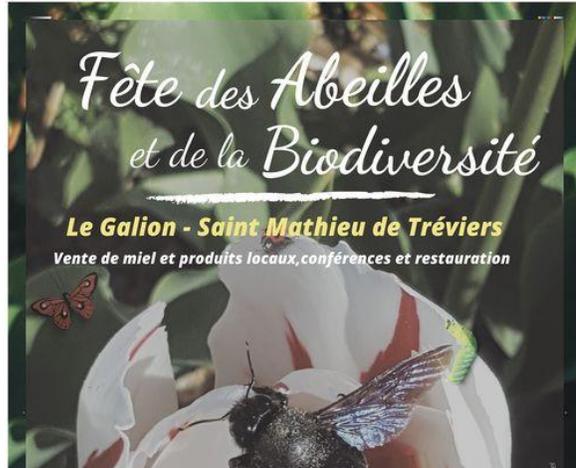
**1) Circuit producteurs** : les producteurs sèment, récoltent et louent le moulin pour le tri et la mouture, ensuite vendent directement la farine à leurs clients ou via leurs réseaux

**2) Circuit AMAP** : Fabrice sème, récolte le blé, le Moulin des Garrigues le collecte, le trie, le moud et le vend aux adhérents des AMAP Les Paniers du Pic, Croq'Local et les Gourmands Responsables

Intégrés dans le cadre du projet Sabores de Vida, nous sommes des producteurs adhérant aux engagements de: qualité, coopération, Agro-écologie, protection du patrimoine naturel et culturel, et développement de notre territoire rural .

Nous nous engageons à garantir la qualité des produits et des pratiques de la part des producteurs engagés.

# Sensibilisation auprès du Public



La Fête des Abeilles  
 Les paniers découverte  
 Les marchés trimestriels  
 Les diffusions de films

**Dimanche 5 novembre**  
 Galion - St Mathieu de Tréviers - 10h - 18h  
**Fête des abeilles !**



**samedi 5 novembre**  
 10h Projection du film "Une terre sans abeilles" Suivi par un débat Médiathèque

**dimanche 6 novembre**

**Conférences**  
 10h00 Apithérapie - les bienfaits de la ruche pour toute la famille *Anals Bernardi, naturopathe*  
 11h30 Pollinisation : une affaire de biodiversité *Louis Mertens, entomologiste*  
 14h00 Changement climatique : un défi multiple pour les abeilles *Lynn Petitguguenin, Les paniers du Pic*  
 15h00 Refuges de la biodiversité sur notre commune *Mairie de St Mathieu de Tréviers et la LPO*  
 16h00 Eco-gastronomie : pour une écologie festive *Yves Elle, Arbre aux Abeilles*

**Ateliers**  
 10h30 et 14h30 Hôtel à insectes, *Les Paniers du Pic*  
 11h30 et 16h30 Nichoir à oiseaux, *LPO*

**Contes pour toutes les oreilles**  
 10h30 0 à 3 ans  
 16h et 16h 3 à 10 ans  
*Il m'était fait conter*

**Chansons pour enfants**  
 11h30 *Cie Alfred de la Neuche*

**Jeu de piste**  
**Expositions**  
**Extraction du miel**  
**Bourse aux plants**

**Marché paysan, Buvette, Restauration 10h à 18h**

**Vendredi 16 Décembre 2022**  
 de 17H30 à 19H00

**Marché Paysan de Noël**

Fromages, noix, viandes, patates, châtaignes, foie gras, spiruline, coquillages, tisanes, confitures, bières, pain.....

Il m'était fée conter contes de Noël

**CAVE COOPERATIVE**  
 Parking de la boutique - 140 av des coteaux de Montferand  
 St Mathieu de Tréviers

**FESTIVAL ALIMENTERRE** 15 octobre 30 novembre  
 CFSI Notre avenir se joue dans nos assiettes

Retrouvez le programme sur [alimenterre.org](http://alimenterre.org) et sur Facebook [festivalALIMENTERRE](https://www.facebook.com/festivalALIMENTERRE)

**LA PART DES AUTRES**  
 L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET DURABLE

Film suivi par un débat  
 17h dimanche 27 novembre  
 Maison des associations  
 St Mathieu de Tréviers

Entrée libre

**Saint-Mathieu-De-Tréviers Salle du Galion**  
**SOIRÉE-CONCERT ELECTROSHOCK!**  
 ...VOUS REPRENDREZ BIO UN PEU DE SON !

**ANIMAL**  
 PRÉSENTATION EXCLUSIVE DU NOUVEAU MIXTAP ROSE OF NATURE

**AU PROGRAMME :**  
 19H30 Apéro Tapas  
 21H30 Concert : Animal (Electro/Rock)  
 23H00 DJ Set : Nougreen (Electro)

**VENDREDI 27 MARS** **ENTRÉE : 5€** 1 BOISSON OFFERTE  
 Bénéfices reversés à l'association 'Paniers du Pic' de Saint-Mathieu. \*NB : sacs à dos/volumétriques non acceptés



Participation au CA de la MFR  
 Jardin partagés



# Evolution récente et perspectives

- Une dynamique positive de la crise du COVID sur la consommation locale, mais non durable
- Une tentative de rapprocher la coopérative d'achat du marché de Saint Mathieu, des résultats décevants
- Un système d'AMAP résilient construit autour de trois villages (St Mathieu, Les Matelles et Buzignargues)
- Problème de recrutement de nouveaux membres consommateurs et actifs au sein de l'Asso.
- Epicerie solidaire

Adhérez aux Paniers du Pic  
pour soutenir l'agriculture  
paysanne et locale



Les Paniers du Pic  
&



Les Vignobles des 3 Châteaux

« Marché à la Cave »



Marché Paysan d'Automne  
Vendredi 23 Septembre  
de 17h à 19h30

Parking Boutique  
140 av des Coteaux de Montferrand  
Saint Mathieu de Treviers



[amap.coop@lespaniersdupic-treviers.org](mailto:amap.coop@lespaniersdupic-treviers.org) - / - <http://www.lespaniersdupic-treviers.org>



## Dégustation proposée par l'association, *Les Paniers du Pic* :

Elise Leblanc, pour *les cueilleuses sauvages* sur Montpellier :  
sirops et tisanes de sa fabrication

[www.les-cueilleuses-sauvages.fr](http://www.les-cueilleuses-sauvages.fr)



Guillaume Pradeilles : tartinades de sa production

<https://gptom9.wixsite.com.tartinesetbestioles>

Benoît Cassan, paysan boulanger à Saint-Mathieu de Trévières :  
pains cuits au feu de bois

[www.benoit-paysanboulangier.com](http://www.benoit-paysanboulangier.com)



+ pâtés, pains et brioches d'Olivier Mourrin, producteur de  
cochon sur Canaules (Gard)

+ fromage de vache : saint-nectaire

+ fromage de brebis : ferme de Bagne Loup

+ miel de Bernard Sahun de Saint-Mathieu

+ confitures de châtaigne et noix caramélisées

avec du vin de la coopérative des Vignobles 3 châteaux





## QUELQUES THEMES ABORDES PENDANT LES ECHANGES...

- **Trésorerie et dignité des producteurs** (les circuits courts étant abordés dès le départ par Yuna Chiffolleau comme *une stratégie face à la précarisation*) et **lutte contre la précarité alimentaire** (implication dans la Caisse alimentaire commune à l'échelle de Montpellier Méditerranée Métropole ou cagnotte pour des repas pour les étudiants bénévoles ayant assuré la préparation des commandes durant le confinement, par exemples pour la Cagette ; partenariat avec l'assistante sociale locale pour faire bénéficier des foyers de paniers de l'AMAP, pour les Paniers du Pic...).
- Pour la définition des circuits courts, Yuna Chiffolleau a dit la difficulté à aborder la notion de **proximité**. « Pour un habitant d'Ile de France, un produit local peut venir d'une exploitation située à 250 km de chez lui ; en Ardèche la distance sera plutôt de l'ordre de 30 km. »
- La question du prix des produits issus des circuits courts et de la proximité est centrale. L'enquête menée avec QUE CHOISIR montre, dit Yuna Chiffolleau, que **le prix du panier de légumes de saison est le même dans les circuits courts et dans la Grande Distribution. Le prix de celui composé de produits BIO est inférieur dans les circuits courts**. Cette enquête a porté sur plus de 5 000 supermarchés et 500 propositions de *circuits courts*, au niveau national. « Il faut cesser de parler de la disposition des consommateurs à payer plus cher pour manger BIO ». « Il faut cesser de dire que bien manger n'est et ne peut être que le fait de bobos éduqués »...
- **L'empreinte carbone associée aux circuits courts n'est globalement pas bonne**. Pour la Grande Distribution, les transports par avion sont limités (aux fruits exotiques notamment) et les transports sont optimisés, globalisés. Pour les circuits courts, les déplacements individuels et ponctuels sont nombreux (camionnettes de livraison, particuliers venant chercher leurs paniers...).
- **Les acteurs de la Grande Distribution s'approprient la terminologie** : *circuits courts, produits locaux, proximité*... La financiarisation du système est importante. L'INRAE a, par exemple, dénoncé les fonds de pension supports de *La ruche qui dit oui*. Un travail est engagé avec les citoyens et QUE CHOISIR pour disposer d'un véritable Observatoire des circuits courts. 51 % de la valeur ajoutée d'un produit vient du local : la responsabilité des territoires est grande. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des démonstrateurs territoriaux, essentiels.

« Il faut tout repenser pour plus de diversité »



LES CAUSERIES  
DES GARRIGUES



Prochaines dates :

### Régime alimentaire des Garrigues : le 31 mars 2023

Françoise Violla, nutritionniste et géographe, animatrice de l'association Pic'Assiette met en scène le concept « Goûter son territoire », en complicité avec les formateurs- cuisinier de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup et leurs élèves.

### Approche sensorielle des Garrigues : le 28 avril 2023

Nicolas Bricas, chercheur au CIRAD, spécialiste des comportements alimentaires introduit la notion de distanciation sensorielle et évoque la dégustation en pleine conscience.

Isabelle Labbé, nutritionniste de l'association MIAMUSE, propose et anime un parcours sensoriel qui introduit le buffet des élèves de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES