

Une épicerie paysanne, ambulante et solidaire

Dans l'Aude, des paysan·nes ont mis en place un service de commande et livraison de leurs produits aux habitant·es de 24 villages de leur vallée, une alternative aux grandes surfaces et à la fermeture de marchés.

Mise en place moins d'une semaine après l'annonce de fermeture des marchés, « l'épicerie » de la Haute Vallée de l'Aude n'en a que le nom, mais elle le revendique : « épicerie paysanne ambulante et solidaire ». C'est plutôt un marché ambulant répondant au double objectif de trouver des débouchés aux paysan·nes et de fournir des habitant·es, parfois isolé·es dans les villages, éloigné·es des « sacro-saints » supermarchés.

Utilisant le savoir-faire de quelques-un·es et les outils du groupement d'achat *La Musette* de Quillan, nous mettons en place, après divers échanges par courriels et réunions téléphoniques, un premier listing de produits, la gestion des commandes par village via un système de référent·es, un document pour compiler les commandes et hop, rendez-vous le vendredi suivant pour regrouper la marchandise !

La coopérative Les Jardins de la Haute Vallée – où les paysan·nes vien-

nent habituellement transformer leurs productions végétales (jus, confitures, pâtés végétaux...) met à disposition une partie de son hangar de stockage à Couiza, le transpalette et sa disponibilité enthousiaste. C'est donc là que nous nous retrouverons.

Le jour J, il faut gérer la chaîne du froid (fromage, viande...) et le transpalette est bien utile pour acheminer les 80 paniers de légumes près des camionnettes des paysan·livreurs. Certains véhicules frigos peinent à tout caser mais une heure après, chacun·e est parti·e pour sa tournée où dans chaque village un·e référent·e attend pour distribuer leur commande aux habitant·es.

Bien sûr, un noyau de personnes doit consacrer beaucoup de temps pour gérer toutes les étapes, les ajustements et le casse-tête de payer chaque producteur. Mais le succès fait chaud au cœur : des habitant·es demandent si cela continuera après, des producteurs écoulent autant que sur les mar-

chés (pour une partie d'entre eux, il y a même trop de demandes).

De nouveaux producteurs et villages veulent entrer dans la « ronde » (24 villages à ce jour), on a le sentiment qu'on ne peut plus bricoler. Grâce au concours de nouvelles compétences de la Maison paysanne (cf. CS n° 360), un outil permettant de gérer les demandes en ligne est lancé (*lacagette.net*), qui sécurisera les commandes et facilitera leur règlement⁽¹⁾.

Il est trop tôt pour dire ce qu'il adviendra de cette expérience. Pour certain·es, c'est trop d'engagement car le système repose surtout sur le bénévolat des paysan·nes qui assurent les tournées et prennent une bonne partie de leur vendredi pour ça. Il faut aussi répartir les semaines entre producteurs d'une même production, équilibrer le temps donné par chacun·e...

Mais retourner avec des produits paysans dans ces villages et « faire de la proximité »

a quelque chose d'enthousiasmant. Et pourquoi pas un emploi à créer ? ■

Mélanie Vandecasteele,
paysanne dans l'Aude

(1) Le nouveau système par internet (La cagette, qui est un outil déjà existant) ne doit pas couper les personnes ne maîtrisant pas Internet. C'est pourquoi les référents de village continuent de s'impliquer pour faire les commandes en ligne de ceux ou celles qui ne peuvent pas le faire, dans l'esprit de la démarche.

**LES PAYSAN-NES ET CITOYEN-NES
S'ORGANISENT ENSEMBLE !**

- Épiceries ambulantes
- Approvisionnements à la ferme
- Plateformes solidaires
- ...

PAS UN·E PAYSAN·NE EN MOINS !
Plus d'infos sur : www.confederationpaysanne.fr

Confédération paysanne

La magie des réseaux sociaux

35 000 pots de yaourts sauvés et vendus en un week-end : la belle histoire de la ferme du Val Fleury, dans la Loire.

Nous sommes cinq – Caroline, Stéphanie, Gautier, Matthieu et Adrien – à composer la ferme du Val Fleury, dans les Monts du Lyonnais. Nous travaillons en agriculture paysanne et bio sur 70 hectares. Nous élevons 35 vaches laitières dont nous transformons une partie du lait en yaourt et crème dessert, le reste de la production étant écoulée en filière longue via Biolait. Une part importante de nos produits est destinée à la restauration collective : nous faisons partie d'une plate-forme de produc-

teurs (Bio A Pro) spécialisée dans ce domaine.

Grâce à cette structure, nous travaillons notamment avec la cuisine centrale de la ville de Lyon qui livre les cantines scolaires de la ville. Lorsque la fermeture des écoles est annoncée, le 12 mars au soir, nous avons 35 000 pots de yaourt en chambre froide. Autant dire que nous ne passons pas la nuit la plus agréable de notre vie.

Car il y a bien sûr la perte économique, mais aussi le gaspillage, et tout ce travail pour... rien ? Le lendemain, c'est une véritable cellule de crise que nous ouvrons après la traite. On s'y met tou·tes : coup de fil, SMS, mels pour faire appel à la solidarité... Et la magie des réseaux sociaux opère, au-delà de nos espérances... Le soir

même, la cour de la ferme est noire de monde et le téléphone ne fait que sonner. Près de 300 personnes viennent ce soir-là, et à la fin du week-end, tout notre stock est écoulé !

Depuis, le confinement a été mis en place et nous avons recommencé la production à la ferme. Nous avons mis en place des distributions bihebdomadaires afin d'avoir moins de monde d'un coup et pouvoir respecter les exigences sanitaires. C'est beaucoup moins sympa et moins fou que ce vendredi 13 (!) qui restera un moment très fort. Mais nous devons passer par là... en attendant de pouvoir retrouver et remercier comme il se doit toutes celles et tous ceux qui nous ont soutenus dans ce moment incroyable ! ■