



Le pain du paysan boulanger Théodore Planas-Rastoin, installé à Saint-Zacharie.



L'aviculteur Nicolas Bonifay livre chaque semaine 60 boîtes d'œufs frais.

## Le modèle des Amap est-il encore d'actualité ?

Les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) tentent d'exister face à la concurrence de la grande distribution. Reportage à l'Amap Terres du soleil, à Saint-Cyr.

**L**e mercredi, à la nuit tombée, une centaine de personnes se retrouvent sous la halle du square Frank Lebœuf à Saint-Cyr. Les membres de l'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) Les Terres du soleil sont venus remplir leurs paniers de produits locaux bio, proposés par une trentaine de paysans de l'ouest-Var. Chaque semaine, les bénévoles de l'association s'activent pour distribuer viande, fromage, agrumes, pain, œufs... Et bien sûr, des légumes de saison.

### 15 % moins cher qu'en supermarché

« Aujourd'hui l'Amap compte 104 adhérents, dont une soixantaine prend des légumes toutes les semaines », présente Marie Laroze, maître de chai et membre de l'association. Chaque membre peut ainsi souscrire à un abonnement de six mois pour avoir son panier de légumes cultivés par Thierry Vallarino, maraîcher bio à La Cadière.

« Quand on est en Amap, on se projette sur son alimentation et cela implique de cuisiner des produits non transformés », explique Michel, adhérent à l'association depuis des années. Pour ce militant qui consomme exclusivement des produits de la ferme, adhérer à une Amap, « c'est avant tout un engagement pour sortir de la grande distribution et favoriser le circuit court et bio ».



Les adhérents de l'Amap Terres du soleil, créée autour de Thierry Vallarino, maraîcher bio à La Cadière, se réunissent chaque mercredi à 17 h, sous la halle du square Frank Lebœuf à Saint-Cyr. (Photos Valérie Le Parc)

Côté tarifs, le panier de légumes bio à 22 euros<sup>(1)</sup> de l'Amap Terres du soleil est 15 % moins cher, comparé aux primeurs ou à la grande distribution. Mais derrière son large sourire, le maraîcher tire la langue. « Après le Covid où les gens ont trouvé ça formidable, c'est retombé. Le nombre de paniers est trop faible aujourd'hui », explique Thierry Vallarino. On vend 160 paniers par semaine dans les quatre Amap de l'ouest-Var<sup>(2)</sup> contre 200 auparavant. Sur cette baisse de 20 %, on réinvestissait entre 5 % et 10 % et le reste

c'était mon salaire... » Parmi les raisons invoquées, la baisse du pouvoir d'achat, mais aussi le fait de devoir récupérer son panier à une heure fixe, chaque semaine.

### « Un engagement »

« C'est aussi un frein de ne pas pouvoir choisir ses légumes. La structure Amap a plus de vingt ans et il faudrait peut-être la faire évoluer », suggère Brigitte Rouland, présidente de l'Amap de Bandol, qui regroupe dix-huit paysans et une cinquantaine d'adhérents.

« L'Amap de La Ciotat propose un abonnement de deux mois au lieu de six. Ce serait moins contraignant pour les adhérents », suggère Nicolas Bonifay, à la tête d'un cheptel de 800 poules à Sainte-Anne du Castellet. « Malheureusement la fréquentation est en baisse dans toutes les Amap. À La Seyne on a vingt familles, ce qui est très peu par rapport à la ville. Cela devient difficile pour tous les paysans », rapporte Nathalie Tonnellier, vice-présidente de l'Amap de la deuxième ville du Var. « Il est vrai que les consom-

mateurs ont du mal à s'engager dans une association », reconnaît Sophie Qui-

rouard-Frileuse, présidente de l'Amap de Sanary, créée en 2012 autour de quinze paysans et forte de cinquante-six adhérents. Cette adhérente convaincue et proactive rappelle que « les Amap sont fondées sur une charte éthique ; ici on ne consomme pas, on s'alimente. Cela permet aussi de découvrir des légumes comme la betterave bicolore ou la carotte jaune. Et dans une Amap, les tomates ont le goût... de tomate ! » Une évidence, de bon goût.

**GAUTIER GUIGON**  
gguigon@nicematin.fr

1. Un panier de légumes est actuellement composé de 750 g de pommes de terre, trois poireaux, une botte de carottes, un fenouil, un brocoli, un butternut, une betterave, deux aubergines, deux poivrons, et une salade.

2. Saint-Cyr le mercredi de 17 h à 18 h, square Franck Lebœuf, avenue du Maréchal-Juin ; Bandol le vendredi de 17 h à 18 h, 175 boulevard de Marseille ; Sanary le vendredi de 18 h 30 à 19 h 30, Le Cabanon des Vignes, 1815 chemin des Ginestes ; La Seyne le vendredi de 17 h 30 à 18 h 30, cour de l'espace municipal Jean-Baptiste-Coste, 64 chemin Aimé-Genoud.



Marie et son fils Simon préparent les légumes.