

Sud Sainte Baume

SANARY

L'agriculture paysanne sera à la fête samedi

A l'occasion de son 10^e anniversaire, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne célébrera l'agriculture paysanne et la distribution en circuit court, samedi au Jardin des Oliviers.

Avec la hausse du prix des carburants et la nécessité d'économiser toutes les énergies, les circuits courts n'ont jamais eu autant le vent en poupe. A cela, s'ajoute la volonté des consommateurs de mieux maîtriser la traçabilité de ce qu'ils mangent et de consommer des produits de meilleure qualité, au niveau gustatif comme pour la santé.

C'est à ces diverses problématiques que répond le circuit national des Amap (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et en particulier l'antenne sanaryenne, qui fêtera ses dix ans samedi prochain au Jardin des Oliviers.

Toute la journée sera consacrée à l'alimentation saine, entre le marché paysan du



Audrey Artufel distribue depuis 2021 à Sanary des agrumes et des spécialités à la spiruline, entre autres. Audrey Artufel élève dans sa ferme hyéroise la spiruline, une microalgue aux nombreuses propriétés nutritives.

matin et les ateliers « zéro déchet » de l'après-midi, accompagnés d'une conférence sur la biodynamie et de jeux pour les enfants. Pour régaler les gourmands de tous âges, du pain « maison » dorera toute la journée dans le four à bois du Jardin.

Qu'est-ce qu'une Amap ?

Une Amap est un partenariat entre une exploitation agricole et des consommateurs, dits les Amapiens, qui achètent en début de saison une part des récoltes à venir de cette structure. L'avance sur recette ainsi obtenue par le paysan couvrira ses frais de produc-

tion durant toute la saison, lui assurant une juste rémunération.

En retour, celui-ci s'engage à cultiver des produits de qualité selon la charte des Amap, c'est-à-dire sans engrais chimique de synthèse ni pesticide, souvent en bio. Le paysan évite aussi la surproduction en écoulant la totalité de ce qu'il cultive, sans intermédiaire et en circuit court.

L'association organise en outre des rencontres et des fêtes chez les producteurs pour faire découvrir ses fermes aux consommateurs, valorisant ainsi leur savoir-faire. Un dialogue qui permet aux Amapiens de savoir exactement ce qu'ils consomment et comment ses



produits sont élaborés.

L'Amap de Sanary

L'Amap sanaryenne livre à près de cinquante familles, tous les vendredis soirs sur le parking Saint-Jean (Ancien chemin de Toulon), des produits issus d'une douzaine de producteurs.

Venus de La Cadière ou de La Roque-d'Anthéron, avec un impact carbone réduit au minimum, ils couvrent toute la gamme alimentaire entre fruits et légumes, œufs, viandes et volailles, pain, miel et de nombreuses autres spécialités. Grâce à la vente en direct, les prix restent très raisonnables, d'autant que la plupart de ces fermes tra-

Paroles de producteurs

Nouveau parmi les producteurs adhérents de l'Amap de Sanary, Mathias Carel propose depuis cette année ses fromages de chèvre bio et AOP. Cet éleveur caprin fromager fait paître son troupeau 12 mois sur 12 dans les collines odorantes de la Sainte-Baume pour produire un lait riche et parfumé, avec lequel il élabore le pèbre d'ai, un crottin frais ou affiné jusqu'à 30 jours, mais aussi la ravigotte, un fromage à tartiner, ou de la tomme. Il livre six Amap autour de sa ferme de La Roquebrussane ainsi que Les Paniers Marseillais et apprécie particulièrement la stabilité des prix et des volumes de production, définis en début de saison. Audrey Artufel a, elle

aussi, rejoint l'Amap de Sanary depuis peu et propose des agrumes, des grenades (fruits et jus) et surtout des spécialités à la spiruline, une microalgue révolutionnaire contenant tous les nutriments nécessaires au corps humain, à l'exception de la vitamine C.

« C'est bien mieux d'être plus proche du consommateur », s'enthousiasme cette Amapienne heureuse, « et tout le monde s'y retrouve au niveau des prix ! ».

On peut retrouver sa gamme de moutardes à la spiruline et bien d'autres produits santé le vendredi soir à Sanary mais aussi dans plusieurs magasins de producteurs ou directement dans sa ferme hyéroise.

vaillent en bio. Pour une adhésion annuelle très modique, les Amap proposent une nouvelle façon de consommer gagnant-gagnant, dans une démarche éthique et qualitative. C'est bon pour la santé et pour la nature et la journée festive de samedi sera une excellente occasion de le

(re) découvrir.

I. JA.

Dix ans de l'Amap de Sanary au Jardin des Oliviers (865, chemin de Sainte-Trinité à Sanary), samedi 15 octobre de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h. Entrée libre. Informations : 04.94.32.97.10 ; jardin.des.oliviers@sanarysumec.com Amap Sanary : www.sanaryamap.wolite.com ; sanaryamap@gmail.com



L'Amap de Sanary propose tous les vendredis toutes sortes de produits : fruits et légumes, viandes, fromages, etc.

(Photos DR)