

Le marché des produits bio

Asphodèle est une association de producteurs et de consommateurs. Chaque jeudi, en fin d'après-midi, une vente de produits bio est proposée dans les locaux de la GOB, à Bressuire.



Bressuire, jeudi. La distribution de produits bio a lieu chaque jeudi de 17 h 30 à 18 h 30.

Le soleil a tiré sa révérence depuis déjà un bon moment. Les quelques points lumineux aperçus dans la nuit noire et glaciale nous redonnent espoir. Ils servent non seulement de repères mais démontrent aussi qu'il y a de la vie dans ce coin de la GOB, rue de la Chaize à Bressuire. On s'approche. On entre dans la pièce, où le touche-touche est quasiment partout la figure imposée. Il n'y a guère d'espace vide entre les producteurs et les consommateurs. La distribution de produits fermiers orchestrée par l'association Asphodèle (NDLR : nom de plantes vivaces), dont sont membres les producteurs et les consommateurs, bat son plein. En une petite heure, chaque jeudi de 17 h 30 à 18 h 30, les clients s'approvisionnent ici en produits exclusivement bio. Ils accomplissent une « vraie » démarche en faisant leurs emplettes dans ce local où y récupérant leurs commandes. On ignore quel est le panier moyen de ces consommateurs-citoyens.

« On retrouve tout ce dont les gens ont besoin. Toutes les semaines, on pro-

pose du pain, des légumes, des produits laitiers de vache et de chèvre, de la farine, des œufs, des pommes et leur jus, des tisanes, des sirops, des confitures, des compotes, des conserves (pâté, rillettes)... Pour la viande, c'est variable en fonction des semaines mais nous avons du porc, des volailles, du veau ou du bœuf. Pour la période des fêtes, il sera possible de trouver des volailles de Noël ou des boudins blancs. Les producteurs résident dans un rayon de 30 km autour de Bressuire. Cette structure existe depuis une douzaine d'années, d'abord sous forme d'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) puis, depuis trois ans, sous celle d'association. Ce système permet d'avoir plus de souplesse », explique Yann Liaigre, producteur de viande de vache parthenaise, qui a intégré le circuit dès sa mise en place. « Dans l'association, toutes les décisions sont prises collectivement. » Il n'y a pas de bureau, comme on l'entend habituellement dans une association.

Christophe Perret, patron du Verger

de Pirouette à Saint-Pardoux, a franchi le pas plus récemment. Et pour cause, il n'est installé que depuis 2 ans ! « Je propose des sacs de 5 kg de pommes. On varie le calibre et les variétés. Les consommateurs peuvent également acheter des jus de pommes bio », souligne le producteur. On recommande d'ailleurs sa boisson élaborée à partir de pom-

3

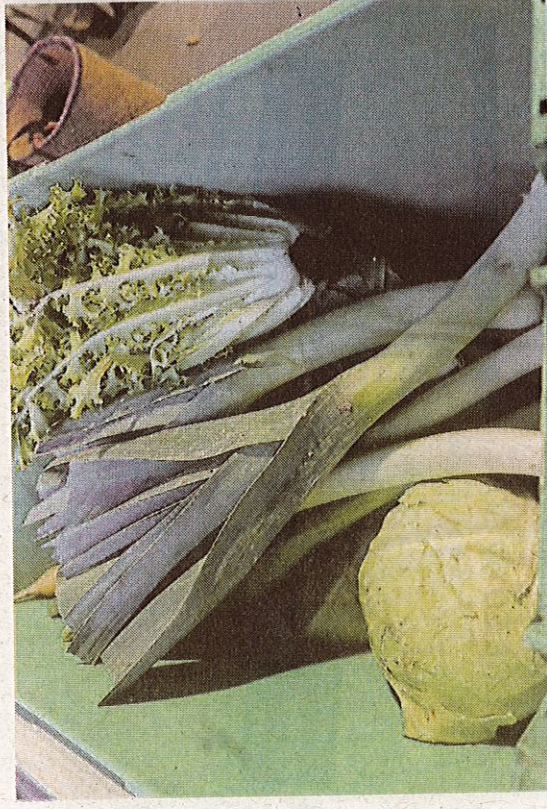
POSSIBILITÉS

de s'approvisionner sont proposées avec l'association Asphodèle. Le contrat est une démonstration de confiance sur le temps long envers les producteurs : on s'engage à prendre telle quantité de produits chaque semaine. Les consommateurs qui le souhaitent sont prioritaires au moment de récupérer les denrées. Il existe ensuite la commande en ligne. On réserve ses produits sur <http://cagette.net/group/10942> puis on vient les récupérer dans le local de la GOB. Enfin, on retrouve l'acte spontané. On vient au local et si toutes les denrées n'ont pas été recommandées, on peut faire ses achats sans souci !

« On essaye de rajouter la clientèle »

YANN LIAIGRE
Producteur de parthenaise bio

Comme le reconnaît Yann Liaigre, Asphodèle « a très bien fonctionné pendant les confinements, les gens se rabattant vers nos produits de proximité. Ça s'est tassé depuis. On essaye de rajouter la clientèle. C'est pour cette raison que nous avons décidé de lancer un site de vente en ligne il y a six mois. On souhaite aussi diversifier les producteurs. La clientèle est



C'est le temps des choux et des poireaux.



Christophe Perret, de Saint-Pardoux, propose des jus de pommes bio.

PHOTO : CO - GUILLAUME RAINEAU

vraiment très régulière. Nous espérons la rendre plus importante encore ».

L'espace va être repensé pour pouvoir justement accueillir d'autres producteurs (une quinzaine en constitue le noyau dur).

Guillaume RAINEAU

PHOTO : CO - GUILLAUME RAINEAU