

ÉQUITABLE

Paniers Marseillais :
une fête certifiée bio !

Dans l'ambiance champêtre du Parc de la Mgen, niché au bout du monde, à Callelongue, plusieurs centaines de personnes pique-niquent en famille, à l'ombre des platanes. Dans les assiettes, un menu tout en saveurs : salade composée, saucisse de brebis, tomme de vache, gâteaux, abricots... Les produits ? Du certifié 100 % agriculture biologique. Une évidence, me direz-vous, pour cette septième fête de l'association des Paniers Marseillais. On parle là de la plus importante structure du genre de la cité phocéenne : le réseau créé en 2007 est désormais présent dans 28 paniers de quartier. Des lieux de distributions qui alimentent près de 1 500 foyers, soit 5 000 personnes. *"Certes, depuis la crise économique, relève Monique Diano, l'une des responsables de l'asso, nous avons arrêté de grossir. Mais on observe davantage de jeunes couples, qui, après avoir eu un premier enfant, se mettent au bio pour veiller à la santé de la petite famille"*.

Pour le coup, cette Amap gérée par des bénévoles mise sur une totale transparence et des codes stricts : *"Nous travaillons en partenariat avec des dizaines de producteurs locaux, dans des circuits courts, sans intermédiaire, directement du maraîcher au consommateur. C'est à la fois un gage de qualité, d'esprit soli-*

taire et d'éthique", explique Monique Diano. *"Par ailleurs, nos producteurs s'engagent à respecter les normes sociales légales vis-à-vis de leurs ouvriers, y compris les saisonniers"*.

Toujours à la recherche de nouveaux partenaires, les Paniers Marseillais ont petit à petit élargi leur zone d'influence à tous les produits de bouche : viande, fromage, huile, vin, pain... Des commerces présents en nombre à Callelongue, hier, à l'occasion de ce septième anniversaire qui avait convié un marché paysan. *"Ça marche plutôt bien depuis ce matin"*, glisse Denis, derrière son stand de vin bio, garanti *"sans levure et non filtré, à l'inverse du vin standardisé"*. Mais encore, comme ses voisins d'étals, vendus à des prix raisonnables.

C'est que contrairement à une idée reçue, le véritable bio, pas celui des grandes surfaces, à la traçabilité incertaine, ne demande pas d'efforts financiers. *"Nous avons fait une étude sur la question"*, raconte Monique Diano, *"et d'une, nos légumes sont moins chers que ceux qui se disent bio dans les grands magasins. Mais ils le sont également moins que légumes conventionnels et pesticides ! C'est dire à quel point la grande distribution se gave !"*. Eux, préfèrent régaler. **L.D'A.**



Plus de 250 repas ont été servis, hier, pour l'anniversaire des paniers marseillais. Autour d'un marché paysan.

/PHOTO C.S