

CHÂTEAU-GOMBERT

Des paniers pour casser l'image "bio, bobo et cher"

À les voir ainsi s'affairer autour de caisses en plastique et de tréteaux dans la cour de la maison de quartier, on peine à deviner que ces personnes sont venues... acheter des fruits et des légumes. Mais attention, pas n'importe lesquels: ceux qu'a patiemment cultivés Thierry Gozzerino, maraîcher bio à Salon-de-Provence.

Tous les mardis, à 18 h, il propose aux adhérents de l'association "Le panier bio de l'Étoile" - chapeauté par "Les paniers marseillais" (Pama) - une partie de sa récolte. "Un groupe existait déjà sur Saint-Jérôme, mais il était complet et des familles placées sur liste d'attente ont décidé de monter leur propre association. Les paniers marseillais m'ont mis en relation avec eux", explique Thierry Gozzerino.

Il y avait une quinzaine d'adhérents - "on ne parle pas de clients, car le système est associatif à 100%", justifie le maraîcher - au départ, ils sont près d'une cinquantaine aujourd'hui. Et à 25 € le panier hebdomadaire pour quatre personnes (lire ci-contre), le producteur ne peut couvrir les frais de la culture et du déplacement si ce seuil n'est pas atteint. Car c'est là aussi que réside tout l'intérêt: un prix défiant toute concurrence. "On essaie de communiquer sur l'accessibilité, de casser le cliché 'bio, bobo et cher'", glisse l'agriculteur.

Les menus s'adaptent aux légumes!

Un système gagnant-gagnant: les consommateurs sont assurés d'avoir chaque semaine des produits à la fraîcheur et au goût incomparables et le maraîcher a la garantie de vendre sa récolte à un prix convenu à l'avance.

Depuis trois ans, Magali Ri-



Les adhérents se servent eux-mêmes la quantité de chaque variété de fruits ou de légumes qu'a apportés Thierry Gozzerino, le maraîcher.

/PHOTO A.B.Y.

chard, éleveur à Raphèle-les-Arles avec Julien Roux, a rejoint le maraîcher: elle propose œufs et viandes, une fois par mois. "Il faut juste passer sa commande 15 jours avant." Poulets, porcs et bovins gascons ou encore agneaux mérinos naissent et sont engraisés sur l'exploitation, "Les deux rives".

"On est sûr de la bonne qualité de ce que l'on va manger", avance Béatrice Reure, qui est venue avec son fils Valentin.

Au-delà des arguments de santé et d'environnement, elle a trouvé une autre motivation: "Pour moi qui aime cuisiner, c'est un challenge. On est face aux produits et on doit composer avec. Je dois adapter mes menus aux légumes disponibles!"

Dans la cour, on prend le temps de papoter, d'échanger. "On peut discuter avec le producteur, vante Charles Boudy, qui habite Plan-de-Cuques. On peut lui demander des légumes

particuliers. Ce côté relationnel change tout." Cet été, on plaisante encore sur "les épinards". "Cet hiver, la récolte a été particulièrement abondante, se remémore Thierry Gozzerino. À la fin, j'amenais même des caisses pleines, sans qu'elles comptent dans le panier, et rares sont ceux qui ne se sont pas servis!"

L'entraide est également un maître mot. Ainsi, Valentin se charge de peser la portion de haricots rouges à laquelle chaque adhérent à droit. Et quand un coup de vent a abîmé les plants du maraîcher, "spontanément, des adhérents sont venus pendant deux jours pour m'épauler", sourit-il.

Et si un membre de l'association est empêché, il y a toujours quelqu'un pour récupérer son panier. Et certains, à l'instar de Bruno, ont l'idée d'envoyer "un voisin ou des amis, ça permet de leur faire découvrir le concept". Et vous, vous essayez quand?

Amandine BARTHÉLÉMY

COMMENT ÇA MARCHE?

Chaque mardi, les adhérents, qui s'engagent pour un an, peuvent venir chercher leur panier (4 personnes) ou leur demi-panier. Si le prix est fixé à l'avance (25 € ou 13,5 €), le contenu varie en fonction de la saison et de la récolte. Ainsi, ce mardi-là, le panier complet comprenait des oignons, des concombres, des tomates rondes et anciennes, des courgettes, des haricots rouges, des aubergines, des poivrons, des melons, des fraises et des abricots!

→ Contacts: Les paniers marseillais, 555, rue Saint-Pierre (12^e), ☎ 04 31 53 14 70 ou ☎ 06 95 45 96 94, www.lespaniersmarseillais.org; Le panier bio de l'Étoile, ☎ 06 52 75 72 62, <http://biodeletoile.free.fr>; Les deux rives, <http://www.earl-lesdeuxrives.com/>
Centre d'animation de Château-Gombert, 17, avenue Paul-Dalbret (13^e).