

# Écologie Vive les paniers fraîcheur !

Depuis 2007, des producteurs locaux tiennent des stands dans de nombreuses **gares d'Ile-de-France**. *Télé-Loisirs* a fait un petit tour de marché pour comprendre ce succès.

**U**ne petite oasis de verdure sous un auvent en métal et béton. Non, ce ne sont pas les Halles mais la gare SNCF de La Verrière, dans les Yvelines. Pourtant, une voix harangue comme au marché: «Aujourd'hui, au menu, radis, chou-fleur, carottes, pommes, une batavia et une laitue!» En blouse, Pierre-Jean Lallaouret décrit le contenu de son panier fraîcheur. Comme chaque mardi, ce producteur maraîcher du Tremblay-sur-Mauldre vend ses produits directement aux consommateurs.

## Un bon moyen de dynamiser l'agriculture locale

Cette initiative du Transilien, mise en place en partenariat avec la chambre d'agriculture d'Ile-de-France, concerne aujourd'hui des dizaines d'exploitants agricoles franciliens, dans 30 gares. Le principe? Une fois par semaine, un seul format de panier de fruits et légumes frais pour dix euros. Efficace et rentable, la vente directe n'est pas qu'un excellent moyen de lutter contre l'hégémonie de la grande distribution. «Je suis enfin en contact avec mes clients. C'est très stimulant!» explique Pierre-Jean Lallaouret. Il vend en moyenne 70 paniers par semaine. «Parfois, mon mari et moi, nous nous retrouvons avec deux sacs à la maison fau-



Chaque semaine, le panier fraîcheur change. De quoi ravir les clients.

de s'être consultés, s'enthousiasme Sara, chargée de communication. Enfin des produits qui n'ont pas fait le tour du monde avant de se retrouver dans notre assiette!»

Les légumes ont été cueillis la veille et produits dans la région, dynamisant l'agriculture locale. L'achat d'aliments bio en circuits courts est à la mode. Et les Amap (voir encadré) poussent comme des champignons. Mais ici, pas d'obligation d'achat, Pierre-Jean Lallaouret se définit comme «libéral». Il ne revendique même pas l'appellation bio. «On met tellement de choses der-

rière ce mot! Moi je me contente de traiter mes légumes le moins possible», précise-t-il en faisant goûter une de ses pommes à une passante.

## Un rapport qualité-prix parfait

Une agriculture raisonnée associée à un intérêt pratique indéniable, c'est la formule du succès. «Le rapport qualité-prix est parfait. Et c'est bien mieux qu'au supermarché où tout le monde tripote tout», décrypte Martine, secrétaire, à la descente de son train. «Nous avons réappris à cuisiner des légumes de saison comme les épinards frais!» ajoute Pascal, son mari. «Les gens apprennent à manger différemment. Même si, parfois, ça leur fait

de blette!» analyse Pierre-Jean, jamais avare de conseils culinaires. Sa bonne humeur n'est d'ailleurs pas étrangère à la foule qui se presse devant son stand, un public de fidèles et de non-initiés séduit par cette proximité. «J'en ai parlé à tous mes collègues de travail et, maintenant, je fais les courses pour eux!» raconte Nelly, secrétaire de direction dans un lycée, enfournant quatre sacs dans son coffre de voiture. En 2008, 15 000 paniers fraîcheur ont été vendus. Une réussite due surtout au bouche-à-oreille. Des bons échos qui ont traversé la France puisque le concept débarque dans les gares TER de Marseille et d'Aix-en-Provence. ■

Anastasia Svoboda

Liste des gares participantes en Ile-de-France: [www.transilien.com](http://www.transilien.com).

## Une réussite due surtout au bouche-à-oreille



## Les Amap, une autre solution bio

La première Association pour le maintien d'une agriculture paysanne est née à Aubagne en 2001. Aujourd'hui, il en existerait 1 200. Le concept: moyennant un abonnement, vous récupérez légumes, fruits, fromages, viandes bio auprès d'un producteur local, chaque semaine, dans un lieu près de chez vous (annuaire sur [www.reseau-amaap.org](http://www.reseau-amaap.org)). Et pour vous convaincre qu'elles ne sont pas réservées aux bobos des grandes villes, profitez du printemps des Amap, jusqu'au 21 juin. Des manifestations sont organisées dans toute la France (infos: [www.miramaap.org](http://www.miramaap.org)).

PHOTOS: CHRISTOPHE LUTZKOWSKI