



Amap de la Bruche

## Locavores et fiers de l'être !

*Depuis avril, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de la Bruche a établi son quartier général chaque jeudi soir dans la cour de l'école élémentaire des Tilleuls. Les 55 adhérents viennent se fournir en légumes de saison, pains, épicerie, viande de porc ou de bœuf, fromages et même en bières.*

**J**eudi 19 h 30 dans la cour de l'école élémentaire des Tilleuls. Les cris et les rires des élèves sont remplacés par les conversations des Amapiens venus récupérer leur panier hebdomadaire. Aujourd'hui Léon et Pierre-Louis, fournisseurs officiels en viande bovine et porcine sont tous les deux présents. *"C'est un hasard du calendrier, explique Léon. D'habitude on alterne".* Etablie à Sainte-Croix-aux-Mine, la ferme de la Bouille élève ses vosgiennes en pâturage. *"Elles*

*bénéficient d'une alimentation naturelle composée d'herbe et de foin, explique Léon. Et la ration journalière est complétée de céréales comme du lin ou de l'orge".* Et rien d'autre, pas de tourteaux de soja ou de farines de poisson... A la ferme du Wéré de Pierre-Louis même combat. *"J'ai repris la ferme bio de mes parents à Assenoncourt près de Sarrebourg et grâce à mon CAP d'artisan boucher je transforme et arrive à valoriser la viande de mes cochons".* Preuve à l'appui : ses pâtés et ses merguez

pur porc si goûteuses. Pour eux, l'Amap de la Bruche représente une opportunité supplémentaire de faire connaître leurs produits. *"On livrait déjà plusieurs clients dans le coin",* ajoute Léon qui vient de mettre en place ses propres contrats d'engagement.

### Recréer un lien social

*"Pour pouvoir bénéficier des paniers, il faut adhérer à l'Amap de la Bruche et souscrire un contrat avec chaque producteur",* renchérit

Gabrielle Roth, la présidente. Le montant de l'adhésion est libre. Ensuite chaque producteur fixe ses tarifs et conclut ses contrats avec les adhérents intéressés.

A ses côtés Vincent Riegel sourit. Le maraîcher du potager du Rosenmeer a de quoi être heureux. C'est grâce à ses pommes de terre, ses carottes, ses poireaux, ses choux raves, et tous ses autres légumes savoureux que l'histoire de l'Amap a commencé. "C'était à la fin de l'année 2009, on se retrouvait sur le parking de la maison multi-associative". Depuis les choses ont évolué mais la motivation des Amapiens reste la même : recréer un lien social entre citoyens et agriculteurs de la région.

Outre la viande et les légumes, l'Amap propose aussi de la bière (Brasserie la Mercière à Cosswiller), du fromage de chèvre (Chèvrerie du Windstein à Jaegerthal), cinq sortes de pain (ferme du Kikiriki à Goxwiller). A cette offre alléchante s'ajoute l'épicerie itinérante *Tootopoids* de Virginie qui régale les Amapiens avec ses fruits secs, ses olives, son chocolat, ses huiles, ses bonbons, ses farines... "Chacun vient avec ses contenants et achète la quantité dont il a besoin". Résultat, moins de gaspillage et moins de déchets. C'est aussi cela la philosophie de l'Amap de la Bruche. "Nous nous sommes constitués en association en décembre 2017, ajoute Gabrielle Roth. Outre la présidente et référente animation, quatre autres membres du comité ont été désignés par tirage au sort pour gérer la trésorerie, le secrétariat, la distribution et la communication". L'Amap de la Bruche compte 55 membres et espère bien attirer d'autres Amapiens animés des mêmes valeurs de partage et de convivialité.

**R.S.**

Contact : Amap de la Bruche, tél.06 28 07 85 12  
Mail : amapdelabruche@gmail.com,



Les Amapiens s'engagent pour une saison en s'acquittant du montant de leur abonnement suivant un arrangement établi entre producteurs et consommateurs. Ils se servent à tour de rôle et apposent leur signature sur la feuille de présence.



Originaire du val de Villé, Virginie offre un large éventail de produits alimentaires. Sa dernière trouvaille, des olives noires à déguster sans modération, avec le délicieux pain de sa collègue Madeleine cuit dans son atelier de meunerie-boulangerie de Goxwiller.



L'Amap de la Bruche assure aux producteurs une garantie de commercialisation sur le long terme prise en charge par la population locale. Les Amapiens se retrouvent avec plaisir tous les jeudis soir dans la cour de l'école des Tilleuls.