

A QUELQUES RUES du centre-ville des Lilas (Seine-Saint-Denis), c'est dans une ancienne grange que la Courgette solidaire, une des 250 Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne*) de France, a trouvé refuge. Un peu de terre sur le nez, Lenka, haut comme trois pommes, résume l'esprit des lieux : « Mes parents vendent des légumes bio, sans produits chimiques, et qui ne donnent pas trop de maladies ! » assure le garçonnet de 7 ans. A l'intérieur, une longue planche de bois fait office de table, où sont alignées des dizaines de cagettes de salades, de fraises, de bottes de radis encore terreuses, de carottes...

« Vous n'imaginez pas à quel point les carottes sont croquantes ! » sourit Bernard, qui réceptionne tous les jeudis une cargaison de légumes issus de l'agriculture bio, produits par Daniel, fermier à Dourdan (Essonne).

12 € par semaine

En échange, les 200 adhérents de la Courgette s'engagent à venir chercher leur panier, ce qui assure au paysan d'écouler ses stocks et de couvrir ses frais de production, le prix du panier étant fixé en amont. Les clients — qui paient 10 € l'adhésion et 12 € le panier hebdomadaire — y gagnent aussi : selon l'association, ils économisent 15 % à l'année. Si les Français sont de plus en plus nombreux à s'inscrire dans une Amap (nées en 2001), ce n'est pas que pour mettre de bons produits dans leur assiette, mais pour accomplir une démarche citoyenne. « On sort de la grande distribution pour revenir vers le petit producteur, explique Aymeric, un des membres de l'association, venu à vélo. On veut manger des produits sains, pas des choses sous cellophane. C'est une autre manière de concevoir la société. »

Née il y a trois ans, la Courgette ploie sous les demandes d'inscription. A tel point que trois autres associations ont germé récemment aux Lilas, en partenariat avec de nouveaux producteurs, proches de la région parisienne pour limiter les transports polluants. La Tomate, la Cocotte et le Lait solidaires offrent volailles, œufs, miel et bientôt du fromage issus de la ferme. **JILA VAROQUIER**

* www.reseau-ama.org

▶ ET AUSSI

■ **Yves Rocher** a depuis longtemps converti ses clientes à la « cosmétique végétale ». La marque vient en plus d'ouvrir cet été à La Gacilly (Morbihan) un écohôtel spa unique en son genre. La Grée des Landes respecte l'architecture bioclimatique (isolation au chanvre, chauffage au bois, panneaux solaires, activité compensée carbone...). Elle implantée au milieu de 44 ha de champs bio.

■ **La chaîne de fast-food Quick** a ouvert un restaurant à Dammaries-les-Lys (Seine-et-Marne) labellisé HQE : le bâtiment, les meubles et bien sûr les menus sont « verts ».

■ **La marque d'ustensiles de cuisine Aubecq** commercialise la première batterie de cuisine écolo baptisé Evergreen steel. Labellisée par le WWF, cette gamme de cuisson en inox élaborée avec un nouveau revêtement antiadhérent écologique à base de céramique évite les émanations toxiques

■ **Le lessivier Reckitt Benckiser** (Calgonit Finish, Vanish, Woolite, Calgon, St Marc, Harpic, Cillit Bang) a signé un pacte baptisé « Notre maison, notre planète » et apprend aux consommateurs à bien utiliser ses produits. Une opération qui a pour but de réduire de 64 % l'empreinte carbone de chaque lessive vendue

■ **La Maison Chapoutier**, qui produit des vins issus de l'agriculture biologique, fait bâtir un nouveau chai à la toiture végétalisée entièrement HQE (haute qualité environnementale). Livraison prévue en juillet.