

Le Zeste vert, une association qui tourne à plein régime

l'essentiel
Tous les mercredis soirs, c'est l'effervescence dans la Maison des associations. Le Zeste vert propose des produits bio pour « manger sain » et soutenir les agriculteurs locaux.

CARNET

CINÉMA

AU REX. À 16 h 30, « Carol » (VO). À 20 h 30, « Encore heu-reux ».

À l'ESTIVE. Relâche.

URGENCES

MÉDECIN DE GARDE. Tél. 39 66 après 20 heures, la nuit, le week-end et les jours fériés.

LA DÉPÊCHE DUMIDI

RÉDACTION DE FOIX

1, avenue Lakanal, 09 000 Foix.
Contact : tél. 05 61 05 45 00, courriel redactionog@ladepeche.fr

Tout est parti d'une conversation entre copains.

« On était quatre ou cinq et on parlait juste de comment manger autrement mais surtout, mieux... Et en fait, on a créé une association », se rappelle Jean-Pierre Sablé, le secrétaire du bureau. En même temps, c'était en 2008. Huit ans déjà que Le Zeste vert fonctionne à plein régime tous les mercredis soirs dans la Maison des associations. Où les membres ne manqueraient ce rendez-vous hebdomadaire pour rien au monde. Il faut dire qu'il est synonyme de produits frais et locaux dans le frigo. Et uniquement certifiés bio. « Il s'agit de consommer intelligemment et du sain, lance Claude, 68 ans et arrivé tout récemment à l'association. J'ai une petite de 8 ans que je prends régulièrement avec moi et qui est toute fière de ramener le panier ! Et ça me permet d'éveiller son goût aux légumes. »

Des « consommateurs »

Ni une Amap (association pour le maintien d'une agriculture



Autour de Cathy Calmet, la présidente, les « Zestois » — comme ils aiment à s'appeler — du bureau de l'asso-ciation n'ont pas manqué de saluer le modèle impulsé par les Radis masqués de Mercus. / Photo DDM, Hélène Daegues

paysanne) ni une association lambda, cette organisation fuxéenne, c'est surtout un agglomérat de personnes qui ont la même vision de l'alimentation. « On se définit comme des consommateurs », glisse Jean-Pierre Sablé. Bien sûr, on veut changer de moyens de consommation mais pour avoir des produits de qualité, il faut des producteurs de qualité. C'est pour cela que l'on a fait le choix de soutenir les locaux qui se lan-

çaient. » Et c'est très important dans la démarche d'« acteurs ». Cahier des charges et visites ont

permis de cibler leurs « fournisseurs » (lire ci-contre).

Par le passé, ils organisaient même des chantiers solidaires pour défricher des terres, par exemple. Un joli coup de pouce que ne manque pas de saluer Marie Le Gaec, maraîchère à Dun avec son compagnon, Fabien Fournier, pour le Zeste vert depuis le début. « Ils nous ont aidés à pérenniser notre activité, nous donner confiance en nous permettant d'évoluer. Ici, il n'y a que des convaincus mais il est vrai que les mentalités chan-

gées s'élargissent. Et j'en ai marre d'entendre que le bio est inabordable ! Toutes les classes sociales doivent pouvoir se payer une belle salade bio ! » D'où l'importance pour Marie Le Gaec de ces échanges, « ce contact humain » qui lui permettent aussi d'expliquer son métier. « C'est presque un engagement militant !, lâche Claude. Ou, je suis fier de participer d'une certaine façon à l'installation de jeunes producteurs. » « Zestois », c'est avant tout un état d'esprit.

Géraldine Jammot

repères

44

FAMILLES > adhérentes.

Environ 44 familles s'approvisionnent auprès du Zeste vert. Soit une centaine de bouches.

TOUS LES GOÛTS

Consommer autrement, ça signifie surtout anticiper. Les commandes sont passées par le bureau en début d'année mais restent tributaires des aléas de la météo. Ce qui signifie que ce sont — bien évidemment — des produits de saison mais aussi qu'il n'y a pas de science exacte en termes de rendement. C'est alors au producteur « d'ajuster », de « compenser ». Au-delà des paniers à 15 € bien fournis de Marie et Fabien, il y a les œufs de Gaec Brenner, le porc et les volailles de Céline Massat, le veau et le bœuf de la famille Asna, les poissons des Viviers cathares, les agneaux de Vincent Mervoyer, les fromages de Wyon, les pommes des vergers de la Crémade, le miel de Bruno Luminéau, le vin des co-teaux d'Engraviès et le chocolat de Bouga Cacao. Plus d'infos sur lezeestvert.fr.