

Produits et bon esprit : pari réussi pour l'Amap

samedi 23 octobre 2010



« Les gens se gèrent », se réjouit Éric Vilmen, responsable de l'Amap. Si, à ce bon fonctionnement, on ajoute une logistique sans faille, un esprit d'échanges et de liens sociaux et l'apparition de nouveaux produits, on peut parler de succès.

L'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de Ploërmel a tenu son assemblée générale. Et dressé un premier bilan, six mois après les débuts de l'aventure.

« Nous avons la chance d'avoir un président qui sait où il va. » Ce compliment, sorti de la bouche d'un amapien, illustre la sérénité qui règne au sein de l'Amap de Ploërmel, lancée en mai dernier. Pourtant, ces mots sont en deçà de la vérité. Car Éric Vilmen, qui dirige l'association, sait non seulement où il va, mais il paraît même agréablement surpris de là où ils en sont arrivés. « Nous comptons une cinquantaine d'adhérents, pour 39 paniers, explique-t-il, tout sourire. Et tout se passe sans aucun problème. »

Car, au terme d'une première saison de confection de paniers de légumes et fruits frais, l'heure est aux premiers bilans. Et tous les voyants sont au vert. « C'est une satisfaction pleine et entière. Il y a de la convivialité, de l'échange. Tous ces gens ne se connaissaient pas : ils discutent et échangent tous ensemble », poursuit Éric Vilmen.

Lien social

Ce bilan, plus humain que technique, est d'ailleurs symptomatique de l'Amap : avant toute chose, c'est une philosophie qui prédomine. « L'état d'esprit est génial, il y a un vrai lien social. » La forte mobilisation et l'ambiance détendue et amicale qui régnait dans l'attente de l'assemblée générale en atteste. Une assemblée générale qui prend la forme d'une « soupe générale », souligne Éric Vilmen.

Côté aspects techniques aussi, tout va bien. Les livraisons de paniers se font sans soucis, les roulements d'amapiens en charge des distributions sont exemplaires d'organisation et de ponctualité. « Les gens se gèrent. » Et, petit à petit, de nouvelles pistes sont explorées pour varier les plaisirs. « Nous allons vers les pommes, et peut-être le jus de pomme, produits par Christophe Latapie, de Saint-Marcel. Il y a aussi les fromages de Marie-Eve et Ludovic Josse, à la Croix-Hélléan, et le pain de Cathy et Hervé Trémoureux, à Lanouée. »

Les produits se diversifient, et la mission de l'Amap, entre lien social et maintien de l'agriculture de proximité, se poursuit. Avec, pour le responsable, ce « **souhait ultime** », idéaliste : « **Avoir une Amap par village. Essaimer.** »

Contact : Éric Vilmen, tél. 02 97 74 85 08 ou 06 80 01 01 30. Mail : eric.vilmen@wanadoo.fr