

COURTS CIRCUITS

De la terre à la table, **bon appétit!**

Dans la région de Namur, une quarantaine de petits producteurs agricoles et transformateurs artisans réinventent leur métier en choisissant une forme de commerce en circuit court. La coopérative appelée « *Paysans-Artisans* » est née en juillet 2013. Créée pour faciliter le contact entre producteurs et consommateurs, l'association fonctionne dans le respect pour le travail à petite ou moyenne échelle, avec de bons produits locaux. Les commandes se font par internet, en début de semaine et sont prêtes à l'enlèvement le vendredi en fin d'après-midi, principalement au Cellier de l'Abbaye de Floreffe. C'est là que se fait la répartition dans les paniers commandés par des amateurs de goûts et de couleurs locales.

Des dizaines de petites et grandes mains œuvrent pour produire et conditionner des fruits, des légumes, du pain, des œufs, du beurre, des confitures, des viandes, des plats préparés et bien d'autres bonnes choses. Quelques produits issus du commerce équitable complètent le menu. C'est une initiative économique qui fait la part belle à l'humain.



Le jeudi, Mano, la boulangère, prépare ses délicieux pains ronds, dorés pour la livraison du lendemain, à Floreffe. Son atelier est situé à Wépion, à quelques kilomètres de là. Critère de proximité oblige.

Les sachets de pain portent une référence, en suivant les codes de la commande arrivée par internet. Un pain de seigle est étiqueté par une suite de chiffres. Chacune des variétés porte son matricule. C'est efficace. Pour la poésie, il faut chercher ailleurs...



Vendredi matin. C'est l'heure où les producteurs et artisans apportent les colis au Cellier de l'Abbaye. Il y a Christophe, qui est boucher, Didier qui est jardinier-maraîcher, Céline qui fabrique des fromages de chèvre. Et bien d'autres. On se salue, on s'embrasse. On se donne un petit coup de main pour décharger.

Une équipe de bénévoles s'affaire autour des listes de commandes et des paniers de livraison. Pas moins de 170 bacs numérotés seront préparés pendant la matinée. Humour et bonne humeur font bon ménage avec la rigueur.





Benoit, c'est le boss ! La logistique, l'âme du projet, le rêveur efficace, c'est lui. Une belle personne qui dynamise une équipe efficace et enthousiaste.



En début d'après-midi, les colis des points de livraison de Spy et de Saint-Servais sont chargés dans le camion. Le livreur est lui aussi, un artisan : le coursier mosan.

Les clients arrivent dès 15h30. Ils embarquent leur commande du cageot dans leur cabas. Vérification. Hop, c'est parti. Sauf s'ils prolongent et s'offrent une petite pause sympa à la grande table-buvette.

Clients, bénévoles et producteurs peuvent s'installer à la grande table pour échanger, boire une bière locale, un thé, un jus ou un vin de fruit. Un grand moment d'apothéose. C'est du local et ça fait du bien.

