

Manger des produits régionaux, bio et frais ? Il suffit d'un clic et d'un point relais

Le haut du Panier (de Martin) chez Mets Li' Mets Loire

Un clic sur www.lespaniersdemartin.com avant le lundi 9 heures, et hop ! Un saut le vendredi soir après 17 heures chez Mets Li' Mets Loire, l'un des deux points relais (1) de Saint-Etienne, pour retirer son petit marché de la semaine, tout frais cueilli du matin par des producteurs bio et exclusivement locaux. Pas d'abonnement. Liberté totale. Avec la certitude et la satisfaction d'avoir dans son « Panier de Martin » du beau, du bon, du bio. Plus qu'à cuisiner le contenu de cette pochette-surprise ! Fruits et légumes de saison, agrumes, produits laitiers, viande, jus, vin... Pas d'hésitation, ici, on peut mettre tous ses œufs dans le même panier.

Vous avez oublié ce que sont un topinambour, un panais, un rutabaga ? Pas de panique. Pour chacun de ces savoureux « légumes anciens » qui redevenaient très tendance, vous trouverez fiche de renseignements et... recettes sur le site fort bien conçu des Paniers de Martin. Et ainsi pourrez obtenir aux infonctions du slogan que nul n'est censé ignorer aujourd'hui : « *Mangez cinq fruits et légumes par jour !* ». Vous êtes carnivores ? Optez pour un colis de viande ou charcuterie (emballés sous vide). Des jus de fruits, de la bière ou du vin pour accompagner le tout ? Un côté-du-forez 2009 certifiés AB vous tend le goulot. N'oubliez pas les fromages et le pain. Et si vous avez un grand raout en perspective, prenez en supplément fruits ou légumes vendus à l'unité.

CIRCUIT COURT

Cette idée d'un main dans la main des producteurs locaux convertis en bio et des consommateurs citadins à la recherche de produits de qualité émane de Martin Deslandres, ingénieur agronome de formation habitant Lyon. Il l'a concrétisée en 2005, le temps d'imaginer un mode de distribution des paniers adéquat, de mettre en ligne un site internet, et de constituer un réseau de producteurs fermiers proches de la région : aujourd'hui, une quinzaine de maraîchers, boulangers, éleveurs, froma-

gers... des coteaux du Lyonnais et du Pilat (voire de la Drôme). Dont les produits, emballés dans de jolis paniers (2) en carton recyclable et réutilisables conçus par Frédéric Cadet (3), sont ainsi livrés par le plus court chemin aux points relais : 19 à Lyon et environs, 2 à Saint-Etienne et 1 à Vienne.

Huit, 15, 25 euros... vous choisissez la taille de votre panier selon le nombre de vos convives ou la grosseur de votre appétit. Non, en hiver, vous ne trouverez pas de ces fraises artificiellement cultivées sous plastique en Espagne sur du sable désinfecté à coups de produits chimiques. Du local, du bio et du frais, on vous dit ! Et pour nos amis producteurs, une garantie de revenus stables. À l'avenir, la complicité du « Fermier dans son pré » pourrait encore avoir un sens pour nos enfants !

> JOËLLE LABRUYÈRE

Notes :

1. Mets Li' Mets Loire, 13, rue Pointe-Cadet, Les Coursiers verts, 49, rue de la Montat.
2. Consignés 5 euros. Mais on peut choisir de transvaser son contenu dans son cabas.
3. Agence Ecodesign, 119, rue Vauban, 69006 Lyon.



Liliane Lauria a trouvé sa vocation.