

Christian ( le pater familias) :

C'est quand même plus sympa de se retrouver dans un rôle de consommateur le mardi soir devant la mairie plutôt que dans celui d'un pousseur de caddie dans les rayons de Champion face à des légumes formatés dont la provenance et a fortiori le mode de culture sont totalement inconnus de l'hôtesse de caisse en charge du scannage ou du chef de rayon passé maître dans l'art de l'alignement des tomates et des fruits pas murs (je dois confesser que les mots chef et alignement ne figurent pas dans les favoris de mon vocabulaire).

Quel bonheur après une journée de travail de discuter photo de libellules avec Thibault, de regarder Zoé croquant un haricot fraîchement cueilli dans mon panier, de renouveler chaque semaine l'exploit de refermer la porte du fourgon après avoir rangé méthodiquement les caisses, cageots et accessoires divers pour enfin constater semaine après semaine les progrès de Michèle notre productrice en matière de... manoeuvre de son véhicule.

Bref le bonheur d'échanger, de partager des petits rien ou de grandes idées comme ce fut le cas lors de la soirée au Zinc de Gaillac Toulza, de la fête à Auragne, de la pose des phéromones dans les vergers de Tourenc à Villeneuve du Paréage ou de la projection de We feed the world à l'Oustal et bientôt peut être de la fête à D.D.....

Framboise ( la mère et chef de cuisine) :

Et oui, moi c'est derrière les fourneaux que j'ai vu mes habitudes changées depuis que les fruits et les légumes de l'AMAP sont arrivés dans la cuisine chaque mardi. J'ai découvert le plaisir de préparer des légumes de saison pour certains inconnus (chou chinois ou des fèves). Bien que nous n'ayons qu'un demi panier, la quantité pour 3 personnes est suffisante et la cuisine est devenue elle-même plus variée, plus originale qu'auparavant. Les légumes se déclinent en soupe, tian, tarte et même grillés pour le plaisir de nos papilles.

Nos habitudes alimentaires ont donc été transformées et les repas se sont allégés. A cela s'ajoute la consommation des fruits dont celle des pommes qui nous accompagnent à toutes heures quand c'est la saison, au boulot, en rando...

L'AMAP c'est encore tout autre chose, des échanges chaleureux et enrichissants, des liens et de la solidarité. Je n'ai jamais remercié les personnes qui sont à l'initiative de l'AMAP Cassagnous, j'en profite aujourd'hui, merci.

Léo l'ado :

Après un an d'adhésion à l'AMAP, le bilan que je peux tirer en tant que simple usager est celui d'une vraie évolution de notre alimentation. On sert plus de légumes et un peu moins de viande pour des repas plus équilibrés mais aussi plus variés et meilleurs gustativement. Les légumes plus "naturels" sont maintenant omniprésents et se sont avantageusement substitués aux produits de grandes surfaces devant parfois être consommés faute d'avoir toujours à disposition des produits de qualité (le marché d'Auterive le vendredi...).

De plus, pouvoir associer un légume ou un fruit à un producteur et non à une chaîne de distributions remplie d'intermédiaires aussi multiples qu'anonymes donne une approche nouvelle et positive des repas.

Sur le plan qualitatif, la variété et la saveur renouvellent sans cesse le plaisir de la table. Quel plaisir de manger de vraies carottes, de vraies tomates toutes moins calibrées (et plus goûteuses !) les unes que les autres, de bonnes pommes issues de vergers déjà visités (pose de phéromones) et non d'un 32 tonnes frigorifique. Au niveau des reproches, je pourrai toujours me plaindre de ces mêmes pommes parfois un peu "envahissantes" en hiver ou des paniers au contenu parfois variable (en diversité, quantité, qualité) mais c'est bien normal car dans la nature rien n'est parfait et pourvu que ça dure !