

« À cœur de valoriser les producteurs »

NICOLE PARRA est présidente de l'association Champvalgo, créée en septembre 2017, à Poligny. Cette association permet d'effectuer des achats groupés, en circuit court, du producteur aux consommateurs.

Comment est née l'association ?

Nicole Parra. Une première association a été créée à Embrun, avec pour objectif de favoriser les circuits courts, mais aussi de faire venir des agrumes de Sicile. Mais, devant le succès galopant de cette initiative, il a fallu que d'autres associations prennent le relais sur le département, dont une à Gap : le groupement d'agrumes gapençais. À son tour, elle a été submergée par les demandes. Alors, nous avons créé Champvalgo, afin d'être indépendants et permettre aux gens de la vallée d'avoir accès à ce dispositif. En 2017, en quelques mois, nous avons eu 200 adhérents pour arriver, aujourd'hui, à 330. Nous ne fonctionnons qu'avec des bénévoles.

Pourquoi vous êtes-vous lancée dans cette aventure ?

N.P. Nous avons lancé ce groupement d'achats parce que ce fonctionnement correspond à notre état d'esprit. Nous avons à cœur de valoriser les producteurs afin qu'ils vivent de leur travail. Nous voulons aussi soutenir les jeunes qui prennent la relève de leurs parents, mais également de permettre aux consommateurs d'avoir des produits bio ou propres que l'on ne trouve pas ici, comme les agrumes, les dattes, les

avocats, ou encore les huîtres. Nous travaillons directement avec les producteurs et les tarifs pratiqués sont les leurs. Nous sommes aussi un relais pour les producteurs locaux car, s'ils le demandent, nous diffusons leurs informations à tous nos adhérents. En Sicile, nous sommes en lien avec les Galline Fellici, une coopérative agricole qui a grandi. Ce groupement de producteurs leur a permis de vendre leurs produits à l'extérieur et d'être plus forts face à la mafia, qui les exploitait et qui les laissait mourir de faim. Aujourd'hui, ils peuvent non seulement vivre de leurs productions, mais aussi redistribuer le surplus à des actions sociales

Comment sélectionnez-vous les producteurs ?

N.P. Nous nous rendons sur les exploitations pour échanger avec les producteurs, apprécier leur façon de travailler et d'appliquer le code du travail, mais aussi découvrir leur environnement. Si nous ne pouvons pas y aller, nous prenons des informations auprès des associations du département qui ont la même éthique que nous. Nous recevons également les producteurs qui veulent rencontrer les adhérents.

Par M.-A.B.



« Le plus gros du travail est en hiver avec la livraison des agrumes qui commence en novembre. À chaque fois, ce sont environ neuf tonnes de ces fruits qui arrivent dans le Champsaur. » Photo M.-A.B.