



AMAP

Les paniers de la Coccinelle

<http://amapcoccinelle72.canalblog.com>

Dominique et Patrice Weber : Grand bio leur fasse

Agriculteurs biologiques, les Weber ont su se donner les moyens de leurs ambitions idéologiques. Leur exploitation laitière et d'élevage bovin conjugue un label bio intraitable, avec une modernité intelligente. La rançon d'un succès de long terme.



Rien ne différencie, à priori, la Haute Blatterie des fermes voisines. Au détour d'une petite route de Bellou-le-Trichard, l'exploitation de Dominique et Patrice Weber dévoile ses vastes bâtiments, nichés au milieu des 160 hectares que compte cette entreprise familiale, épaulée par un salarié à plein temps.

Autant dire que nous sommes loin du folklore et qu'en 18 ans de travail, les Weber n'ont pas brutalement cédé à une mode : leur démarche, à la fois personnelle et professionnelle, s'inscrit dans un souci éthique. « Au bout de 6 ans, en 1994, nous avons décidé de nous reconvertir en agriculture biologique par volonté de cohérence. Il nous paraissait difficile de consommer bio et de travailler dans un esprit productiviste, pollueur, mauvais pour la santé, et socialement injuste ».

Depuis lors, la Haute Blatterie produit des bovins et du lait dans le strict respect des normes de l'agriculture biologique. « Nous parvenons à l'équilibre financier, grâce à une grande masse de travail », souligne Dominique, « c'est vrai que nous ne sommes pas payés de tous nos efforts » ajoute Patrice en omettant de préciser ce que nous savons : en production « classique », les Weber auraient 80 000 € de subventions par année, alors que leur choix du biologique ne leur en laisse que 20 000 €. La différence ?

Le prix de l'herbe... sachant que les surfaces en prairies ne sont pas subventionnées, contrairement aux surfaces cultivées et en jachères !

Du pré à l'assiette : comment ça marche ?

Convaincus du bien fondé de leur démarche, Dominique et Patrice participent à de nombreuses AMAP, dont l'AMAP des 6 Vallées dans le Perche et souhaitent participer à **l'AMAP Les Paniers de la Coccinelle**.

La préparation et le conditionnement sont assurés par Michel Chaillou, artisan boucher à Saint-Marc-de-Réno.

Enfin l'acheminement des colis de l'AMAP se fera par transport frigorifique jusqu'au lieu de distribution, pour éviter toute rupture de la chaîne du froid.