



## Manger local à Paris, un défi en vogue

mardi, 26 février 2013 / Amélie Mougey

A Paris, plus facile de manger tibétain que d'acheter des légumes du coin. Pour convaincre les agriculteurs d'Ile-de-France de vendre dans la capitale, l'association *Marché sur l'eau* achemine leurs produits par les flots.

Dans la cabine du batelier, le thermomètre plafonne à 4°C. Sur le pont du bateau qui pénètre dans la capitale par le canal de l'Ourcq, le gel menace les passagers. Carottes et navets sont résistants. Ils devraient arriver indemnes dans les paniers des acheteurs du XIXe arrondissement de Paris. Les épinards, plus vulnérables, sont chouchoutés. Cachées sous une bâche bleu foncé, leurs cagettes ont été soigneusement emmitouflées. Car qu'importe les flocons, ce matin, comme chaque samedi, des légumes et fruits frais d'Ile-de-France gagneront le centre de Paris. A la barre de l'embarcation, Renald travaille pour l'association [Marché sur l'eau](#), qui milite pour le circuit court des aliments et navigue depuis mai 2012. « *C'est notre premier hiver, alors on tient bon* », sourit le batelier.

### « Sur les marchés, presque tout vient de Rungis »

« *En réalité, quelle que soit la saison, approvisionner les Parisiens en produits locaux est compliqué* », tempère Claire-Emmanuelle Hue, la présidente de l'association. D'abord [la région consomme 4 fois plus de légumes qu'elle n'en produit](#). Et 20 fois plus de fruits. Ensuite, le concept de [locavores](#) a beau être en vogue, il résiste mal aux embouteillages parisiens. « *Tant qu'ils vendent leurs produits autrement, les producteurs ne franchissent pas le périph'* », confirme la fondatrice de l'association. Résultat ? « *Sur les marchés presque tout vient de Rungis* », déplore un client, chasseur invétéré de légumes de proximité. Pour y remédier, *Marché sur l'eau* a choisi de boudier les péages pour les écluses. Un moyen d'éviter les bouchons et de se faire un nom.



*Avant de retrouver les clients parisiens, Christelle, salariée chargée de la gestion des stocks, s'arrête pour approvisionner une Péniche restaurant.*

Dans le nord-est de Paris, le petit bateau vert et gris vient de dépasser le parc de la Villette. A chaque extrémité de l'embarcation, deux cigognes en résine repêchées dans le canal saluent les

joggeurs. Entre le site de chargement à [Clay-Souilly \(Seine-et-Marne\)](#) et le centre de Paris, les oiseaux et leur chaloupe migrent deux fois par semaine pour ravitailler les citadins. Chaque mardi et samedi, ils parcourent les 20 kilomètres qui séparent une dizaine de producteurs de leurs consommateurs.

A bord de l'embarcation, Renald et Christelle sont aussi frigorifiés que leurs légumes. « *On vient seulement de s'équiper* », explique l'employée chargée de la gestion des stocks en désignant un petit chauffage au fuel. Depuis que les trajets ont débuté en mai dernier, cette militante devenue salariée de l'association n'a rien perdu de son enthousiasme. En rentrant le menton dans sa grosse parka rouge, elle poursuit : « *Pour continuer à proposer des légumes frais et de saison, on doit bien s'adapter.* »

## Sceptiques de velouté de topinambour

A 10 heures du matin, le périple de plus de trois heures touche à sa fin. Pour Renald et Christelle, le moment de décharger les 160 paniers est enfin arrivé. Il feront halte à Paris puis, sur le chemin du retour, à Pantin.



*Renald, le batelier, décharge 80 paniers à Paris avant de faire demi-tour pour rejoindre Pantin.*

Deux jours plus tôt, les poireaux et carottes qui voyagent à leurs côtés étaient encore en terre. « *Grâce au système des paniers, le producteur récolte uniquement ce qui est commandé* », se félicite Christelle. Ainsi, presque tous les produits présents à bord ont déjà trouvé acquéreur. Certains les attendent même sur le quai. « *Avec ce système même les carottes tordues trouvent preneur* », renchérit Claire-Emmanuelle Hue. Dans la lutte contre le gaspillage, Marché sur l'eau ne laisse quasiment rien passer. « *Mais pour le consommateur, on sait que c'est difficile de sacrifier sa liberté* », reconnaît la présidente. Alors, son association fait des concessions. Pour ceux que le velouté de topinambour laisse sceptiques, quelques cagettes de légumes vendues à la pesée ont fait leur apparition à côté des paniers.

## Plus flexible qu'une Amap

Ce samedi, la balance est généreuse. Vingt bonnes minutes après le début de la vente, les bénévoles réalisent que la machine compte un kilo pour deux. Des largesses que Marché sur l'eau préférerait éviter. « *Nous ne sommes pas encore à l'équilibre* », confie sa présidente. Avec des paniers de 9 à 16 euros, pour rentrer dans ses frais et offrir un moteur au biogaz à son bateau, l'association doit franchir le cap des 200 adhérents. Un objectif que la trentaine de bénévoles de l'association jugent réaliste. « *On devrait y être au printemps* », sourit Claire-Emmanuelle.



Claire-Emmanuelle Hue, la présidente de Marché sur l'eau, installe le stand de vente à la pesée sur la place de la Rotonde à Paris.

Car, malgré les redoutés topinambours, la formule séduit les Parisiens. « Avec un engagement sur 10 paniers et la possibilité de décaler la réception, l'association est plus flexible qu'une [Amap \(Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, ndlr\)](#) », souligne une abonnée. Moins confidentielle aussi. Avec sa chaloupe, son stand qui trône seul sur la place de la Rotonde et les tabliers bordeaux de ses bénévoles, Marché sur l'eau attire le regard des passants. Du côté de l'offre, les choses sont plus compliquées.

## Agriculture raisonnée

« Vos produits, c'est du bio ? » s'enquiert une cliente. « Pas tout à fait, c'est de l'agriculture raisonnée », avoue Christine, abonnée et bénévole d'une matinée. Sur la dizaine d'agriculteurs partenaires, deux seulement détiennent le très prisé label AB. « Pour le bio comme pour le reste, on a du mal à trouver des maraîchers », déplore Claire-Emmanuelle. En Ile-de-France, la moitié des terres ont beau être agricoles, les producteurs de fruits et légumes n'en occupent que 4%. [70%, le reste accueille des céréales](#). Une situation que Marché sur l'eau et sa présidente voudraient bien faire évoluer. « Car, à part peut-être pour le petit-déjeuner, ce ne sont pas les céréaliers qui vont nourrir les Parisiens », glisse-t-elle.

---

### AUTRES IMAGES



JPEG - 71.5 ko  
600 x 300 pixels



Avant de retrouver les clients parisiens, Christelle s'arrête pour approvisionner une péniche restaurant  
JPEG - 85.4 ko  
600 x 300 pixels



Claire Emmanuelle Hue, la présidente de Marché sur l'eau installe le stand de vente à la pesée  
JPEG - 81.7 ko  
600 x 300 pixels

---