

À PiGal, le plaisir des produits locaux - 03/05/2017

PIPAIX -

Manger local et de saison, telle est la



philosophie de PiGal, ce nouveau collectif de consomm'acteurs qui s'est récemment formé dans le village de Pipaix.

Leur petit plaisir du samedi, c'est de se retrouver autour de bons produits sains issus de l'agriculture locale. En revenir à une alimentation de qualité et de proximité, beaucoup de familles en rêvent. Mais encore faut-il trouver le temps, dans un quotidien

souvent trépidant, d'aller chez le maraîcher ou le boucher du coin.

Si la facilité qu'offrent les supermarchés est incontestable, les citoyens sont de plus en plus nombreux à vouloir modifier leurs habitudes de consommation.

Dans la lignée du ReGal, le groupement d'achat local de Leuze, qui est arrivé à saturation, un collectif de citoyens s'est créé il y a quelques mois à Pipaix. Sous la houlette de deux habitants du village, Mélanie Lepape et Baptiste Leroy, le PiGal a organisé ses premières tournées de produits frais en février dernier.

« Quand j'ai découvert le RéGal, il y avait une dizaine de ménages et depuis, ce groupe auquel j'adhérais depuis deux ans et demi n'a cessé de grandir, raconte Mélanie Lepape. Sachant que des Pipaisiens étaient demandeurs de s'associer à un groupement d'achat local, j'ai lancé une première réunion début 2016 en présence d'une quinzaine de personnes. Il a ensuite fallu un an pour mettre en place les contacts avec les producteurs et lancer un site internet via lequel les membres pouvaient réaliser leurs commandes et effectuer les paiements».

Et l'engouement n'a pas tardé à décoller, si bien qu'en à peine trois mois d'existence, ils sont déjà une vingtaine de foyers pipaisiens à

s'être lancés dans la grande aventure du PiGal. Légumes, viandes, fromages et autres produits laitiers provenant d'une culture raisonnée, le réseau compte actuellement cinq producteurs, essentiellement de l'entité leuzoise: la ferme Bruneau (Pipaix), les Volailles Damien (Pipaix), la boucherie de la ferme (Chapelle-à-Oie), la ferme du Buis (Barry) ainsi qu'un légumier de Thieulain.

Le réseau va s'étendre

La distribution a lieu une fois par semaine, généralement au local patro de Pipaix où les familles aiment se réunir dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

«C'est assez gai car tout le monde est impliqué dans cette association. À tour de rôle, on s'organise d'ailleurs pour que ce ne soit pas toujours les mêmes qui se rendent chez les producteurs afin d'aller chercher les colis».

Le succès aidant, les chevilles ouvrières de PiGal envisagent d'étoffer l'offre, tant en termes de denrées qu'au niveau des artisans impliqués dans le projet. *«Au départ, nous avons voulu être prudents mais vu l'ampleur que prend ce collectif, nous allons étendre le réseau en incluant d'autres partenaires comme les Vergers de Barry, la boucherie Christophe (Maulde), un éleveur de chèvres de Pipaix ou encore la brasserie Dupont avec ses bières et autres fromages »*, embraille Mélanie Lepape,

l'une de ses instigatrices.

Sur le plan pratique, tout a été prévu pour faciliter la vie des consommateurs pipaisiens. Chaque ménage a ainsi le loisir de réaliser sa commande, pour le mercredi midi, via le site internet spécialement créé par l'organisme. Un site qui permet aussi à tout un chacun de procéder aux paiements de manière automatique. *«Nous avons choisi un système par prépaiement et virement bancaire de manière à limiter les risques d'erreurs et à assurer la traçabilité comptable»*, précise enfin notre interlocutrice.

Pierre-Laurent CUVELIER (L'Avenir)