

+ [+POSITIVR](#)

Légumes gratuits et bio à prix coûtant ? Bienvenue à Châteaufort !

Dans cette commune, le potager partagé et l'épicerie bio à prix coûtant nourrissent déjà 108 familles. Et ça ne fait que commencer ! Explications.

Par [Axel Leclercq](#)

Publié le 2 octobre 2017 à 12:05 - *Mis à jour le 6 octobre 2017 à 2:41*

Bio, convivial et économique, ce potager annonce certainement un nouveau modèle de production et de consommation. À Châteaufort-en-Yvelines (région parisienne), les habitants volontaires sont désormais fournis gratuitement en fruits et légumes et, en échange de leur collaboration, ont même accès à une épicerie bio qui vend tout à prix coûtant (sans faire de marge, donc) ! Gros plan sur une idée en or qui pourrait bien faire des petits.



Inspiré de la permaculture et lancé en janvier 2016 sur un terrain de 4 000m², le potager partagé de Châteaufort-en-Yvelines connaît un succès fulgurant. 108 familles de la commune

l'ont déjà rejoint et les résultats sont là, spectaculaires. Alain Poullot, adjoint à la mairie, au micro de [RTL](#) :

« Il y a un an, il n'y avait rien. Et cette année, on va peut-être sortir pas loin de deux tonnes de légumes qu'on se distribue entre nous, gratuitement. »



En plus du partage de la récolte, ces 108 familles ont également le droit de faire leurs courses dans l'épicerie de l'association [L'Épi castelfortain](#). Une épicerie bio où l'on peut acheter (à prix coutants !) les produits issus de 32 fournisseurs locaux.

Seule condition pour accéder à ces légumes gratuits et à cette boutique pas chère : donner un peu de son temps au potager ou à la gestion du magasin : deux heures par semaine. Une paille au regard des bénéfices qu'on peut en tirer : une alimentation saine et économe à laquelle s'ajoute la satisfaction de travailler ensemble au bien-être collectif.

Dorothée, membre de l'association, sur [Yvelines-infos](#) :

« C'est incroyable le lien qui s'est créé entre nous. Ce n'est pas une mode mais une réelle prise de conscience autour d'une idée simple : sauver la planète. On contribue en polluant moins et en mangeant local. »



Alain, autre volontaire, n'en pense pas moins :

« On n'est plus habitué à tant de simplicité. À part un terrain et un local, on n'a besoin de rien pour commencer et pas d'objectif commercial à atteindre pour que ça marche. »

Basé sur la coopération, la gratuité et le respect de la terre, cette nouvelle manière de produire et de consommer ne présente que des avantages. Elle recrée du lien entre les hommes tout en leur garantissant une nourriture saine...



Ça donne vraiment envie de s'y mettre !

Lire aussi : [Pour manger bio sans dépenser plus, ils ont trouvé la solution. Et c'est très malin.](#)

#ZOOM sur... LE BIO / LA BIO