

Les chèques alimentation arrivent à Brignoles



Le chèque alimentation durable de juillet est arrivé

ALIMENTATION

27/06/2025

Les chèques alimentation arrivent à Brignoles

La troisième phase de l'opération a été lancée en juin à Barjols et à Brignoles. Dans le centre-Var la distribution des chèques de juillet a été

accompagnée d'un atelier sur le thème du bio et du budget, en partenariat avec Agribiovar.

C'est la deuxième distribution des enveloppes dans la cour de la maison paroissiale de Brignoles où est hébergé le Secours Catholique, ce vendredi 27 juin. Neuf familles de l'aire brignolaise sont concernées par ces chèques alimentation durable d'un montant de 75 euros par personne et par mois. C'est aussi le premier retour d'expérience dans la cité des Comtes de Provence pour Tiphaine de Varax, en charge de la thématique « accès digne à l'alimentation durable et de qualité » dans l'association.

Les personnes bénéficiaires de l'opération, femmes et hommes, ont fait leurs courses dans les quatre points de vente de l'agglomération et tous discutent déjà de leurs expériences respectives : qui a un avis sur la ferme où les œufs sont meilleurs et moins chers, qui a comparé les fruits sur l'étal du marché et dans les rayons du supermarché bio. Enthousiastes, ils viennent assister en même temps à l'atelier « Manger mieux sans augmenter son budget », animé par Fanny d'**Agribiovar**, partenaire de l'opération, qui regroupe 220 producteurs locaux.

Des astuces pour dépenser moins

L'objectif est de donner des trucs pour que les bonnes habitudes prises ne se perdent pas une fois la distribution terminée, dans 5 mois. Fanny commence par expliquer pourquoi le bio est 20 % plus cher, elle traque ensuite quelques idées reçues sur les pesticides ou les labels puis elle finit par les « tips » : acheter en vrac, acheter les produits de saison, regarder le prix au kilo, manger moins de viande et de produits transformés, ne pas bouder les légumes surgelés... Les informations donnent lieu à des échanges animés parmi des consommateurs plutôt bien avertis. « Avec mon mari, on avait bien conscience qu'on mangeait mal mais on pouvait pas manger mieux », faute de revenus, se rappelle Aline qui en plus de se mettre au bio, s'est mise aussi au vélo d'appartement et à la marche. « Si on associe avec du bon, ça peut être que positif », assure la jeune femme. Arielle elle connait déjà la filière sur le bout des doigts car pour elle qui a des problèmes de santé, « manger bio est

devenue une obligation ». Quant aux deux hommes de l'équipe, Antoine et Claude, l'un adore faire la cuisine et l'autre a planté des tomates dans un bac de terreau bio et compte bien « faire des bocaux ».

D'autres ateliers suivront : des ateliers cuisine ou décryptage d'étiquettes entre autres. Autant dire que la graine est semée et qu'il reste à attendre la récolte des bonnes pratiques.

https://var.secours-catholique.org/notre-actualite/mieux-manger-pour-tous