oisehebdo.fr

Les Paniers de l'Abbaye : situé à Ourscamp, le goût du local, du sain et du solidaire depuis vingt ans

22 OCTOBRE 2026

À 16:43



L'Amap, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, située à Ourscamp effectue ses distributions chaque samedi à l'ancien accueil de tourisme de Chiry-Ourscamp près de Noyon – Fabrice Alves-Teixeira / Oise Hebdo

Un kilo de pommes de terre, un autre de carottes, 200 g d'un mélange de mesclun, d'épinards et de mâche, une courge spaghetti, une salade et deux grosses betteraves. Comme chaque samedi matin, ce 17 octobre, les adhérents des " **Paniers de l'Abbaye** " ont pris possession de leur livraison hebdomadaire à Ourscamp

Ce week-end, les membres de l'association n'ont toutefois pas fait que distribuer la récolte de la semaine. Inscrite dans le Mois des saveurs locales organisé par le Pays Sources et Vallées, l'Amap organisait une matinée portes ouvertes pour faire connaître son fonctionnement et ses produits.

L'**Amap**, ou Association pour le maintien d'une **agriculture paysanne**, « c'est avant tout un partenariat solidaire entre l'association et une ferme », souligne Éric, l'un des anciens de l'association Dans le local de l'ancien office de tourisme de la commune, place Saint-Éloi, il explique le fonctionnement et la philosophie de la structure. « Lorsque nous signons avec un producteur, on prépaie la récolte, on définit la quantité qu'il pourra nous livrer – moins éventuellement les aléas propres au métier – et on anticipe ce qu'on pourra offrir aux adhérents », poursuit-il.

De quoi apporter un peu de sérénité aux producteurs, tous situés dans un périmètre proche de Chiry-Ourscamp. Ici, le concept fonctionne depuis près de 20 ans. Il y a encore quelques années, la distribution se faisait " en face ", chez les frères apostoliques. Leur nouveau local est désormais mis à disposition par la communauté de communes des Deux Vallées.

Découvrir de nouvelles choses



L'Amap d'Ourscamp était en opération portes ouvertes dans le cadre du Mois des saveurs locales du Pays Sources et Vallées – Fabrice Alves-Teixeira / Oise Hebdo

Dans cette Amap, la seule du **Noyonnais** au sens élargi, une quinzaine de contrats ont été conclus avec des producteurs. Le plus éloigné est installé dans le Beauvaisis. Pour chacun d'entre eux, l'association désigne l'un de ses membres comme référent, afin de faciliter les échanges et de mettre de l'huile dans les rouages. L'objectif : proposer chaque semaine un panier correctement garni.

« La spécificité, mais nos clients le savent, c'est qu'on ne choisit pas. C'est le principe : c'est du produit de saison, local, mais ça permet de découvrir de nouvelles choses. Tout le monde trouve ça très bien », explique l'association. Une vision diamétralement opposée à celle de la grande distribution. Ici, les produits sont toujours garantis « bio ou issus de l'agriculture paysanne », souligne Jeff, lui aussi un ancien de l'association.

Manger écoresponsable et sain fait également partie des credo de l'Amap. Mais son rôle ne se limite pas à distribuer des produits. Il s'agit aussi de soutenir les producteurs dans leurs projets. « Lorsqu'un paysan veut s'associer avec nous et transformer sa production, on l'accompagne. On essaye de faire une transition progressive en donnant si besoin des conseils », explique l'un des membres. « Et de toujours être transparent dans la qualité que l'on offre », insiste-t-il.

L'association revendique ainsi « une réelle solidarité quand les temps sont difficiles pour une profession qui est en délicatesse ».

Des légumes de saison, mais pas seulement

Les paniers changent chaque semaine. On peut notamment y trouver les légumes de saison labellisés « Agriculture biologique » de Sabine Dechatre basée à Brétigny. Mais l'offre ne se limite pas au vert. « Si on propose une grosse base de légumes, on ne fait pas que ça », rappellent les référents. Les adhérents peuvent ainsi découvrir le bœuf et le veau de la ferme de Brie, dans l'Aisne, mais aussi du pain, des œufs et de la volaille.

Et fêtes obligent, « en fin d'année, on propose par exemple du chapon » et, pendant l'Épiphanie, « des galettes ». L'association offre également des produits moins liés à la saison, comme les jus de fruits bio de la ferme des Charmettes, à Autheuil-en-Valois, présenté ce samedi-là.

L'Amap d'Ourscamp compte une cinquantaine d'adhérents. Ceux-ci ne sont évidemment pas

obligés d'acheter de la viande ou des œufs s'ils suivent un régime végétarien ou végan.

Côté tarifs, l'adhésion annuelle coûte 10 euros. À cela s'ajoute le prix de chaque commande souscrite, payable à l'avance. Pour des produits de qualité, « le coût de revient est généralement égal, voire un peu moins cher qu'en supermarché », assure Jeff. Un panier classique coûte 16,50 euros par semaine. « Il faut juste accepter d'avoir des légumes tordus », s'amuse-t-il. S'ils sont moins présentables, ils sont meilleurs.

Un lieu d'échange autant que de distribution



Après avoir eu lieu pendant des années à l'abbaye d'Ourscamp, les distributions se font désormais dans l'ancien office de tourisme – Fabrice Alves-Teixeira / Oise Hebdo

Chaque samedi, de 9 à 10 heures, l'ancien office de tourisme devient ainsi un lieu de distribution, mais aussi de rencontres et de discussions. Les produits parfois méconnus donnent matière à discussions. « Quand on propose des produits assez différents, comme des panais, des cardons, des topinambours, des radis glaçons ou du pourpier (NDLR, une plante herbacée à ajouter aux salades ou à cuire comme des épinards), on s'échange les recettes, la meilleure façon de les préparer. »

Manger sain, manger différent, et manger local. Pourquoi se priver ?

Trouver une Amap près de chez vous : www.avenir-bio.fr/amap,oise,60.html