

## Le Havre

### Locavor, au Havre, des produits fermiers et locaux à portée de clic

Nouveau. Un site de ventes privées de produits fermiers locaux est né au Havre (Seine-Maritime). 32 producteurs l'animent. Ils vont à la rencontre du public, samedi 31 octobre 2015

Mise à jour : 31/10/2015 à 08:29 par Karine Lebrun



Locavor Le Havre, est un site de ventes privées de produits fermiers locaux (© Fotolia).

Au **Havre (Seine-Maritime)** et dans son agglomération, les initiatives se multiplient pour rapprocher le consommateur du producteur et promouvoir les filières courtes. Plusieurs *Amap* (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) proposent, chaque semaine, des paniers de produits frais, des magasins de producteurs voient le jour. La toute dernière initiative promeut la vente de **produits fermiers et locaux** sur Internet. Le site porte le nom de [Locavor Le Havre](#). **Samedi 31 octobre 2015**, les 32 producteurs, partenaires de cette nouvelle plateforme, vont à la rencontre du public, au *Magic Mirrors*. Dégustations, ateliers, conférences alimenteront cette journée d'échanges.

## Un habitué du commerce

Le site est né au Havre, en avril 2015. « C'est un site de ventes locales privées », insiste son créateur, Nicolas Trilling. Le Havrais est un expert de la grande distribution. « J'ai travaillé plus de 20 ans dans des chaînes comme *Auchan* ou *Aldi* », indique le fondateur de *Locavor* qui se dit passionné de commerce. Après un licenciement économique, en 2013, le commercial a validé une licence de management de distribution pour pouvoir développer, au Havre, son site de ventes privées locales.

“ En terme d'éthique, je ne pouvais plus me satisfaire de la grande distribution », raconte le porteur de projet aujourd'hui, sous le statut d'auto-entrepreneur. ”

## 60 commandes, chaque semaine

Le modèle, développé il y a un an, par une toute jeune start-up, sur internet, *Locavor.fr*, l'a alors complètement séduit. Il a décidé de s'en faire l'ambassadeur en portant les fondements d'une plateforme havraise. Six mois après son lancement, *Locavor Le Havre* compte 32 producteurs locaux qui mettent en vente chaque semaine, 500 articles sur le site havrais. 1 300 membres, des particuliers, sont aussi inscrits sur la plateforme : 60 commandes sont honorées en moyenne, chaque semaine.

“ Les producteurs choisis travaillent tous en circuit court et sont connus pour la qualité de leurs produits. » ”

## Un travail en complémentarité

Le site de ventes locales privées est, pour eux, une source supplémentaire de revenus.

“ Je ne suis en concurrence ni avec les *Amap* qui sont un véritable engagement militant de la part du consommateur, ni avec les magasins de producteurs. J'arrive vraiment en complément », assure Nicolas Trilling. ”

Sur le site dédié, ce sont les producteurs qui fixent leurs prix de vente. La plateforme est unique en Seine-Maritime. Son fondateur espère pouvoir en ouvrir une seconde pour la ville haute.

## Comment *Locavor Le Havre* fonctionne ?



La livraison des produits est organisée le jeudi soir, au restaurant Eau Cétacé au Havre (©D.R).

Les inscriptions sur le site de ventes privées locales sont gratuites et sans obligation de commande. Chaque semaine, 500 articles sont proposés à la vente par les producteurs. L'internaute a cinq jours pour constituer sa commande, entre le vendredi matin et le mardi soir à midi. Tous les mercredis matins, les producteurs reçoivent de Nicolas Trilling, la liste des produits qui ont été commandés. Les artisans ont jusqu'au jeudi soir pour préparer leur livraison. Ils se déplacent alors en personne au point de livraison pour satisfaire leur clientèle. Au Havre, rendez-vous est donné, chaque semaine, *le jeudi soir, de 18h à 19h30*, au restaurant *Eau Cétacé*, situé 23, quai de Southampton. Les producteurs récupèrent avec ce nouvel outil 83,5 % du prix de vente. Un prix qu'ils fixent eux-mêmes et qui n'est pas plus élevé que ceux pratiqués sur les marchés. Qui sont les producteurs engagés aux côtés de Nicolas Trilling ? Des marchands de confitures, fruits de Jumièges, de viande, produits laitiers, volailles, légumes cultivés en agriculture raisonnée. Mais également des producteurs de pain, de bière artisanale, de condiments et même de savons artisanaux. L'offre sera enrichie progressivement avec uniquement des produits normands.

## **Marché fermier, samedi 31 octobre**

Pour donner à connaître sa plateforme mais aussi tous les producteurs qui font son succès, Nicolas Trilling organise, samedi 31 octobre 2015, au *Magic Mirrors*, une journée de rencontres qui constituera le premier marché fermier qu'accueillera la salle de spectacle. Ce premier

*Locavor Show* va promouvoir des talents locaux et les circuits courts. Au programme, des dégustations, des ateliers de découverte de l'artisanat local, des conférences, des ateliers de jardinage et de greffage des plantes et des arbres fruitiers, un atelier d'origami, un autre de cup cake, des séances de yoga, et de méditation pleine conscience... Le *Locavor Show* se déroule en présence de Gérard Farcy, le spécialiste des plantes de *France Bleu*. Frédéric Proniewski, ingénieur biologiste animera une conférence-débat sur la permaculture. Le médecin havrais, Jean-Luc Saladin amènera le public à s'interroger sur l'agriculture et les émissions de gaz à effet de serre.

- **Informations pratiques :**

*Locavor Show*, samedi 31 octobre 2015, de 10h à 19h au *Magic Mirrors*, quai des Antilles, au Havre

Entrée : 1 euro. Il est nécessaire de réserver ses places pour la séance de méditation, yoga ainsi que pour les conférences

Tout le programme, sur le [site dédié](#).

---

Karine Lebrun      journaliste à Le Havre Infos - »

---

**Localité(s) :** » *Quai des Antilles, 76600 Le Havre, France*