

SOCIÉTÉ • Mardi 1 décembre 2015 à 9h35

Le locavorisme : une nouvelle façon de consommer



Contraction de « Local » et du latin « vorare » (dévorer), ce concept désigne le mode de consommation consistant à choisir des produits locaux pour remplir son frigo. Sur le papier, rien à dire. Mais de façon pratique, c'est plus difficile. « Pour consommer local il y a le marché, commente Marianne Gumery, future gérante de la plateforme Locavor de Tain, mais uniquement le samedi matin, ce qui ne permet pas de tenir toute la semaine. Et puis tout le monde ne peut pas faire son marché le samedi ». Devant cette difficulté, Marianne, déjà sensibilisée aux modes de consommations dits de circuits-courts, cherche une solution. Et c'est au hasard de sa navigation sur internet qu'elle tombe sur le site : www.locavor.fr

Qui est Marianne Gumery ?

Tainoise d'adoption depuis plusieurs années, fille d'agriculteur, Marianne Gumery a toujours baigné dans les produits naturels, artisanaux et locaux. Tant pour sa consommation personnelle que dans sa vie professionnelle. « J'ai longtemps travaillé dans une savonnerie artisanale en Haute-Savoie, au sein de laquelle j'ai pris goût à la relation directe entre le producteur et le consommateur ». Aujourd'hui réflexologue plantaire sur Tournon, elle prend du reste soin de sélectionner des huiles et crèmes de fabricants locaux pour exercer « je tiens à m'appuyer sur les compétences locales ». Produits qu'elle propose du reste à la vente dans son espace bien-être. « J'ai toujours privilégié le circuit-court pour m'alimenter, mais force est de constater que cela n'est pas simple ». Aussi, lorsqu'elle rencontre la plateforme Locavor.fr, elle se dit « pourquoi pas sur Tain l'Hermitage ? » - à noter qu'il existe un locavor sur Cornas.

locavor.fr

Car si le locavorisme est une philosophie, la plateforme locavor.fr en est l'accès. Son objectif est de faciliter la circulation des produits locaux, du producteur vers le consommateur, et réciproquement. Pour cela, trois types d'acteurs : les locavores, les producteurs et artisans locaux, le gérant de la plateforme. Et bien entendu, tout ce petit monde communique par internet, via : locavor.fr

Comment ça marche ?

Un particulier qui souhaiterait consommer local s'inscrit sur la plateforme locavor de sa zone géographique, et devient membre de sa communauté locavor. C'est gratuit et sans aucune obligation d'achat. « Le système est très souple, explique Marianne, vous pouvez ne commander qu'une fois par an, lors de vos vacances par exemple ». Une fois inscrit, le membre a accès aux informations de distribution et aux produits disponibles.

Côté producteurs : il s'agit d'entreprises principalement agricoles, situées dans un périmètre ne dépassant pas les 40 km autour de Tain, et s'engageant à vendre et livrer aux locavores leurs produits à partir d'un certain montant d'achat. La communauté locavore souhaitant consommer des produits en circuits-courts, les producteurs s'engagent donc à ne pas distribuer des produits dont ils ne maîtrisent



pas la chaîne de production.

Quant au gérant de la plateforme, il gère toute l'animation de son point de distribution, sélectionne en amont des fournisseurs répondants aux exigences, et organise les ventes et les distributions des produits locaux aux membres de la communauté.

La distribution

Une fois la communauté (producteurs et membres) créée, il faut passer du monde virtuel à la distribution physique des produits. Tout d'abord, le gérant lance des ventes récurrentes via locavor.fr, généralement hebdomadaires, avec les produits des producteurs et artisans partenaires. C'est alors aux membres de commander, toujours par internet. *« En ce qui concerne le locavor tainois, les membres pourront faire leur course du mercredi au dimanche soir »*. Les commandes sont ensuite préparées par les producteurs, avant d'être récupérées par les membres le mardi soir, entre 17 h 30 et 19 h, au point de distribution extérieur : 18 rue Paul Bourret, à Tain. *« C'est à ce moment-là que les producteurs et les consommateurs se rencontrent, précise Marianne, c'est un point essentiel de la philosophie locavor »*. La transaction financière a lieu via la plateforme internet.

Coté finances

Les prix sont fixés par les producteurs eux-mêmes, dans le cadre de la loi du marché. Pour les membres, puisqu'il s'agit d'un circuit-court, les coûts intermédiaires sont limités, et les prix ajustés au mieux. Concernant les frais de service : la plateforme prend 7,5 % du montant hors taxes des ventes (8,5 % pour un système dépôt-vente), et le gérant bénéficie de 9 % du montant hors taxes des ventes (13 % pour un dépôt-vente).

Début pour janvier ou février

Actuellement, le locavor de Tain-l'Hermitage est en construction. *« J'ai réuni pour le moment 110 membres et 12 producteurs, explique Marianne, il faut 150 membres et une quinzaine de producteurs pour lancer le locavor. Je prévois un démarrage pour janvier ou février »*. Elle y croit Marianne à son locavor, et elle a raison. Car mis à part quelques produits exotiques (café...), il y a autour de Tain de quoi constituer une belle communauté locavor. Tant pour les producteurs que pour les consommateurs.

Frédéric Coutisson