



Alençon

Manger frais, local et de qualité : le pari de Locavor.fr

Nicolas Simon mise sur les commandes locales, en direct, pour répondre aux exigences des citoyens en recherche de produits de qualité. Locavor.fr vient de démarrer cette semaine.

18/02/2016 à 18:34 par Laurent REBOURS



Nicolas Simon a abandonné son ancien métier de commercial pour se lancer dans la gérance de ce concept de distribution

Les premières commandes viennent d'être lancées cette semaine avec l'ouverture du site internet de commandes de produits locaux, www.locavor.fr. Les premières distributions sont prévues le **3 mars** prochain sur le parking de Gamm vert à Alençon.

Son créateur, Nicolas Simon, a opéré avec cette start-up une véritable reconversion, doublée d'un pari.

La paternité : un déclic

Commercial en fournitures industrielles pour diverses sociétés et collectivités durant une douzaine d'années, Nicolas Simon a voulu sortir complètement de ce secteur d'activité et se lancer dans un domaine où il se sentait davantage d'affinités.

“ En l'occurrence la qualité de l'alimentation, un domaine où il se dit « *particulièrement sensible depuis la naissance de mon premier enfant il y a cinq ans. Je me suis intéressé aux artisans locaux, aux circuits courts... et j'ai voulu essayer d'apporter ça au plus grand nombre* ». ”

Une distribution par semaine

Le circuit passe totalement par Internet. Les commandes se font du vendredi au mardi, les producteurs ont deux jours pour les préparer. La distribution se fait les jeudis soirs sur le parking de Gamm vert, route de Sées. « *J'ai voulu un vrai rendez-vous hebdomadaire avec les consommateurs, correspondant à une réelle demande sur la communauté urbaine d'Alençon* » estime Nicolas Simon.

Les producteurs retenus se situent dans l'élevage, le maraîchage, le fromage et diverses productions locales originales.

« *Locavor.fr se définit comme une plateforme collaborative dont je suis le gérant à Alençon, le premier point dans l'ex-Basse-Normandie* » souligne Nicolas Simon qui se réjouit par ce biais de mettre en valeur des productions qui sortent de l'ordinaire comme les insectes torréfiés venus de Seine-Maritime, la Patte Jeanjean du Perche, Mes recettes de famille de Ruperroux...

L'inscription est gratuite, le panier est à confectionner soi-même. A l'avenir Nicolas Simon espère se lancer dans les livraisons s'il y a de la demande ainsi que dans les livraisons d'entreprises.

Un budget alimentation en baisse

Le gérant de Locavor l'assure : son budget alimentation a baissé depuis qu'il a opté pour les circuits courts : « *Je pratique depuis trois ans et peu à peu on a mangé moins et plus qualitatif. En plus, avec ce système, il n'y a plus de tentations extérieures et les aliments sont locaux, sans parler de la démarche citoyenne qui permet d'éviter le gaspillage* ».

Les producteurs, en effet, n'abattent qu'en fonction des commandes qu'ils reçoivent, ils peuvent ainsi parfaitement gérer leurs stocks.