

Trois producteurs locaux ont adhéré aux circuits courts

Rencontre avec trois producteurs sous le marché couvert de Nuits-Saint-Georges. Leur originalité ? Ils utilisent le concept Locavor, un réseau de vente directe qui permet aux consommateurs de prendre commande et de régler en amont sur Internet.

On les trouve chaque mercredi sur le marché. Inscrits dans la démarche Locavor (lire encadré), ils proposent leurs produits alimentaires en circuit court, directement aux consommateurs.

De 17 h 30 à 19 heures, Emmanuel Prost anime le point de distribution des produits locaux estampillés Locavor sous les halles de la ville. Emmanuel Prost a rejoint Locavor après avoir créé, avec Nicolas et Gérard Breillon, la *Brasserie Burgonde* à Vitteaux « Ils brassent depuis 1999, avec des recettes élaborées par Nicolas Breillon, des bières avec double fermentation sur des levures non filtrées ni pasteurisées », explique-t-il. Avec une sélection des matières premières nécessaires au brassage, la maîtrise des procédés de fabrication et de fermentation, la production annuelle atteint 16 000 bouteilles.

Nicolas Rollin, lui, a ouvert début avril *Le Fournil de Sophie* et propose du pain à la dégustation. Depuis huit ans, il travaille des produits frais et locaux pour élaborer des tartes salées ou sucrées ainsi que des confitures, confits de vin et condiments. Les recettes sont réalisées au fil des saisons dans un es-



■ Emmanuel Prost, organisateur du point de distribution Locavor. Photo P. P.

prit de tradition. Le commerçant a également créé *L'Atelier de Sophie*, à Chaudenay, près de Chagny (71).

Enfin, installée depuis juillet 2013, rue des Tannières, dans le village voisin de Quincey, Iris Amiot propose, en vente directe, des primeurs de saison en libre cueillette au *Jardin de Quincey*. Tout au long de l'année, cultivés sur un hectare et demi de terre de façon biologique, sans aucun produit de traitement ni engrais, les légumes frais sont récoltés et vendus le jour même, avec ouverture de la boutique sur place, seulement le samedi, de 14 heures à 17 h 30.

Patrick Prévost (CLP)



■ Nicolas Rollin propose des variétés de pains à la dégustation. Photo P. P.



■ Iris Amiot, du *Jardin de Quincey*. Photo P. P.

Locavor, un concept né en Bourgogne

C'est en 2013 que Benoit Gervais, un Mâconnais (Saône-et-Loire), a décidé de lancer le concept Locavor, un mode de consommation pour développer l'offre alimentaire de producteurs et artisans locaux avec des responsables qui organisent la distribution aux particuliers. Le premier point de distribution, créé en 2014, se situe près de Mâcon à Bâgé-la-Ville, d'où Benoit Gervais est originaire. Une dizaine d'autres points apparaissent ensuite en Bourgogne et près de quarante en France. « La prise de commande et le paiement sécurisé sur la plate-forme Internet permettent l'édition de la facture et le règlement des différents producteurs moyennant un prélèvement de 7,5 % des ventes », précise Benoit Gervais. Sa société, enregistrée auprès de la Commission nationale informatique et liberté (Cnil), siège à la Maison régionale de l'innovation à Dijon et a obtenu, l'an dernier, le label FrenchTech Innovation.