

# Consommer local, c'est facile

Consommer local et collaboratif, le credo de Locavor.fr. Le site en ligne met en relation producteurs et consommateurs locaux. Distribution chaque jeudi, sur le parking de l'Église Notre-Dame à Besançon

« **C**ommande N° 36 j'ai fini. Comme d'habitude tout va bien ». Pour cette première distribution, Clémence Haberbusch, gérante du site Locavor est très sollicitée. Elle vient de reprendre le flambeau. « D'abord par intérêt pour l'agriculture. Je travaille dans le développement local. Puis évidemment pour l'aspect "bien manger". En mettant en relation des consommateurs et des producteurs, gratuitement, via le site Locavor, nous proposons une alternative aux supermarchés ».

Le principe est plus souple que l'Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) pas besoin de s'inscrire à l'année. « L'inscription sur le site est gratuite, pour les producteurs et pour les consommateurs. J'ai démarché une petite trentaine de producteurs, chaque semaine, ils proposent leurs produits en ligne. Le client passe doit passer sa commande avant le mercredi, et retire ses produits, ici, sur le parking de Notre Dame, le jeudi entre 17 h 30 et 19 h » explique la nouvelle gérante. Au passage, elle propose de goûter un cake maison, tandis qu'à côté les clients de passage essaient un pesto à l'ail des ours de La Serpolette à Cruzet-Migette. Certains producteurs optimisent le



■ Chacun vient sur le parking de Notre Dame récupérer les produits qu'il a commandés en ligne.

Photo Ludovic LAUDE

temps et les kilomètres, l'un vient avec les commandes de quelques autres.

« Oui pour les gnochtis, c'est le monsieur au tee-shirt turquoise ». Clémence Haberbusch, attribue les bouteilles de bières de Trombonix, Louis Tisserand, producteur de miel, arrive en voisin avec un pot de miel toutes fleurs, un autre de miel de sapin. Frédéric Jacquelin, de la Ferme des Agités à Poligny a conditionné les pains des commandes pri-

ses sur le net. Sur l'étal, il a même déposé quelques pains en rabe. « Je n'ai pas fait un bon marché ce matin » le paysan-boulangier dispose aussi quelques pizzas. « C'est vrai, nous sommes une alternative aux Amap qui fonctionnent beaucoup avec l'engagement militant, cet engagement a ses limites. Ici, le client peut composer le panier dont il a besoin ». Viandes, fromages, vins, farines, miels, légumes, bières, confitures, foie gras de canard, tisanes...

Le marché offre décidément une belle palette de produits. Meilleure qualité, meilleure rémunération des producteurs (83 % du prix leur revient), limitation des pertes, traçabilité optimale pour le consommateur, facturation aisée en ligne. Quand producteurs et consommateurs font, chacun un pas vers l'autre, c'est tout un monde d'échanges qui devient plus juste.

Catherine CHAILLET