Document:/Hebdo/Eclaireur/Production_en_cours/Pages/Loiret-Mon-170628-2.pgl Eclaireur/Loiret ... 28/06/2017
Auteur:jmthibault Date:22/06/2017 19:25:03

A la une

Acheter des produits d'ici

HUMEUR ...

HUMEUR

HB_TexteHumeur

2857c / 48L

Tapez votre titre

74mm x 79.62mm

Ici texte

De nouveaux circuits courts pour la vente aux particuliers

Consommer local et équitable

Des produits locaux en un seul endroit et achetés d'un simple clic : c'est le marché à la mode internet qui prend progressivement racine dans le Gâtinais.

Consommer local ? Même les grandes surfaces développent l'offre en produits régionaux, face aux attentes de citoyens soucieux de trois critères.

Il y a la diminution du coût des transports, et donc un impact écologique moindre grâce à une livraison en circuit court ; la traçabilité du produit en identifiant son origine et enfin la volonté de préserver les emplois locaux.

L'e-commerce, un réflexe pour certains foyers

Faire ses achats en ligne est un réflexe pour certains foyers. L'essor du « drive » en est une illustration.

Couplée à l'exigence d'un circuit court, la démarche va plus loin grâce à de nouvelles plateformes où le client achète par carte bancaire des produits nés près de chez lui. À lui ensuite d'aller chercher sa commande déjà réglée via le site internet. Le souci de traçabilité est associé à une facilité d'utilisation évidente.

C'est l'idée qu'ont développée deux startups *(lire ci-dessous)* qui mettent en contact producteurs, artisans et clients grâce à des plateformes actualisées. Un vrai catalogue en ligne avec un paiement sécurisé. La plateforme prend une commission (en général 7,5 % du prix hors taxe). À charge pour elle de reverser sa part au gérant du point de distribution (en général 9 à 11 %) et bien sûr aux producteurs leur dû après chaque vente.

Ce nouveau mode de consommation limite considérablement le gaspillage généré par les circuits de distribution classiques. Il est peu exigeant pour le client : il s'inscrit gratuitement, achète seulement quand il a envie. Seul bémol : les plages horaires restreintes pour aller récupérer ses achats dans le point de distribution le moins éloigné du foyer.

JEAN-MARC THIBAULT

Après les AMAP apparaît une offre plus souple pour le client : les plateformes en ligne basées sur les circuits courts avec parfois plus que de l'alimentaire. (PHOTO : FLORIAN SALESSE)

Circuit court : il y a du choix

Dans l'est du Loiret, il existe quatre AMAPP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne de proximité) : à Cortrat, Melleroy, Lorris et Châlette. Parmi les pionniers de l'AMAP du Gâtinais (la première créée), Laurence Desmazières rappelle que les premiers circuits courts sont tout simplement les marchés, qu'accueillent chaque semaine nos chefs-lieux ! La vente à la ferme est ce qu'il y a aussi de plus direct. Pour rappel, les AMAP fonctionnent sous forme associative. Les adhérents s'engagent à se partager la récolte d'un paysan (pas toujours bio mais souvent) en récupérant chaque semaine un panier. Un système bien établi mais que certains abandonnent en raison des contraintes : on paie à l'avance, il faut être là à chaque distribution, on ne choisit pas ce que l'on a.

Saint-Germain, Château-Renard... : un réseau

***La Ruche qui dit oui* a trouvé un point de distribution à Saint-Germain-des-Prés. Plus loin, c'est à Château-Renard que le réseau *Locavore* vient de prendre pied...**

Ce vendredi 30 juin, ce sera le baptême du feu pour Ludivine Linard. Ses premiers clients « locavores » du Montargois viendront chercher leurs achats dans son local commercial à Château-Renard.

Le 18 juin, elle a déjà présenté une partie de ses producteurs collaborateurs (ils ont exposé au Bar du Donjon). Les fournisseurs les plus éloignés sont dans le Bellegardois.

4,20 € le kilo de cerises

Pour le client, le principe est simple : il s'inscrit sur le site Locavor.fr, commande en ligne les produits par internet puis va les retirer le vendredi de 17 à 19 heures au local d'Effervescence, situé 718 route de Montargis à Château-Renard. « Une permanence le samedi matin pourrait être envisagée à court terme », explique Ludivine Linard. « Si j'ai assez de membres, j'aimerais ouvrir un 2e point locavore à l'entrée nord de Montargis. »

Basé sur le même principe que celui de « La ruche qui dit oui » à Saint-Germain-des-Prés, le Locavor de Château-Renard fait de son côté la part belle aux artisans locaux en plus des producteurs de denrées strictement alimentaires. La créatrice de bijoux en verre fusionné Corinne Allard (Ervauville), Aubéline et ses cabas en tissus faits main, des produits d'art de la table, les mohairs de Charmes, les légumes, la viande, les fruits, fromages, pains et épices enrichissent l'offre.

« J'essaie de faire en sorte que les producteurs soient là au moment de la distribution, pour qu'il y ait un échange direct avec le consommateur. C'est ce qui fait venir les gens », déclare Mme Linard. « Les producteurs ne proposent que ce qu'ils ont en stock et n'amènent le jour J que ce qu'ils ont vendu. Quant au prix, la plupart jouent le jeu, gardent une marge raisonnable et ça se passe bien. Le kilo de cerises, je l'ai à 4,20 € contre 4,90 € voire 6 € chez certains primeurs ».

À droite, Ludivine Linard et sa fille auprès de producteurs avec qui elle va travailler.

V. R. ET J.-M. T.