

Le Locavor trouve son public

Consommation. La plateforme met en relation producteurs locaux et clients pour favoriser les circuits courts.

Il y a environ un an, Céline Michelotti, convaincue de l'urgence pour tous d'adopter un mode de vie et d'alimentation plus sain et de préserver l'environnement, ouvrait les sites Locavor de Bagnols-sur-Cèze, Beaucaire et Tavel. Locavor est une plateforme internet qui intervient dans toute la France pour mettre en relation producteurs, fournisseurs locaux et consommateurs afin de simplifier les achats de produits locaux.

Un processus simple où le consommateur s'inscrit puis choisit le site le plus proche, reçoit un mail pour le prévenir du lancement des ventes et, enfin, passe sa commande hebdomadaire qu'il ira chercher au point de distribution. La commande, groupée sur le site, évite le déplacement d'un magasin à l'autre, autant de carburant et de temps épargné pour le consommateur, autant de gaspillage évité pour le producteur qui sait quelles quantités apporter. Céline Michelotti précise : « L'optique n'est pas encore zéro déchet, mais presque. »

Sur ses trois sites, elle propose les récoltes et marchandises de quarante-sept producteurs locaux, maraîchers, éleveurs, arboriculteurs, fabricants ou fournisseurs de farine, riz, bière, thé, pâtes fraîches, kits de champignons ou de plats cuisinés...

Les commandes par Locavor soutiennent l'activité locale, créent des emplois, avec la garantie d'une juste rémunération des producteurs.

Humaniser les relations

L'économie réalisée par la réduction des transports et la relation directe producteur-consommateur permet à Céline Michelotti de minimiser les prix de vente, notamment en ce qui concerne les produits bio.

Pour assurer la liberté de ses clients, elle propose un choix de six paniers de tailles différentes, les légumes étant aussi vendus au détail. Les consommateurs du site de Beaucaire, après avoir passé leur commande, viennent remplir leur coffre cha-



■ Céline Michelotti affronte le vent pour livrer ses commandes hebdomadaires.

que semaine sur le parking de M. Bricolage. Certains producteurs les reçoivent avec Céline Michelotti, qui remarque avec satisfaction : « Ça rend plus humaines les relations entre producteurs et clients » car même quand ils ne se rencon-

tre pas, le site offre une vue sur leurs lieux de production et l'insertion dans le réseau Locavor peut engager certains consommateurs à se rendre sur place. Vivre plus sainement et dépenser moins d'argent, la proposition Locavor séduit

d'office. Alors... une petite visite sur le site ?

► Correspondant *Midi Libre* : 06 31 99 73 79

► Distribution le mardi de 18 h 15 à 18 h 45. Site : locavor.fr/110 Locavor de Beaucaire.

LE CONCEPT

Autour de chez soi

Le locavorisme prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile. Concrètement, on achète aux producteurs locaux, on les privilégie (les produits frais et de saison (qui consomment dix à vingt fois moins d'énergie que des fruits et légumes importés hors saison), on limite le gaspillage alimentaire (les fournisseurs ne livrent que ce qui est commandé) et on favorise le maintien des populations sur le territoire. La réduction des intermédiaires garantit une meilleure rémunération des producteurs et, grâce à des marges faibles, le coût des produits est abordable.

LE CHIFFRE

193

C'est le nombre de producteurs et artisans que le site répertorie dans les environs de Beaucaire.

Audrey Cimino, la Basse-Cour de la plaine

Audrey Cimino, à la Basse-Cour de la plaine, élève sa cinquantaine de volailles, poules pondeuses, poulets de chair et chapons à Noël. Elle vise la qualité plutôt que la quantité, avec pour objectif une extension progressive de son élevage. Pour étendre ses lieux de distribution, marchés et vente directe, elle s'est affiliée au réseau Locavor. Elle reconnaît : « *Ce n'est pas l'explosion mais c'est bien d'avoir un autre point de vente.* »

Locavor est une nouvelle opportunité de rencontrer sa clientèle, celle des consommateurs en demande d'une visibilité et d'une qualité garantie du produit alors qu'en tant que productrice locale, isolée, la communication reste difficile. De plus, avec Locavor, la famille réunit



■ Audrey Cimino.

en une seule commande et distribution tous les besoins hebdomadaires, nourriture, hygiène, cosmétiques, etc. Un panier qui devient alors une réelle alternative au caddie et une porte ouverte pour les producteurs locaux.

► 2 663, chemin de Beauvoir,
à Beaucaire.
Tél. : 06 10 84 78 84.

Jennifer Fouque, la Chevrerie de Nourriguier

Jennifer Fouque, à la Chèvrerie de Nourriguier, élève ses chèvres, ses agneaux et ses cabris. Elle propose les produits de son élevage ou fabriqués à partir de ses animaux. Intégrée depuis quelques mois au réseau Locavor, elle trouve là une nouvelle opportunité de créer des relations avec sa clientèle potentielle. Car les consommateurs membres de Locavor, souvent curieux, décident de découvrir l'élevage après quelques commandes passées et appréciées.

Un espace ludique pour la famille et une occasion de vérifier l'authenticité du lieu. A contrario, la clientèle qui n'a pas le temps de courir d'un producteur à l'autre, s'évite cet embarras en passant une com-



■ Jennifer Fouque.

mande générale auprès du site. Elle conclut que la plate-forme Locavor est pour les producteurs locaux un outil de communication efficace dont l'expansion serait profitable à tous.

► 1 710, chemin du Mas-de-Pilet, à Beaucaire, tél. 06 61 07 99 46.

Laure Laniel, le thé de l'enseigne Arbata

Laure Laniel, naturopathe et iridologue, propose, avec son enseigne Arbata, plus d'une centaine de variétés de thé, une feuille qu'elle a choisi pour ses vertus curatives et gustatives.

Intégrée au réseau Locavor depuis quelques mois, elle constate qu'elle a acquis une nouvelle clientèle, peu nombreuse encore mais qu'elle prend soin de fidéliser, les sachant potentiellement prescripteurs d'autres amateurs de thé.

Elle approuve le principe qui limite le nombre de points de vente et permet au consommateur, qui ignore souvent qu'il existe des fournisseurs de produits bio à proximité, de satisfaire à la fois son goût et son choix de vie. Elle voudrait que plus de familles aient con-



■ **Laure Laniel.**

naissance du réseau pour disposer d'un choix authentique de consommation, comme celles qui viennent remplir leurs paniers aux rendez-vous hebdomadaires.

► Arbata : 06 20 76 28 49,
contact@arbata.fr.