


**Locavor, site de commerce en ligne de produits régionaux a ouvert le 7 novembre un point de vente à Fontaine-Lès-Dijon. Un nouveau mode de consommation qui devrait faire des émules.**



## **Nicolas de Rotz : « locavoriste » et « drive » fermier**

 **C**onsommer un peu moins, mais mieux», c'est pour Nicolas de Rotz, gérant du E-Commerce fontainois, l'une des idées directrices principales du concept. Locavor est un site de commerce en ligne, qui met en relation producteurs régionaux et clients. Ils se donnent ensuite rendez-vous sur un point Locavor à Fontaine-lès-Dijon pour récupérer les achats, payés via le site internet. La première ouverture du catalogue a eu lieu le 1er novembre. Locavor a plusieurs objectifs : diminuer le gaspillage en ne consommant que ce qui est acheté, réduire les intermédiaires au maximum, une meilleure qualité des produits et la réduction de la pollution en limitant les fournisseurs au niveau local. De plus, les fruits et légumes de saison ont une empreinte carbone 10 à 20 fois inférieure à celle des hors-saison. Le premier Locavor est apparu à Mâcon en mars 2014, créé par Benoît Gervais. Il y a désormais 6 de ces sites marchands en France. S'il a été dif-

ficile de trouver des agriculteurs fournisseurs - surtout pour les légumes - le Locavor de Fontaine-lès-Dijon en compte désormais 22 : en viandes, volailles, légumes, bières artisanales, poisson, escargots... À ce jour, le site compte 408 membres inscrits qui sont autant de clients potentiels. Il devrait se développer rapidement.

### **RÉPONDRE À UNE DEMANDE CROISSANTE**

Locavor n'est pas responsable de la qualité ou non des produits, c'est avant tout un site de mise en relation entre particuliers et producteurs. Nicolas de Rotz s'assure de faire la liaison, faire vivre le tout et améliorer la visibilité du site. Néanmoins, chaque producteur était déjà auparavant connu du gérant, ou faisait déjà de la vente en circuit court via les groupements existants. Les certifications et labels sont demandés afin d'éviter toute tromperie sur la marchandise. Appelé « Locavorisme », ce système privilégie la vente de produits alimentaires en circuit-court. Il arrive dans les villes pour satisfaire une clientèle citadine intéressée par ce mode

de consommation, plus respectueuse de l'environnement et des producteurs. Ce sont les agriculteurs qui se sont adaptés aux citadins : il n'y a pas de tarif minimum de commande, pas de panier imposé, c'est moins de contraintes pour le consommateur. Le concept répond à une demande de plus en plus grande. Les « locavoristes » souhaitent avoir accès à des produits plus frais et de meilleure qualité, comparativement à ce qu'on trouve communément dans les grandes surfaces. Les polémiques autour de la viande de cheval ou du saumon de Norvège ont accentué le phénomène. En achetant directement au producteur, la traçabilité du produit est plus évidente, les fermiers sont mieux rémunérés puisque la marge est plus importante : de 78 à 83 %, contre 30 à 40 % dans la grande distribution. Tout le monde y gagne.

**PATRICIA MARTY**

◆ <https://locavor.fr/7-locavor-de-fontaine-les-dijon>