

Des locavores en Finistère Nord

Depuis quelques semaines à Landivisiau et Saint-Martin-des-Champs, les deux premiers points de distribution Locavor connaissent un succès grandissant.

26/06/2015 à 10:38 par shabadi



Marcel Azou et son fils Cédric ont fédéré une quinzaine de producteurs locaux.

Par Pierre Gicquel

Simple effet de mode ou mouvement de fond, le locavorisme – mouvement hétéroclite de consommateurs désirant manger de produits locaux – fait des émules en Finistère Nord.

Marcel Azou et son fils Cédric viennent de fédérer autour d'eux une quinzaine de producteurs des alentours de Landivisiau et de Saint-Martin-des-Champs pour créer deux réseaux inscrits sur la carte du site internet Locavor.fr qui en compte une trentaine en France. « **Le principe est simple**, précise Marcel Azou, **c'est de la libre association. C'est avant tout pour défendre l'idée de soutenir le tissu économique local que nous nous sommes lancé. C'est aussi la garantie de produits ultra frais. Chacun y gagne car, avec ce modèle, 84 % du produit de la vente revient au producteur, le reste étant réparti entre le site internet et les gérants des antennes locales. Avec le minimum d'intermédiaires, le client paiera des produits de grande qualité à des tarifs abordables et équitables** ».

Les producteurs adhérent

Les membres inscrits sur le site – plus de 800 en Finistère – commandent en avance soit à partir d'un "drive fermier" mis en place sur le site web, soit en venant chercher leurs courses chaque mercredi de 17 h 30 à 19 h 30, sur le petit marché installé sur le parking de l'hôtel-restaurant le Terminus, situé à l'entrée Est de Landivisiau. Ils peuvent ainsi garder le contact avec les producteurs. Comme Alan Thomin, jeune maraîcher de La Roche-Maurice, venu distribuer ses légumes bio : « **Locavor nous offre des outils nécessaires et faciles d'utilisation. Et une visibilité accrue. Je reçois la liste des commandes, je n'ai plus qu'à préparer mes cagettes. Cela m'évite de faire les marchés traditionnels comme le faisaient mes parents et donc de rester plus longtemps dans les champs.** » Pour Yves Le Velly, marin-pêcheur de Sibiril, c'est aussi l'occasion d'éviter des pertes : « **Pour un marché, tu ne sais jamais ce qu'il faut amener en marchandise. Il nous arrive d'avoir des quantités de crabes invendus. C'est dommage.** »

« **Bonjour, j'ai la commande numéro 4, s'il vous plaît.** » En moins d'une minute, Mickaël Conseil, Landivisien et locavore averti, repart avec ses provisions en charcuterie des Fumets de l'Arrée.

Les consommateurs adorent

« **Je suis allé voir sur internet et j'ai vu qu'il y avait du choix. Les horaires et le lieu de rendez-vous sont pratiques et je sais exactement d'où viennent les produits. En plus, je gagne du temps.** » Viandes, fromages, pain, miel, légumes, pâtes artisanales, bières, confitures, chocolats fins, glaces élaborées à la ferme ou encore crustacés uniquement issus du département sont ainsi mis en vente. Le modèle "Locavor" devrait bientôt essaimer ailleurs : « **Nous sommes actuellement en prospection sur Brest et ses alentours** », confie Cédric Azou.

Pratique : Pour trouver le point de distribution le plus proche de chez soi, toutes les infos sont sur <https://locavor.fr>

shabadi

Nous contacter