le JTT
SERVICE COMMERCIAL
Christel DRILLET 06 26 60 17 23
christel.drillet@lejtt.fr

UNE NOUVELLE TENDANCE DE CONSOMMATION

Les locavores sont omnivores

Eh oui ! Les locavores (qui se nourrissent de produits locaux) apprécient de manger varié (ils sont omnivores). À Tain-l'Hermitage, c'est le bonheur : une nouvelle structure, Locavor, leur livre sur place chaque semaine toute la fraîcheur du terroir.

Les producteurs font découvrir leurs produits et échanges avec les consommateurs.

Qu'est-ce que Locavor ?

La mise en relation par internet de consommateurs et de producteurs. C'est simple, on s'inscrit sur le site (sans obligation d'achat, ni cotisation), on choisit les produits, ensuite si on commande, on paie par carte bleue, et le mardi soir, on vient chercher son colis tout prêt au Fournil de Camille.

Pour l'instant, la communauté compte 30 producteurs et plus de 400 consommateurs. Tout le monde est gagnant : les producteurs, qui trouvent là une occasion de vendre en direct, complémentaire du marché du samedi. Les consommateurs, qui peuvent renouveler leur stock de produits frais en milieu de semaine.

Que peut-on acheter ?

À vrai dire, presque tout ce qui est produit dans un rayon d'une cinquantaine de km.

Commençons par Nicolas, le boulanger du Fournil qui prête son espace, il propose un pain au levain spécialement pétri pour Locavor. À côté, on trouve tous les classiques de la région, légumes et légumes bio, fruits de saison, jus de fruits et compotes, fromages de chèvre, de brebis, de vache, lait et yaourts, canards, poulets, pintades, œufs. Confitures, ravioles, noix et produits dérivés, huile, vin, croquants ; tisanes, miels, aromates…

Qui est à l'origine du concept ?

Marianne Guméry, une passionnée de nature et de santé. Petite-fille d'agriculteurs, elle a toujours apprécié la nourriture saine. Dans son cabinet de réflexologie plantaire à Tournon, elle pratique une approche thérapeutique douce, avec des produits naturels. Depuis longtemps, elle cherchait une structure qui permette de promouvoir une nourriture écologique, valorisant les produits locaux, limitant les intermédiaires et les déplacements. C'est chose faite grâce à la plate-forme nationale Locavor, qui a finalisé le concept, l'adaptant à une clientèle connectée, en proposant un service proche du drive, mais avec le contact en plus. Car tisser des liens, c'est aussi un des enjeux de Locavor.

Ainsi chaque mardi soir entre 17h30 et 19h, les amateurs de produits frais et d'échanges conviviaux se retrouvent au Fournil de Camille, avenue Roosevelt à Tain. Pour marquer les deux mois d'existence, le loc'apéro a réuni plus d'une centaine de participants, producteurs, consommateurs et curieux confondus. Depuis les inscriptions se multiplient !

Nicole Cordier

Pour tout savoir, consultez le site : locavor.fr et laissez-vous guider. Bon appétit !