



Le réseau Locavor s'implante à Arveyres

[A la Une / Arveyres](#) / Publié le 09/07/2016 . Mis à jour le par Sudouest.fr



Les clients viennent retirer leur commande directement auprès des producteurs. © PH. LAURA MICHELOTTI

Un point de distribution de produits locaux ouvre à Arveyres, en partenariat avec le site Locavor.fr.

LAURA MICHELOTTI

libourne@sudouest.fr

Consommer local, privilégier les petits producteurs et réduire les intermédiaires. Ce sont les bases du concept du « locavorisme ». Ce mouvement, apparu il y a quelques années, prône le rapprochement entre producteurs et consommateurs. Il encourage ces derniers à favoriser les marchés et la vente directe, via les structures comme les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou encore les points de distribution.

« Je choisis des producteurs dans un rayon de 100 kilomètres maximum », confirme Marie-José Penafiel, gérante du Locavor d'Arveyres inauguré ce jeudi. Premier de la sorte en Gironde, il propose aux clients de venir chercher leurs commandes directement auprès des producteurs sur le parking de magasin BUT, au lieu-dit « Les Pelles », sur la D2089.

À la rencontre des producteurs

Pour cela, il suffit de s'inscrire sur la plateforme en ligne locavor.fr, réseau national mettant en lien les consommateurs et les producteurs d'une même région. « On choisit les produits sur le site le jeudi et la livraison se fait le jeudi suivant. On n'apporte que les commandes, il n'y a pas de gaspillage », explique la gérante. Sur les étals se croisent madeleines au safran, miel, confitures ou encore viande de bœuf bio, tous issus des neuf producteurs ayant déjà rejoint le Locavor d'Arveyres.

Pour Lauriane Gouyon, qui cultive du safran 100 % naturel à Nérigean, l'avantage est double : faire découvrir à la fois son exploitation et son produit. « Ce système nous permet d'aller à la rencontre des gens, de nous faire connaître et puis on privilégie les produits naturels, donc ça marche bien ! » Même son de cloche chez sa voisine, Dominique Pellet, qui propose à la vente les aliments qu'elle confectionne avec le miel de sa ferme de Saint-Sève. Confiture, pain d'épice où le miel remplace le sucre, pour « faire découvrir le produit autrement », explique t-elle. « Je pratique surtout la vente directe, mais en étant à une heure de Libourne, les personnes ne se déplacent pas toujours. Avec ce concept, je viens directement auprès de la clientèle pour faire découvrir mes produits ».

Privilégier la qualité

Le Locavor d'Arveyres compte aujourd'hui 120 inscrits. Un début pour Marie-José Penafiel, qui avoue avoir plus de mal à trouver des producteurs que des clients : « Beaucoup ont déjà leur réseau. J'essaie aussi de favoriser les petites exploitations à taille humaine. »

Alors que la gamme proposée s'étoffera en septembre, accueillant poissons, lait ou escargots, la gérante espère atteindre la barre des 300 membres.

Un frein possible : le prix. Sans être excessifs, les tarifs affichés sont éloignés des standards de supermarchés. Un gage de qualité pour la gérante, comme pour les producteurs : « Pour avoir un produit de qualité supérieure, il faut s'attendre à payer un peu plus cher ».