

Tain-Tournon

Le locavorisme plébiscité sur l'Hermitage-Tournonnais

Il y a presque un an jour pour jour était présentée dans nos colonnes l'arrivée du Locavorisme sur le bassin de l'Hermitage-Tournonnais. Marianne Guméry, la gérante et initiatrice de la plateforme Locavor de Tain-l'Hermitage, lançait l'aventure ce nouveau mode de distribution et de consommation sur le territoire.

Petit rappel de ce qu'est le Locavorisme : derrière ce néologisme, contraction de « local » et du latin « vorare » (dévorer), se cache une nouvelle façon de remplir son frigo, qui veut permettre au consommateur de se fournir en produits locaux - fabriqués dans un rayon d'une quarantaine de kilomètres maximum autour du lieu d'implantation de la plateforme Locavor. Le mode d'emploi est simple : une fois le consommateur inscrit sur le site internet : locavor.fr, faisant de lui un membre de la communauté, il lui suffit ensuite de passer commande directement auprès des producteurs, de payer en ligne, et de venir chercher ses produits sur le lieu de la distribution - pour Tain, la distribution se fait le mardi, de 17 h 30 à 19 h, au Fournil de Camille, 49 avenue du président



L'équipe Locavor de Tain propose régulièrement des animations.

Roosevelt. L'inscription est gratuite, sans aucune obligation d'achat, et l'on peut commander à la fréquence souhaitée. « La grande partie des membres est très fidèle et commande chaque semaine, commente Marianne, et d'autres plus rarement. C'est au choix de chacun. »

Au-delà de promouvoir la production locale, l'idée du Locavorisme est de court-circuiter les intermédiaires, faisant ainsi baisser le prix de la facture pour le consommateur, tout en assurant une rémunération correcte aux producteurs de son bassin de vie. Cela limite également le gaspillage inhérent aux modes de distribution à grande échelle. Le consommateur devient de fait un consommateur de son territoire.

Un cercle vertueux

La première distribution du Locavor de l'Hermitage-Tournonnais (basé sur Tain) a eu lieu le 26 janvier 2016. Lors de son lancement la plateforme comptait 170 membres et 15 producteurs. Moins d'un an après, la plateforme tainoise en est à sa 44ème distribution, soit une par semaine, et compte « 835 membres pour une quarantaine de producteurs, se réjouit Marianne Guméry. »

La clé de cette réussite : « Les producteurs forment une véritable équipe, très disponible, très organisés et très investis, explique Marianne, et les membres le ressentent bien... notre bouche-d'oreille est excellent. » La plateforme Locavor semble donc agir comme un catalyseur d'énergie, non seulement auprès des producteurs et artisans, mais également auprès des membres, pour lesquels l'acte de consommer devient un geste politique au sens le plus noble. Bref, disons que l'offre a rencontré la demande, enclenchant de fait un cercle vertueux.

Le succès de l'entreprise réside également dans le fait que le client n'en est pas réellement un, du moins pas au sens où l'entend la



Marianne Guméry (seconde en partant de la droite) et trois membres de l'équipe des producteurs de la plate-forme Locavor de Tain.

grande distribution. Cette dernière, en alignant des milliers de références et autant de promotions, ne vise qu'un seul objectif : remplir le caddie du prospect. Avec le Locavorisme, consommer retrouve donc un sens dévoyé. « Il n'y a aucun échange direct d'argent entre le producteur et le consommateur, explique Marianne, le Locavor ne recrée pas un point de vente, puisqu'il s'agit d'un point de distribution... le panier du membre se remplit uniquement des produits qu'il a sélectionnés. » Et pour entretenir cette saine convivialité, l'équipe Locavor, animée par Marianne, se retrouve les manches, avec l'organisation d'animations-dégustations lors de chaque distribution, des Loc'apéros réguliers ou encore la journée porte-ouverte d'octobre dernier, où les producteurs ont animé des stands toute la journée, avec jeux et dégustations à la clé.

400 produits référencés

Le catalogue Locavor de Tain compte aujourd'hui environ 400 produits référencés, dans presque

tous les secteurs de l'alimentation : légume, viande, raviolis, miel, confiture, sirop, bière, biscuiterie, gâteaux, chocolat... mais certains produits sont encore absents. « Nous aimerions pouvoir proposer également de la viande de porc, des fruits d'hiver et du poisson, ajoute Marianne. » Bien sûr, pas question de référencer des produits de la mer, mais plutôt une offre en pisciculture locale. »

Mais il n'y a pas que l'assiette dans la vie, et les artisans, même si minoritaires, ne sont pas oubliés. On note la présence par exemple de fournisseurs en huiles essentielles, baumes de massage, bougies, bons cadeaux pour des séances de massage... ainsi qu'une originale offre culturelle, avec « Les histoires d'Ernest », de Chris-

tophe Mercier, un auteur jeunesse de Tain-l'Hermitage qui propose ses livres avec CD sur la plateforme. De quoi nourrir son corps et son esprit.

Le Locavorisme sur l'Hermitage-Tournonnais se porte donc comme un charme, à tel point que Marianne Guméry et son équipe de producteurs envisagent très sérieusement de créer une seconde plateforme Locavor, aux limites périphériques du Locavor tainois.

FREDERIC COUTISSON

Un grand événement : le Loc'Aniv, sera organisé pour célébrer le premier anniversaire de la plateforme, en janvier prochain.

Comment ça marche ?

Les commandes doivent être effectuées sur le site locavor.fr entre le mercredi et le dimanche (le règlement s'effectue directement en ligne) - le lundi, les fournisseurs préparent les commandes, avec les produits les plus frais possibles - le mardi soir, c'est la distribution : un circuit est organisé devant le Fournil de Camille, où les membres viennent chercher leurs commandes et rencontrent les producteurs.