

Le réseau locavor joue la carte des produits locaux

Consommation



Jeudi, le locavor s'installe à Gaillac pour permettre aux consommateurs de récupérer leur commande et rencontrer les producteurs. / Photo DDM, P.G.

Les initiatives locales pour favoriser les circuits courts se multiplient. Si les marchés perdurent, les citoyens utilisent aussi internet pour consommer local et limiter le gaspillage. Comme avec locavor.

Le locavorisme, qu'es aquo ? C'est un mouvement national qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile. Mais surtout qui entend privilégier des produits frais et de saison. Depuis un an, Gaillac a son locavor. Une sorte de drive fermier favorisant les circuits courts. On le doit à Jennifer, 36 ans. Une jeune maman de deux enfants installée avec sa famille à Sénouillac. «Au départ, je me suis posé la question de savoir d'où venaient les aliments que j'achetais. Même avec les étiquettes, il n'est pas évident de s'y retrouver lorsqu'on est dans un supermarché.»

30 commandes par semaine

À la recherche d'un emploi, Jennifer tombe sur une petite annonce pour implanter un locavor dans le Tarn. Il s'agit d'animer localement la plateforme internet du mouvement. C'est cette plateforme qui permet la mise en relation entre les consommateurs et les producteurs et artisans locaux. «J'ai commencé par démarcher les producteurs. Je me suis rendu sur les marchés à Gaillac, Carmaux, Cordes. J'ai choisi un périmètre limité à 50 km autour de Gaillac. Légumes, fruits, viande, miels, confitures, biscuits. En quelques semaines, Jennifer fédère autour de son projet 43 producteurs qui trouvent là l'occasion de commercialiser leurs produits. La plateforme récupère 5 % de la vente hors taxe pour le fonctionnement et moi je prends 9 % (N.D.L.R. : elle a monté sa micro-entreprise). Le reste est pour le producteur.» En l'espace d'un mois, Jennifer est prête à faire sa première vente. Un peu de promotion sur les réseaux sociaux, de tract sur les marchés et 665 membres s'inscrivent gratuitement en tant que consommateur potentiel. «En moyenne, j'enregistre 30 commandes par semaine. Le panier moyen est de 50 euros. Les achats sont directement réglés par carte bancaire à la commande. La clientèle est très variée. Il y a beaucoup de femmes actives qui n'ont pas le temps de se déplacer pour les courses.»

Chaque jeudi, de 17 à 18 h 30, avenue Foch, devant la cave de Gaillac, Jennifer distribue les commandes. On peut aussi se faire livrer à domicile pour une petite participation financière. Depuis l'ouverture du locavor de Gaillac, la satisfaction est de mise chez les clients. À la récupération de son panier, on prend le temps de discuter avec Jennifer, des producteurs sont présents.

L'initiative prend même de l'ampleur. Un relais vient d'ouvrir à Lisle-sur-Tarn sur la place centrale. Un autre locavor vient de voir le jour à Lavaur. «En deux semaines, nous avons enregistré plus de 300 membres. Côtés producteurs, ils sont déjà plus d'une trentaine issue uniquement du Vauréen.»

Avec le locavor, Jennifer s'est créé son propre emploi et a multiplié les rencontres avec les producteurs et artisans. Même les commerçants sont intéressés comme cette pâtissière gaillacoise.

Pour découvrir le locavorisme et les circuits courts : locavor.fr

Le chiffre : 665

Membres> consommateurs. Chaque semaine, ils décident de commander ce qu'ils désirent aux 43 producteurs locaux.

Les circuits courts ont la cote

C'est la grande tendance du moment. Un retour à ce qui se faisait avant guerre, avant que le monde agricole eût l'imposition politique de nourrir des populations affamées par cinq ans de privations. Il fallait produire, encore et encore, au prix de la terre.

Aujourd'hui, ils sont nombreux, des agriculteurs aux consommateurs, à vouloir autre chose, un autre monde. Le mot d'ordre est de sauter les intermédiaires, les circuits multiples qui font qu'un légume ou une viande peut faire des milliers de kilomètres avant d'atterrir dans vos assiettes. Une mondialisation du manger qui connaît aujourd'hui ses limites. Ils veulent un retour à une alimentation où l'on consomme des produits de saisons et non des tomates et des fraises en plein hiver. Où on désire savourer de la viande produite dans le département. Une confiance nouvelle entre producteurs et consommateurs. On appelle cela les circuits courts, où on sait comment est nourri le bétail, est produite la carotte, la salade, le navet. Dans ce secteur, le Tarn est prolifique. On peut rappeler la volonté d'autosuffisance alimentaire pour 2020 à Albi. Il faut savoir que près de 700 exploitants dans le département font de la vente directe. Aujourd'hui, nous vous proposons deux nouvelles initiatives avec le mouvement Locavor et la création d'un drive boucherie par la société Tarn Viande. Deux exemples parmi tant d'autres qui démontrent cette montée en puissance du manger autrement.

Patrick Guerrier et V.V

GAILLAC CONSOMMATION

Tarn Viande lance son drive boucherie

«Un an et demi que ce projet trotte dans ma tête. Un an et demi à mettre en place sur internet, un site qui permet à qui le désire de commander et...



A lire aussi

Contenus sponsorisés

Recommandé par

Sur la Dépêche

Des chantiers annoncés au conseil municipal

L'USPA déroule son football

Pierre Labadie, une figure locale nous a quittés

Des montres défilent dans Cajarc

Réunion du SDET

«Le Glacier» change de mains, racheté par le propriétaire du «Tortoni»

Sur le Web

Donner votre avis !

[Charte de modération](#)

Connectez-vous pour écrire un commentaire

[Créer un compte gratuitement](#)

[Se connecter à mon compte](#)