

TWITTER

Bagnols : le Locavor a trouvé son public

REPORTAGE il y a 15 heures 0 FRANCOIS RIVIER



Les clients récupèrent leur commande directement de la part du producteur.
F.R.

Après juste un an d'existence, près de 450 adhérents

commandent par internet leurs produits du quotidien.

Tous les samedis en fin de matinée, une sorte de petit marché s'installe dans la jardinerie Bagnol. Sur des étales, du pain, des œufs, des savons mais ce sont surtout les produits du jardin qu'attend ce jour-là, la dizaine de clients qui patiente tranquillement et devise.

Ils commencent à se connaître car ce sont des fidèles du Locavor de Bagnols-sur-Cèze : à peine un an après son lancement, il réunit déjà près de 450 adhérents. Des habitués qui ont rejoint le mouvement locavore, lequel prône la consommation de nourriture produite dans un rayon de 100 à 250 km maximum autour de son domicile.

Un autre point de distribution ouvre à Beaucaire

Une façon de consommer en circuit court, lancée par Céline Michelotti et qui a indéniablement trouvé son public. "Je m'étais fixé comme objectif d'avoir 500 adhérents au bout d'un an. On a commencé au mois de mai 2016 et on est à 450, donc on est dans les temps. Cela représente en moyenne 20 consommateurs et 1 000 € par semaine."

Des chiffres, mais surtout des retours positifs de clients qui font la satisfaction de la gérante du point de distribution, au point de lancer un nouveau Locavor à Beaucaire. Logique, puisqu'elle vit à Jonquières-Saint-Vincent.
Le concept du locavorisme

Le locavorisme est un mouvement qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile.

Concrètement, on achète des produits aux producteurs locaux, on privilégie les produits frais et de saison (ils consomment 10 à 20 fois moins d'énergie que des fruits importés hors saison), on limite le gaspillage alimentaire (les fournisseurs ne livrent que ce qui est commandé) et on favorise le maintien des populations sur le territoire. La réduction des intermédiaires garantit une meilleure rémunération des producteurs. Et grâce à des marges faibles, le coût des produits locaux de qualité est abordable. La qualité des aliments est meilleure lorsqu'ils sont consommés rapidement.

A la sortie du camion avec une cagette étiquetée

Elle est également récompensée de son investissement car elle a changé à plusieurs reprises de fournisseurs, notamment sur les fruits et légumes. Elle fait désormais confiance à un producteur du Vaucluse. "J'avais commencé avec des personnes du coin mais il y a eu des problèmes de qualité ou de livraison, donc on est allé voir ailleurs." Et c'est directement à la sortie du camion que les clients récupèrent leurs produits, dans

une cagette étiquetée à leur nom.

Celine Michelotti développe toujours de nouveaux produits avec désormais du chocolat, du sel de Camargue, du saumon, de la viande de Haute-Loire, du nougat, etc. "On a également changé le boulanger puisque celui de la rue de la République à Bagnols est parti : on l'a remplacé par son successeur. Il pourrait aussi y avoir bientôt un traiteur", explique-t-elle.

Une grande diversité de produits

Une diversité de produits qui séduit les consommateurs, à l'image de Frédérique du Pin. "Je viens essentiellement pour les fruits et les légumes qui sont de qualité. C'est une amie qui m'en a parlé et c'est la quatrième fois que je viens. C'est le fait de savoir d'où viennent les produits qui m'a attirée."

La proximité, c'est également ce qui a intéressé Marlène de Saint-Marcel-de-Careiret, venue pour la première fois. "Je vais tester mais je suis favorable à tout ce qui concerne le circuit court et les produits bio. J'en ai entendu parler grâce à une publicité et le fait que cela se fasse à Bagnols m'a donné envie de venir. Cela peut permettre également de gagner du temps."

Un blog avec des recettes

Toute cette démarche est également encouragée par Jean-Philippe Bagnol, de la jardinerie éponyme. "Il nous permet vraiment de nous installer puisqu'après nous avoir accueillis, il a mis à notre disposition un réfrigérateur. Il va également nous prêter son jardin où nous allons organiser une tombola pour récompenser nos fournisseurs."

Pour s'inscrire, il faut passer par internet et commander du dimanche au jeudi à chaque

producteur, payer en ligne avant de venir récupérer ses produits. "Je viens également de lancer un blog avec des recettes et des informations sur les producteurs", détaille Céline Michelotti avec comme devise : Manger responsable, manger local.

PRODUCTEURS

Un exemple

Le Locavor de Bagnols travaille avec 37 producteurs dont le Domaine de Chanabas à Piolenc. "Avant nous exploitions un vignoble de près de 25 hectares. Aujourd'hui, les vignes ont laissé la place à diverses cultures, des céréales, des légumes, des pâturages, des fruits secs, oliviers et truffiers. On élève également en plein air des volailles fermières : poules, poulets, coqs, pintades, canards, oies, dindes, chapons, lapins. Nous avons également un petit troupeau de moutons et trois ânes", explique Nadine Champ qui collabore aussi avec les Locavor d'Orange, Carpentras et Pierrelatte. "Nous proposons des œufs, de la volaille plumée et vidée, du petit épeautre pour agrémenter votre cuisine et de la farine de blé et de petit épeautre."

Ces produits sont destinés à la vente directe auprès de consommateurs locaux, mais sont également servis dans leur ferme-auberge qui accueille des groupes de 8 à 100 personnes sur réservation. "On adhère à la démarche du Locavor et on est au contact des gens. Cela permet de faire connaître notre ferme et nos produits", assure Nadine Champ.

Peu de Rhodaniens

On peut regretter qu'il n'y ait pas beaucoup de producteurs du Gard rhodanien hormis le boulanger bagnolais, un vigneron et un rucher de Saint-Hilaire-d'Ozilhan et un rucher de Valliguières.