

Varennnes-Jarcy : consommez local au premier Locavor de l'Essonne



Varennnes-Jarcy. Philippe Piel, a proposé le concept du Locavor à la commune. Il comptabilise désormais 360 membres.
LP/N.G.



Le seul Locavor de l'Essonne fera sa première distribution de produits locaux le 21 octobre prochain. Vous pouvez passer vos commandes en ligne à partir de ce mardi.

Dans la cour de la Ferme de Varennes-Jarcy, une boulangerie, une agence immobilière et ce qu'il reste de l'épicerie Proxi. L'enseigne a mis la clé sous la porte il y a un an environ, laissant les riverains sans petit commerce de proximité. Dans ce contexte, la proposition faite à la mairie par Philippe Piel a été une aubaine. Chaque samedi, cet habitant de la ville voisine d'Epinay-sous-Sénart installera un point de distribution Locavor dans la Ferme. La premier rendez-vous aura lieu le 21 octobre prochain et les ventes débutent sur Internet ce mardi.

L'idée ? Proposer des produits locaux à des habitants des communes environnantes* qui ont [souscrit au concept sur Internet](#). Et avant même l'ouverture, l'idée a séduit : « 160 membres sont nécessaires pour que la distribution soit viable, explique Philippe Piel. Nous sommes arrivés à 360. »

Pour Jean-Marc Jubault, le maire (SE) de Varennes-Jarcy, ce Locavor est « une bonne idée ». « Cela va permettre aux commerces de la Ferme de capter une clientèle venant des villes alentour, estime l'édile. Ce Locavor ne remplacera pas un magasin comme le Proxi, mais il est le bienvenu. Nous étions tentés de faire venir une Amap (NDLR : association pour le maintien de l'agriculture paysanne) et c'est ce qui s'en rapproche le plus. »

« Les consommateurs gagnent en qualité »

Quinze producteurs installés en Seine-et-Marne, Essonne, dans l'Oise et dans les Yvelines vont proposer leurs produits à la vente en ligne. Les commandes doivent être validées le mercredi soir au plus tard pour laisser le temps de la préparation aux commerçants. « Ce circuit court permet aux agriculteurs de mieux gagner leur vie, insiste Philippe Piel. Je suis moi-même fils d'agriculteur et j'ai été sensibilisé à ça. Nous avons donc un prix équitable et les consommateurs gagnent en qualité. »

Les chalands trouveront des fruits, des légumes, de la viande et notamment des volailles fermières élevées au grain, des produits laitiers dont des fromages de fabrication maison... « C'est une très bonne chose, se réjouit Laëtitia, une trentenaire vivant à Quincy-sous-Sénart. Je vais m'inscrire à ce Locavor parce que je pense qu'il est plus sain de consommer en circuit court. C'est bon pour notre santé et c'est bon pour les producteurs qui ne se font pas avoir par les intermédiaires. »

**Epinay-sous-Sénart, Quincy-sous-Sénart, Boussy-Saint-Antoine, Combs-la-Ville et Brie-Comte-Robert (Seine-et-Marne). Plus d'informations sur le site [Internet du locavor de Varennes-Jarcy](#). Distribution chaque samedi à partir du 21 octobre dans la cour de la Ferme de 10 heures à 12 heures. Aucun achat sur place, les commandes sont à effectuer en ligne jusqu'au mercredi soir.*

« Pour moi, c'est un tremplin »

Sophie Courtois Gnepo,
productrice de chocolats et
confitures écologiques à
Quincy-sous-Sénart

Au milieu de son salon, une
grosse boîte qu'elle termine
d'assembler. « C'est de
l'aluminium », indique
Sophie Courtois Gnepo,
artisan chocolatière et
confiseuse qui a créé
Choco'logic. Quand elle aura
finalisé sa construction, elle
aura terminé le triporteur
qu'elle a mis au point pour
vendre ses créations sur les
marchés.

En attendant, cette
habitante de Quincy-sous-
Sénart fait partie de la liste
des producteurs qui
participent au Locavor de
Varennes-Jarcy. « C'est un
tremplin pour moi »
explique-t-elle. L'occasion
de se faire connaître. Sophie
propose des chocolats et
confitures écologiques et
vegan. « Je n'utilise que des
produits bios et qui ne sont
pas d'origine animale »,
précise l'artisan. Vous n'y
trouverez donc ni œuf ni lait.
« J'utilise du chocolat à la
poudre de riz pour
remplacer le chocolat au lait
», précise Sophie. L'ancienne
opticienne, qui a choisi de se
reconvertir cherche à sortir
du lot en proposant des
recettes originales. Dans son
catalogue, vous trouverez
notamment du chocolat
fourré de caramel au
romarin ou des confitures de
poivron-tomate.