

De jeunes agriculteurs lancent leur épicerie locale et participative

Quatre jeunes agriculteurs bretons ont imaginé un concept d'épicerie locale paysanne et collaborative : Élocop. Regroupés au sein d'une association, ils proposent des produits locaux, garantis sans OGM et sans antibiotiques, issus de filières de production durable. En attendant l'ouverture du magasin, courant 2016, qui sera le premier de ce type dans le Pays de Morlaix, ils confectionnent, deux fois par semaine, des paniers de légumes, de viandes, de fromages. Reportage.

« Désolée, je n'ai plus de salades, à cause de la grêle, elles sont abîmées. Je n'ai que les pommes de terre aujourd'hui. Ça ira ? » Nous sommes à Pleyber-Christ (29), dans un hangar qui abritait auparavant une quincaillerie. Le nuit est tombée depuis quelques minutes, et il ne fait pas chaud. Ce soir, c'est Sandrine qui distribue les paniers de légumes. La jeune femme de 24 ans, accompagnée de son fils de quelques mois, sert une jeune cliente qui vient chercher ses légumes. Des légumes dont elle a préalablement passé commande sur internet.

C'est ici que s'installera, dans les prochains mois, le magasin de producteurs Élocop, au cœur de ce village de 3 083 habitants. Si, ce lundi soir, les clients ne sont pas légion, la distribution cartonne le vendredi. « On a une soixantaine de commandes à honorer ce jour-là », commente Sandrine, qui montre les cagettes alignées sur le sol en prévision du rush de fin de semaine.

Le projet Élocop a débuté il y a maintenant trois ans. « C'était une idée de la mairie », raconte Sandrine. Au centre-bourg, la mairie vient alors de réhabiliter une friche industrielle en un ensemble de logements et de commerces. « La municipalité voulait que des producteurs locaux investissent les lieux afin de commercialiser leurs produits et de conserver un dynamisme rural au sein de Pleyber-Christ. » Quatre jeunes agriculteurs, tous installés en bio, manifestent leur intérêt : l'espace pourrait devenir un lieu de vente directe que certains pratiquent déjà.

S'approvisionner en centre-bourg, sans se rendre au supermarché

« Nous avons alors créé l'association "Croquez local à Pleyber" », se remémore Sandrine. Aidés par la commune et par le renfort de stagiaires, le projet Élocop se met en route. Objectif : monter une épicerie locale, le premier magasin de producteurs de ce type à voir le jour sur le territoire de la communauté de communes de Morlaix. Une opération de financement participatif en ligne est alors lancée pour récolter 20 000 euros. La mise en place de l'épicerie semble alors sur de bons rails.

Mais il faudra néanmoins changer de lieu d'implantation : le loyer demandé par la communauté d'agglomération de Morlaix, propriétaire des locaux commerciaux de l'ancienne friche industrielle, est trop cher pour la petite équipe. « Nous, ce que nous voulions, c'était rester en centre-bourg : beaucoup de contributeurs au financement participatif étaient de Pleyber-Christ », commente Sandrine. Soutenus encore une fois par la mairie, les jeunes agriculteurs parviennent à trouver un nouveau lieu d'installation : ce sera dans l'ancienne

quincaillerie, non loin du cœur du bourg.

« Une prise de conscience du mal-manger »

En attendant les aménagements du hangar, qui devraient démarrer au printemps 2016, Élocop poursuit son bonhomme de chemin. Et fidélise déjà des clients. Comme Gwénola, animatrice en maison de retraite, venue chercher ses légumes ce lundi. « Nous, on est enchantés », confie-t-elle. « On attendait depuis longtemps d'avoir accès à de la nourriture locale, produite de façon raisonnée, près de chez nous. » Pour elle, par les temps qui courent, ce mode de consommation est même devenu indispensable. « Il y a une prise de conscience de beaucoup de gens par rapport au mal-manger, les gens n'en peuvent plus de ce trop plein d'additifs dans les produits préparés. Ils espèrent un retour au raisonnable », commente-t-elle.

Même écho du côté de Geneviève, qui récupère ses poireaux, épinards, choux et pommes de terre. « Les temps changent, et les modes de consommation évoluent peu à peu. Il y a un retour au « manger sain » », confirme-t-elle. Sandrine approuve et apprécie les commentaires. Elle qui a fait de la vente directe un pilier de son projet d'installation en agriculture bio apprécie également les relations qu'elle entretient avec les consommateurs. « J'aime bien le contact avec les gens, et j'aime bien savoir où va ce que je produis. C'est aussi très intéressant de partager avec eux, par exemple des conseils pour cuisiner les légumes », déclare-t-elle.

La vente directe est aussi synonyme de contraintes, notamment au niveau gestion du temps et logistique. « Si cela nous permet de mieux valoriser nos

produits, les commandes en panier nous prennent quand même énormément de temps, constate la jeune agricultrice. Par exemple, sur mon exploitation, ça me prend deux jours. Pour les commandes livrées le vendredi, je fais, le jeudi, toutes mes récoltes de légumes qui se conservent plus longtemps, comme les carottes ou les betteraves. Et, le vendredi matin, je termine par les épinards et les salades, pour un maximum de fraîcheur. De 10 heures à 16 heures, j'enchaîne la préparation des commandes, avec soixante paniers à préparer. »

Des consommateurs acteurs de la gouvernance du projet

« Quand le magasin sera ouvert, ça sera plus simple. » Un gain de temps appréciable dans une profession où l'engagement est total. Un autre engagement des producteurs d'Élocop est de faire participer les consommateurs à la gouvernance de l'association porteuse de projets. « Ils font partie des processus de prise de décision. S'ils estiment, par exemple, que le prix des produits est trop cher, ils peuvent nous le dire, et on discute tous ensemble, avec les producteurs. » L'objectif est que chacun s'y retrouve : le producteur, jeune installé proposant une agriculture plus raisonnée et durable ; et le citoyen qui vient acheter ses légumes ou sa viande bio, et qui a la possibilité de s'approvisionner à proximité de son lieu de vie et en milieu rural.

Pour aller plus loin :

Le [site web](#) du projet Élocop

La [page Facebook](#) du projet Élocop