

Faites vos courses en ligne directement chez le producteur

Réveillez vos papilles en faisant votre marché chez les producteurs depuis le Web. À la clé, un retour aux saveurs !

C'est honteux ça ! Ce n'est pas de la charcuterie... C'est imbouffable, c'est d'la merde !" Nous sommes en 1992 et l'un des plus célèbres chroniqueurs culinaires Jean-Pierre Coffe s'agite dans tous les sens sur le plateau de l'émission La Grande Famille, sur Canal+. À l'époque, le critique gastronomique nous faisait gentiment rigoler. Vingt ans plus tard, le sourire ne s'affiche plus du tout.

Légumes sans saveur et bourrés de pesticides, poulets élevés en batterie shootés aux hormones, maïs transgénique, viandes gonflées d'acides gras saturés, etc. Aujourd'hui, lorsqu'on fait ses courses dans les supermarchés, il faut mieux ne pas se poser trop de questions sur ce que l'on glisse dans son chariot ! Et de toute façon, que peut-on y faire ? A-t-on vraiment le choix ? Il faut bien se nourrir, pensez-vous peut-être... Oui, mais on peut tout de même choisir ce que l'on mange, non ? ! Car avec Internet, dénicher de bons produits du terroir n'a jamais été aussi simple. La Toile invite en effet à s'affranchir de l'industrie agroalimentaire de masse en commandant directement chez les petits producteurs, et

sans forcément se ruiner. Du frais, du bon et des saveurs à tous les rayons : petit tour d'horizon de ce que l'on appelle les circuits courts.

► Que signifie l'expression "acheter en circuits courts" ?

"C'est un mode de commercialisation des denrées agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire", énonce le ministère de l'Agriculture. Comme monsieur Jourdain qui, un jour, découvre avec étonnement qu'il parle depuis toujours en prose, sans doute empruntez-vous déjà des circuits courts sans même le savoir... En faisant vos courses sur les marchés traditionnels par exemple, en achetant certains aliments par correspondance ou, tout simplement, par le biais de vos petits commerçants qui ont pignon sur rue (bouchers, poissonniers, fromagers, cavistes, primeurs...), pour peu que ceux-ci s'approvisionnent directement chez des producteurs. Il est difficile néanmoins d'en être certain. Et pour cause ! "Il n'existe à ce jour aucun label permettant de garantir qu'un produit est vendu en circuit court, rappelle Ronan Le Velly, enseignant-chercheur à Montpellier SupAgro. Et à ma connaissance, il n'y a jamais eu d'action des inspecteurs de la Répression des fraudes pour contrôler les assertions qui pourraient être faites par les commerçants." Une chose est certaine cependant, selon le

dernier recensement agricole, sur les quelque 500 000 exploitations françaises, plus de 18 %, en 2014, commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts. Et pour les dénicher, votre meilleur allié s'appelle Internet.

► Quels sont les différents canaux de vente ?

Ça y est, c'est décidé, vous allez vous approvisionner directement chez les producteurs ? Il existe plusieurs façons de vous y prendre. Si vous souhaitez faire plutôt travailler des producteurs locaux, utilisez un annuaire tel que Consommer-local.fr, Paysans.net, Mon-panier-bio.com ou Bienvenue-a-la-ferme.com afin de repérer ceux de votre région pratiquant la vente directe. Pour dénicher des produits issus de toutes les régions de l'Hexagone, choisissez des sites d'e-commerce regroupant des agriculteurs de toute la France : Paysans.fr, Drive-des-epouvantails.fr, Saterna.fr... Le problème, c'est que vous devrez sans doute commander sur plusieurs sites pour obtenir tout ce dont vous avez besoin. Une autre solution consiste à passer par une Amap, une association regroupant des consommateurs qui, par contrat, s'engagent à acheter la totalité de la production d'un ou de plusieurs agriculteurs locaux sur une période définie. À la clé, chaque semaine, un panier de produits frais de saison ! Pour repérer une Amap près de chez vous, rendez-vous sur l'annuaire national des Amap (Reseau-AMAP.org). Mais si vous souhaitez composer vous-même votre



“Je dispose d’un terrain dix fois plus petit que sur une exploitation classique. Sans intermédiaire, je peux proposer tout de même une centaine de variétés de produits bio et en vivre.”

JÉRÔME DEHONDT
AGRICULTEUR EN AMAP
À DURTAL (49)



Vivre sans la grande distribution ? C’est possible. Producteurs et consommateurs se retrouvent désormais directement sur Internet.

“J’ai retrouvé le vrai goût des aliments ! Depuis que j’ai découvert La Ruche qui dit oui, je ne vais presque plus au supermarché. J’achète tout directement aux producteurs.”

THIERRY LANGE CLIENT
DE LA RUCHE QUI DIT OUI
À ISSY-LES-MOULINEAUX (92)



panier, et sans vous engager dans la durée, allez sur Laruchequiditoui.fr, une nouvelle forme de circuit court qui, en s’inspirant du mode de fonctionnement des Amap, en supprime les contraintes.

▶ **Peut-on se procurer tout l’alimentaire ou que du frais ?**

Des fruits et légumes, de la viande, de la charcuterie, du poisson, du fromage et autres produits laitiers,

du vin, des jus de fruits... On peut aujourd’hui quasiment tout acheter. “Et aussi des variétés de pain introuvables ailleurs, de la bière locale ou des compotes maison, surenchérit Thierry Lange, fidèle client de La ruche qui dit oui. J’ai même découvert des légumes que je ne connaissais pas comme le potimarron. Du coup, je ne vais presque plus en grandes surfaces.” L’expert en sécurité informatique de 54 ans

reconnait néanmoins ne pas trouver tous ses produits favoris toute l’année. Question de saisonnalité. Au mois de novembre, par exemple, les groseilles, les framboises, les fraises, les figues fraîches... c’est fini ! “Nous faisons des exceptions, tout de même, pour les produits que nos clients veulent absolument toujours acheter comme les agrumes bio, les ananas ou les avocats, précise Marc Sahraoui, ●●●

cofondateur de Paysans.fr. Pour satisfaire nos membres, nous nous approvisionnons directement auprès de producteurs étrangers.”

► **Les denrées sont-elles vraiment de meilleure qualité ?**

“Les fruits et légumes paraissent parfois moins beaux, mais ils ont du goût! Cela n’a rien à voir avec ce que l’on peut acheter dans les supermarchés”, assure Thierry Lange, membre de La Ruche qui dit oui. Ce dimanche 2 novembre, à la Ruche parisienne du quai des Célestins, tous les autres clients le confirment. “Zéro pesticide, zéro intrant chimique, respect de l’animal...” Sylvie Barrans énumère les secrets de la qualité de la production vendue directement par les agriculteurs. “On suit tout simplement le cycle naturel de vie des végétaux, résume cette adepte du mouvement interrégional des Amap (Miramap). Il est ainsi possible d’obtenir des fruits et des légumes sains et savoureux.” Ceux-ci sont d’ailleurs souvent labellisés biologiques. “S’ils ne le sont pas, ils

répondent à une éthique forte exigée par les syndicats agricoles”, promet Marc Sahraoui de Paysans.fr regroupant 160 agriculteurs français.

► **La livraison à domicile sans surcoût est-elle possible ?**

“Notre modèle, c’est Amazon!” rétorque Marc Sahraoui. Alors forcément, la livraison à domicile fait partie des services proposés. “Nous envoyons les produits en France par Colissimo ou transporteur privé, explique-t-il. Une commande passée dans la journée sur Paysans.fr est livrée le lendemain avant 9 heures. Nos colis sont des petits frigos gonflables conservant le froid quarante-huit heures.” Le Drive des épouvantails, lui, livre dans les quatre heures sur le lieu de travail. “Nous regroupons ainsi nos livraisons et donc réduisons nos frais”, explique Manuel Boileau, son cofondateur.

► **Puis-je me rendre directement chez le producteur**

“Cliquez sur n’importe quel article chez nous et vous obtiendrez les

coordonnées de son producteur”, assure François Desmonts, fondateur de Saterna.fr. Effectivement, sur cette plateforme de vente de produits normands comme sur celles de ses concurrents, les agriculteurs se présentent. Libre à vous ensuite d’aller leur rendre visite. Mais si vous craignez de les déranger, faites plutôt votre marché sur des sites organisant la récupération des fruits et légumes directement chez les producteurs (Le Drive des épouvantails, par exemple) ou dans des points relais (Amap, La Ruche qui dit oui...). Dans ce cas, ce sont eux qui viendront à votre rencontre lors des rendez-vous de livraison.

► **Vais-je payer plus cher que dans les grandes surfaces ?**

“Les prix sont identiques ou inférieurs à ceux des supermarchés pour les fruits et légumes, et plus élevés pour la viande, la charcuterie et les autres produits transformés”, reconnaît Eric Petitjean, cofondateur du Drive des épouvantails. “Nous n’avons pas les prix les plus bas, mais les plus justes”, résume Sylvie Barrans, membre de Miramap. Autrement dit, des tarifs qui reflètent essentiellement les coûts de production des agriculteurs. À savoir cependant, contrairement aux Amap et au Drive des épouvantails, les sites regroupant plusieurs producteurs prélèvent généralement une commission. À La Ruche qui dit oui, celle-ci s’élève à 16,7% et se répercute bien évidemment sur le prix de vente.

► **Si je ne suis pas satisfait, puis-je me faire rembourser ?**

Oui. Tous les sites de vente directe proposent l’échange ou le remboursement des denrées manquantes ou ne donnant pas satisfaction à leurs clients. En plus, nul besoin de se justifier ou de renvoyer le produit incriminé! “Sur Paysans.fr, il suffit d’en formuler la demande, confirme Marc Sahraoui, son dirigeant. Notre engagement de qualité repose uniquement sur la confiance.” Une autre façon de faire du commerce... ■

JEAN-MARIE PORTAL

Une application pour dénicher de bons produits fermiers

Près de chez vous ou de votre travail, en balade ou en vacances, repérez les agriculteurs vous invitant à acheter leurs produits sur leur exploitation. L’appli À la ferme (<http://is.gd/luKDvD>) en recense plus de 9 000. Choisissez un type de denrées (charcuterie, viande, poisson, crèmerie, fruits et légumes, vin...), puis géolocalisez-vous. Elle vous indiquera alors toutes les fermes dans un rayon de 50 km. Chacune se présente au travers d’un descriptif complet (produits, tarifs, horaires...), agrémenté de photos. Adresse, numéro de téléphone et e-mail vous sont fournis afin de pouvoir les contacter avant de vous déplacer. L’appli vous précisera, en plus, le plus court chemin pour vous y rendre. À la ferme est la déclinaison



L’appli À la ferme recense plus de 9 000 agriculteurs en France.

mobile de Bienvenue-à-la-ferme.com, le site des Chambres d’agriculture qui se veut aussi un label de qualité indépendant. Ainsi, chaque adhérent s’engage à “être l’ambassadeur d’une agriculture durable et responsable.” Autrement dit, à signer et respecter une charte garan-

tissant, entre autres, que les produits proviennent exclusivement de l’exploitation et que leur transformation a été effectuée par le producteur ou sous sa responsabilité. De vrais produits fermiers, donc, et qui n’attendent qu’une seule chose... que vous les goûtiez !

EXPRESS PAYSANS

Vos produits en moins de vingt-quatre heures

Nul besoin des'appeler Amazon pour garantir une livraison sur toute la France en 24 heures seulement ! La preuve en est avec ce nouveau site lancé par Paysans.fr, le pionnier de la vente directe de fruits et légumes frais sur Internet. En plus, Expresspaysans.fr se distingue en présentant non seulement de nombreux produits biologiques, mais aussi des plats cuisinés, de l'épicerie fine et des gourmandises (biscuits, confitures, miel...). Une commande de 59 € suffit pour bénéficier de la livraison gratuite. Dommage cependant que ce site ne propose pas tous les produits de son aîné, Paysans.fr. "Début janvier, ce problème devrait être corrigé", promet Marc Sahraoui, son cofondateur.

On aime Le grand nombre de producteurs et de produits, la livraison dans la journée.

On n'aime pas Les frais de livraison élevés pour les petites commandes (jusqu'à 35 €).

www.expresspaysans.fr



ANNUAIRE NATIONAL DES AMAP

Abonnez-vous à un producteur

Envie de soutenir des agriculteurs de votre région ? Engagez-vous pour six mois à acheter une partie de leur production en rejoignant une Amap, association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Une fois le contrat signé, ainsi que quelques chèques qui seront encaissés au fur et à mesure des livraisons, vous devrez récupérer chaque semaine dans le lieu de distribution (ferme, maisons de quartier, magasin d'alimentation...) votre panier garni de fruits et légumes, un peu de viande, du fromage (que vous n'aurez pas choisi). Bref, de quoi faire plusieurs repas avec des produits de saison. Comptez à partir d'une quinzaine d'euros pour un panier de 6 ou 7 kg.

On aime Les produits exclusivement locaux, le contact avec les producteurs.

On n'aime pas L'absence de choix possible de la composition du panier et de livraison à domicile.

www.reseau-ama.org

LA RUCHE QUI DIT OUI

Des paniers bien garnis à la demande

Reprenant le principe des Amap, La Ruche qui dit oui rassemble des producteurs locaux qui vendent leurs produits à récupérer dans une Ruche, un point relais où vous rencontrerez les agriculteurs. C'est vous qui composez votre panier en fonction de ce qui est proposé. Il faut juste vous y prendre quelques jours à l'avance. Et vous ne paierez que ce que vous prenez. "C'est comme un petit marché, explique Guillaume Chéron, son fondateur. Pas d'engagement, pas d'abonnement..." Bien plus souple qu'une Amap donc, mais un peu plus cher, car la Ruche prélève une commission pour faire fonctionner un réseau de 630 relais.

On aime Le choix des produits de son panier, le contact avec les agriculteurs.

On n'aime pas Les prix plus élevés que dans une Amap, l'impossibilité de se faire livrer.

www.laruchequiditoui.fr



DRIVE DES ÉPOUVANTAILS

Faites-vous livrer en journée à votre travail

Des agriculteurs locaux qui vous livrent dans les quatre heures suivant votre commande, tel est le concept du Drive des épouvantails. Au choix, ce site offre deux façons de récupérer votre panier : soit dans l'un de ses points relais ou, plus pratique encore, sur votre lieu de travail. "C'est le producteur qui vient alors à la rencontre des consommateurs", précise Manuel Boileau, cofondateur du site. Et cette livraison est gratuite ! Au-delà des traditionnelles denrées fraîches, le Drive des épouvantails propose des produits transformés (sirops, compotes, nectars...). "Mais toujours dans une démarche locale !" assure Manuel Boileau.

On aime La livraison express gratuite sur le lieu de travail, l'absence de commission prélevée par le site.

On n'aime pas La couverture partielle du territoire.

www.drive-des-epouvantails.fr



POISSONFRAIS.FR

Du poisson frais comme à la criée

Au port de Saint-Guérolé, à Penmarc'h en Bretagne, on ne perd pas de temps pour expédier la pêche du jour. Le lendemain, la voilà dans votre assiette ! Barbues, bars sauvages, cabillauds... Le site vous propose près d'une vingtaine d'espèces de poissons, quelques crustacés et des fruits de mer (homards, huîtres, langoustines, moules...). Des pièces pêchées en mer celtique et dans les eaux de l'ouest de la Bretagne par des navires d'artisans locaux participant à une démarche de préservation des ressources piscicoles. Le respect de la chaîne du froid est assuré par des emballages réfrigérants isothermes pouvant maintenir vingt-huit heures les poissons à une température à -2°C.

On aime L'étal bien achalandé, les produits transformés proposés.

On n'aime pas Les frais d'expédition (jusqu'à 25 € pour une commande inférieure à 80 €).

www.poissonfrais.fr



SATERNA

Tout le terroir normand à portée de clic

Sur ce site créé début 2014, vous trouverez tous les produits normands à disposition ! Incontournables, les pommes et poires du Calvados, les camemberts fermiers au lait cru et du Meuh Cola (le Cola local) ou de la truite fraîche de Fervaques. "Nous avons plus de 500 références pour des livraisons partout dans le monde", souligne François Desmonts, son fondateur. Il faut dire que les emballages isothermes utilisés garantissent la fraîcheur pendant soixante-douze heures. "Grâce à eux, nous avons expédié des fromages en Martinique !" Vous devrez passer commande avant 10 heures le lundi pour être livré les mercredi, jeudi ou vendredi suivants.

On aime Les produits régionaux introuvables sur d'autres sites, les nombreux paniers repas et plateaux de fromages.

On n'aime pas L'étal de viandes peu fourni, la livraison à jours fixes.

www.saterna.fr