

AGRICULTURE. De Marmande (47), paysans.fr livre des produits frais dans toute la France. Original et moral

Le bon goût à portée d'un clic



Patricia Juthiaud et Marc Sahraoui dans la chambre froide du site marmandais (PHOTO THIERRY DAVID)

En ce mois de janvier, paysans. fr fête sa sixième année en pleins travaux. La structure située dans la zone d'activité de Michelon, à Marmande, agrandit sa plate-forme de réception de denrées alimentaires. La rançon du succès, sans doute, pour cette entreprise qui emploie six personnes sur le site, mais plus d'une quarantaine en ajoutant les postes induits que représentent les livreurs.

Le fait que les responsables soient lot-et-garonnais n'est pas la raison essentielle de l'installation du siège à Marmande. « Nous possédons dans un petit périmètre un des plus grands centres légumiers de France. Et des producteurs exceptionnels qui nous permettent de proposer en ligne des produits frais et goûteux », explique Marc Sahraoui.

La vente par Internet n'est que la partie visible d'un travail qui se veut éthique. D'une certaine manière, paysans.fr fait du commerce équitable Nord-Nord ou, dit autrement, c'est la centrale d'achats des petits producteurs. « L'idée est née à côté de chez moi, au Moulin de Duras. Il y avait là des producteurs de poulets à 128 jours qui ne parvenaient plus à écouler leurs stocks dans les grandes enseignes. Et quand ils y arrivaient, c'était à prix réduit et payés au minimum trois mois après la livraison. De par mon travail dans un bureau d'études consacré aux nouvelles technologies, je savais qu'Internet pouvait redistribuer les cartes. Par ce biais, j'ai décidé de me charger du lien entre les producteurs et les consommateurs », explique la PDG, Patricia Juthiaud.

80 % de bio

Le principe est de proposer des produits de qualité issus de filières respectables. Le bio semble la décision la plus adéquate, mais les producteurs manquent. En 2003, première année d'exploitation, paysans.fr ne propose que 30 % de bio pour 80 % aujourd'hui. L'entreprise n'a pas de cahier des charges en ce sens. C'est pourquoi, faute d'avoir trouvé un éleveur de poulets bio, par exemple, elle s'en passe. Il faut dire que les normes imposent un poulet à 90 jours, alors qu'il faut attendre 115 jours pour que cette volaille ait du goût.

Avec l'assurance d'être payés au coût réel dans les quinze jours et, pour les quatre ou cinq qui franchissent le pas tous les ans, d'être rémunérés pendant la période de conversion au bio, les producteurs n'ont pas tardé à s'associer à l'aventure. Avoir la certitude d'écouler 20 % de leur production a également été un atout déterminant.

Le bouche-à-oreille a fonctionné. Ils sont aujourd'hui une centaine à travailler, à la parole donnée et sans contrat, avec paysans.fr. On compte parmi eux des fermiers, des éleveurs, des maraîchers, des viticulteurs, des boulangers, des pâtisseries, des torréfacteurs, des chocolatiers, des pisciculteurs, des ostréiculteurs... Et même des bergers sans terre qui font du fromage. La liste complète avec présentation de chacun est disponible sur le site Internet.

« Je suis mondialiste dans l'esprit mais je tiens à protéger certains produits, dont la nourriture. Nous ne sous-payons jamais nos fournisseurs, auxquels nous rendons visite, si le produit est frais et de qualité. Nous devons également préserver ceux qui font des petits volumes en leur offrant des débouchés. Cela n'a rien à voir avec le commerce traditionnel », dit Patricia Juthiaud.

11 000 clients

Et les clients dans tout ça ? Eh bien, figurez-vous qu'après quatre années difficiles, notamment à cause de problèmes de livraison, l'affaire est aujourd'hui rentable. 250 familles sont livrées toutes les semaines depuis la plate-forme marmandaise qui réceptionne et expédie les produits. Au total, paysans.fr compte 11 000 clients dans presque toute la France (NDLR : restent à être approvisionnées l'Alsace, une partie de la Bretagne et la Creuse, départements où n'ont pas été trouvés des sous-traitants pour les livraisons).

Techniquement, les clients peuvent passer commande sur le site ou par téléphone, du lundi au dimanche minuit. Celle-ci est alors préparée la veille de la livraison (gratuite) pour qu'elle arrive en temps et en heure. Côté prix, Paysans.fr ne marchand pas, ne fait pas de promotions et se vante de vendre souvent moins cher que la grande distribution. La formule des paniers qui propose des repas complets avec des produits de saison permet de préparer cinq ou six repas pour 80 euros (prix minimal d'une commande). Des idées de recettes originales accompagnent toujours la livraison des produits, ainsi qu'une... fleur.

Autre originalité de la démarche, ce sont les clients qui testent les nouveautés en remplissant un formulaire d'une douzaine de questions. 70 % de réponses positives permettent à une denrée de faire son entrée dans la carte.

« On retrouve chez nous des éléments de l'épicerie de quartier. Nous avons plus d'échanges avec les clients via Internet que ceux qu'on peut avoir dans la grande majorité des magasins. Nous ne sommes pas parfaits, mais nous nous félicitons d'une certaine cohérence du début à la fin », affirme Marc Sahraoui. Cette cohérence se retrouve dans l'assiette. Ce n'est pas le produit le plus joli qui est forcément le meilleur. Pratique, le site paysans.fr est aussi pédagogique et, finalement, très humain.

Auteur : JACKY SANUDO
j.sanudo@sudouest.com