

AUXONNE

De la Terre à l'Assiette mise sur les paniers bio "à la carte"

Groupement atypique dans le paysage local, De la Terre à l'Assiette, qui rassemble huit producteurs bio de Bourgogne-Franche-Comté, a fait le choix, pour ses paniers de fruits et légumes, d'un abonnement dénué de toute contrainte.

Une composition modulable des paniers, pas d'abonnement longue durée, la possibilité de suspendre temporairement la livraison, des points de dépôt à foison... tel est l'essence même de ce collectif qui n'est ni une Amap ni un magasin de producteurs. La genèse de ce groupement remonte à une dizaine d'années lorsque trois producteurs bio - Félicien Krempf (ABK Bus à Flagey-lès-Auxonne), Charles-Henri François (Ferme Cérés à Brochon) et Nicolas Bellet (Ferme du Bellet à Varois-et-Chaignot) - ont mutualisé leurs livraisons pour limiter la pollution générée par le transport des marchandises. Créée en 2010, De la Terre à l'Assiette compte aujourd'hui huit producteurs associés, majoritairement en Côte-d'Or. Les Maraîchers du Pré Vélot et les Légumes bios des Sables à Auxonne, Geoffroy Gavignat à Labergement-lès-Auxonne ainsi que deux producteurs de Franche-Comté (Les Maraîchers du Val d'Amour dans le Jura et Les Jardins du Mont de Gy en Haute-Saône) sont venus renforcer les rangs.

Des paniers modifiables à souhait

Soucieux de valoriser les produits issus de leurs exploitations, ils proposent, en circuit court, des fruits et légumes bio tout au long de l'année, ce qui leur permet d'éviter les intermédiaires, de limiter les transports et de proposer un juste prix. « Les paniers ont été lancés en juin 2012. On a plusieurs formules, trois tailles mixtes (dont le prix varie de 11 à 21 euros), un 100 % légumes et un autre 100 % fruits. Pour s'adapter à tous les profils, on a mis en place un système très souple », souligne Béatrice de Salve, gérante du groupement De la Terre à l'Assiette précisant que la facturation se fait au plus juste : tout est pesé et un bon de livraison, qui indique la quantité et le prix de chaque article, est joint au colis.

Ici, pas d'abonnement pour six mois ou un an mais un engagement pour quatre paniers sitôt, renouvelable par tacite reconduc-



« L'abonnement aux paniers bio est très souple », affirme Béatrice de Salve, gérante du groupement De la Terre à l'Assiette. Photo LBP/I. D.

tion. De plus, les adhérents peuvent choisir leur rythme de livraison, toutes les semaines ou tous les quinze jours, et le lieu de distribution. Ils peuvent même, en cas d'absence, suspendre leur abonnement...

Chaque semaine, Béatrice de Salve fait le tour des producteurs pour savoir ce qu'ils ont à proposer. A

partir de là, elle définit le contenu du panier tout en gardant en tête de ne pas y mettre les mêmes légumes et fruits d'une semaine sur l'autre. Pour que les abonnés aient un panier qui corresponde au plus près à leurs besoins, ceux-ci peuvent aller sur la boutique en ligne pour le changer ou le compléter avec les produits disponibles sur le site.

« Sur 500 paniers par semaine, j'en ai, en moyenne, quelque 350 qui sont modifiés », souligne-t-elle précisant que, « lors de l'inscription, ils peuvent indiquer les produits qu'ils n'aiment pas et le logiciel remplacera automatiquement "leurs indésirables" par d'autres articles ».

Les paniers sont composés uniquement de produits de saison, bio

8

C'est le nombre de producteurs associés que compte De la Terre à l'Assiette.

et cultivés dans le respect des cycles naturels. Les légumes proviennent à 90 % des exploitations des huit producteurs associés mais, pour les fruits, la production locale étant malheureusement restreinte, ils font appel à des produits venant d'autres régions en essayant de travailler en direct avec les producteurs. Ils en ont un dans les Vosges qui les fournit en pommes (« 80 % de nos pommes viennent de chez lui »), poires, cerises, fraises... un autre dans le Roussillon qui leur livre abricots, grenades et un peu de raisin. Et si ce n'est pas possible, ils vont en chercher ailleurs : les agrumes, par exemple, sont en provenance d'Italie et d'Espagne...

En plus de leur panier, les adhérents peuvent aussi acheter d'autres produits. Farines, légumineuses, jus de fruits, fruits secs, aides culinaires, confitures... de nombreux articles annexes - tous bio - sont en vente sur leur site. « C'est à la carte et on étiole la gamme petit à petit », insiste-t-elle. En début d'année, Béatrice de Salve vient d'ajouter de nouvelles références comme des tisanes et aimerait développer l'épicerie sèche avec des pâtes, du riz, des biscuits... Objectif affiché à terme : que les personnes puissent quasiment faire l'intégralité de leurs courses sur la plateforme Web De la Terre à l'Assiette...

Isabelle DECAUX

www.de-la-terre-o-l-assiette.fr

Plus de 60 lieux de distribution en Côte-d'Or



Lors de la préparation des paniers, légumes et fruits sont pesés. Photo LBP/I. D.

Pour livrer ses 900 abonnés, De la Terre à l'Assiette comptabilise une soixantaine de points de distribution sur la Côte-d'Or dont une grande majorité à Dijon. On en trouve aussi à Chenôve, Longvic, Coutemon, Marsannay-la-Côte, Collonges-et-Premières, Saulon-la-Rue, Mirebeau-sur-Bèze...

Les paniers sont livrés directement sur le lieu de travail (uniquement pour le personnel de l'entreprise), dans des établissements scolaires (pour les enseignants et les parents d'élèves exclusivement sachant qu'actuellement la distribution n'est pas possible dans certaines structures) ou bien dans un point de collecte ouvert à tous. Boulangeries, fleuristes, épicerie... font partie des points relais tout comme, dès que la situation sanitaire le permettra de nouveau, certains cafés ou des salles de concert (à l'instar de La Vapeur). Les tournées se font, en fonction du lieu de distribution, le mardi, mercredi, jeudi ou vendredi. Et Béatrice de Salve de préciser : « Si une entreprise est séduite par nos paniers, nous verrons la faisabilité d'une ouverture d'un nouveau point de retrait : on peut en ouvrir un à partir de 8 à 10 personnes intéressées ».