



ÉCO-CONSOMMATION

Cinq ans que les Ruches disent oui aux producteurs locaux

Le réseau de La Ruche qui dit oui, qui met en relation les producteurs locaux et les consommateurs via une plateforme internet, fête ses cinq ans. Une rencontre est organisée ce vendredi à Ingersheim pour découvrir les Ruches.

Françoise Marissal

Manger local et sain, soutenir les producteurs locaux, tel est le credo de la grande famille des locavores. Parmi ceux-ci, La Ruche qui dit oui! fête ses cinq ans avec, pour l'Alsace, une rencontre avec l'un de ses fondateurs, Marc-David Choukroun, dans l'une des plus anciennes ruches, celle d'Ingersheim.



Une trentaine de Ruches existent déjà en Alsace (ici à Colmar). Archives L'Alsace/Christelle Didierjean

« L'avantage de la Ruche est sa souplesse »

La première Ruche a ouvert en 2011, en Haute-Garonne. Celle d'Ingersheim a été créée par Clarisse Zenner en mars 2012. Productrice de sirops, de confitures et de chutneys à base de plantes, et fervente défenseuse des produits locaux, elle se souvient : « Quand j'ai découvert les Ruches, je me suis dit : "Génial,

des gens avec qui j'ai vraiment envie de travailler!" »

Et d'expliquer : « Pour moi, manger local est plus important que manger bio, même si avoir les deux, c'est encore mieux. Quel intérêt y a-t-il à acheter un produit bio qui a fait trois fois le tour de la France en diesel? »

Or c'est souvent ce qu'on a dans les supermarchés » Dans sa Ruche, basée d'abord à Turckheim, et qui l'a suivie à Ingersheim quand elle y a déménagé, une quinzaine de producteurs locaux sont présents et proposent légumes, viande, laitages, confitures, savon, bière, pain Les consommateurs, de trente au début – « C'est le minimum pour démarrer une Ruche » – sont plus de 800 aujourd'hui. « Certains viennent chaque semaine, d'autres une fois par mois, d'autres moins. L'avantage de la Ruche est sa souplesse : on commande quand on veut, ce qu'on veut. »

« Cela a clairement aidé les producteurs »

Leurs motivations? Si l'on a le vivier classique de ceux qui viennent pour « défendre des valeurs, soutenir la production locale et paysanne », beaucoup de clients adhèrent également « tout simplement parce que c'est pratique et bon ».

Quant aux producteurs, « cela les a clairement aidés. Le boulanger sait qu'il a tant de pains à faire, le maraîcher qu'il a tant de salades à déterrer. Quand il va au marché, il a toujours le risque de devoir jeter ce qu'il n'a pas vendu. » Le producteur fixe par ailleurs le nombre de commandes minimum pour venir livrer, ce qui lui évite des déplacements non rentables.

Essaimage en Europe

Ainsi, Clarisse Zenner livre une quinzaine de Ruches avec ses produits de la ferme Les Oiseaux Rares, ce qui représente la moitié de son chiffre. Pour le reste, elle livre des revendeurs et fait quelques salons ou marchés.

Depuis, les Ruches françaises ont essaimé. On les trouve aujourd'hui en Allemagne, en Grande-Bretagne, en Belgique, en Italie, en Espagne, sous le nom de « food assembly ». Y ALLERCe vendredi 21 octobre de 17h à 19h, 18 route d'Eguisheim à Ingersheim. Échanges avec l'équipeparisienne, le fondateur, les membres Apéro-Ruche et dégustation des produits. ■