



Du producteur au consommateur

La Ruche qui dit oui fête ses cinq ans. Reportage dans un des sites pionniers de ce réseau qui met en avant les circuits courts.

PARIS | XVIII^e

PAR VALENTINE ROUSSEAU

Elles butinent de plus en plus nombreuses, les abeilles des Ruches franciliennes. La Ruche qui dit oui fête ses 5 ans en pleine forme. Ce concept de circuit court permet en quelques clics sur Internet de remplir un panier de produits frais, de qualité et bio pour certains. Vous récupérez ensuite vos courses un jour fixe, à l'une des 131 Ruches d'Ile-de-France, alimentées par 200 producteurs. Comme sur un mini-marché, les producteurs glissent votre commande dans votre cabat et répondent à vos questions avec le sourire.

La plus grande Ruche de la région est celle de la Recyclerie, dans le

XVIII^e. « Nous étions l'une des premières de France, avec jusqu'à 250 paniers par semaine, raconte la responsable, Florence Servas. Depuis, quatre autres Ruches ont ouvert dans l'arrondissement et nous tournons aujourd'hui entre 140 et 200 commandes par semaine. » Florence met un point d'honneur à visiter tous ses fournisseurs. Elle va jusqu'en Normandie et dans le Nord vérifier la qualité des maraîchers. « Je fais tourner les producteurs par spécialité, à chaque vente, pour qu'ils fassent leur chiffre. Je les refuse quand j'estime que la qualité n'est pas à la hauteur. »

« La Ruche construit son réseau sur la durée et quand la relation de confiance s'instaure, les producteurs restent », constate Marc David. Le cofondateur des Ruches en France perçoit un « changement de

fond. Même les grandes exploita-

tions se mettent aux circuits courts. Ils subissent moins les prix du marché et gagnent en indépendance. »

« CE SYSTÈME ME PERMET DE NE PLUS AVOIR DE PERTES »
ANDRÉ BIAGI, BOULANGER

À la distribution, les consommateurs butinent d'un stand à l'autre. Comme Aurélie Manse, 27 ans,oureuse des courges. « Ce soir, je me suis fait plaisir, j'ai dépensé 40 €, d'habitude c'est la moitié. » Aurélie aime le principe des « courses faciles sur Internet qui permettent d'anticiper le week-end. Grâce à la Ruche, j'achète des produits bios. Je teste aussi ce que je ne connais pas, comme le pain au levain. Il est très bon et se conserve une semaine. » Ce pain, elle l'a acheté à André Biagi, venu avec une centaine de pièces. Boulanger de

Saint-Maur-des-Fossés (94), il fournit quatre Ruches. « Ce système me permet de ne plus avoir de pertes et d'ouvrir ma boulangerie seulement du vendredi au dimanche. Je consacre le reste de la semaine à préparer mes 200 à 300 commandes, au même prix que dans ma boutique. » Les 17 % de commission équivalent à des frais de personnel dont il peut désormais se passer.

« Je garde ma boutique par sécurité, la Ruche pourrait s'arrêter du jour au lendemain. » André Biagi pétrit sa pâte à la farine bio et ne vend que des pains au levain. « J'ai senti une demande de pain sans gluten, j'y travaille. » Ce soir-là, André est venu avec une nouveauté : des buns à 3,50 € les quatre.

■ Liste des sites sur laruchequiditoui.fr



Le panier d'Aurélie
Pour 40 €, vous auriez dégusté :

- 1 boîte de 180 g de rillettes de bœuf
- 2 tranches de jambon blanc
- 150 g de steak haché

En bio :

- 1 pain complet
- 3 artichauts et 1 potimarron
- 1 botte de radis noir
- 1 fromage à tartiner ail et fines herbes de 150 g
- 2 yaourts nature
- 1 kg d'épinards

Paris (XVIII^e). André Biagi ne prépare que des pains au levain. Une spécialité qu'Aurélie Manse,oureuse des courges, n'avait jamais testée avant la Ruche.



Mode d'emploi

Un producteur sur cinq

a recours au circuit court (un intermédiaire maximum) pour sécuriser ses ventes. Aux côtés de la Ruche qui dit oui, d'autres réseaux ont émergé, comme le site Locavor, qui compte une quarantaine de points de distribution en France. Les Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) favorisent l'agriculture biologique. Le consommateur s'engage à l'année, en payant à l'avance un panier de légumes et fruits de saison, garni en fonction des aléas climatiques. Le site lecomptoirelocal.fr livre à domicile, à Paris et en Ile-de-France, des produits collectés chez plus de 70 petits producteurs franciliens. L'association Circuits-courts (77) regroupe 25 producteurs. Quant aux cueillettes à la ferme, comme celles du réseau Chapeau de paille, elles cartonnent et sont pour la plupart dotées d'une boutique