



La Ruche dit oui à Roubaix, ça fait trois ans que ça dure

Comme dans une ruche, ça grouille mais c'est organisé. Sur le parking de l'imprimerie de l'avenue Jean-Jaurès, les paniers garnis sont alignés au sol et distribués un à un aux clients qui viennent les chercher. Au dernier moment, les produits frais sont ajoutés par les agriculteurs présents, ainsi que les ufs qu'Éric Lesage conserve près de lui. C'est lui qui a lancé la Ruche qui dit oui de Roubaix il y a trois ans. Il l'a fait en tant qu'autoentrepreneur, en s'adossant à la start-up parisienne du même nom. « C'est un système qui permet à des producteurs de valoriser leur production auprès de clients du coin, qui n'ont pas de ferme à côté de chez eux et qui peuvent commander en une fois », explique-t-il. Le producteur y trouve son intérêt, puisqu'il vend en direct les quantités qu'il décide d'écouler au prix qu'il fixe lui-même. Le client s'y retrouve également, puisqu'il se procure, via un site internet, des produits de saison issus de l'agriculture locale. Éric Lesage touche, lui, une commission de 8, 25% pour chaque transaction, tout comme la société mère. « Ce sont des frais de service, la Ruche qui dit oui n'achète et ne vend rien, c'est une plateforme collaborative », précise le Roubaisien, tout en servant son panier à Stéphanie Franchomme, la plus ancienne cliente de la ruche roubaisienne. « À la semaine prochaine pour la 134e commande! » lance-t-elle avant de

repartir.

Cent à cent vingt clients

Avant lundi soir et la clôture de la vente hebdomadaire, elle aura donc passé commande sur la page internet de la Ruche qui dit oui de Roubaix. Comme elle, 100 à 120 personnes, Roubaisiens mais aussi Croisiens, Hémois, Wasquehaliens, Tourquennois et Lillois, y font leurs courses chaque semaine. Elles y trouvent une sélection de produits proposés par trente à quarante producteurs, agriculteurs pour la plupart mais aussi quelques artisans. « Est vendu ce que la nature a donné cette semaine, précise le coordonnateur de la ruche. On essaie de valoriser la production locale (les exploitations sont situées dans un rayon moyen de 29km autour de Roubaix, NDLR). Je suis convaincu qu'il y a un autre système agroalimentaire que celui qu'on connaît depuis 50ans. C'est de l'agriculture de maraîchage, à petite échelle. On reste anecdotique dans la distribution alimentaire, mais c'est un système alternatif pour ceux qui veulent manger équilibré, dans le respect du développement durable. » Julien Gilman/ julien.gilman@nordeclair.fr Retrait des commandes chaque jeudi, de 16h à 19h, sur le parking de l'imprimerie de l'avenue Jean-Jaurès à Roubaix. ■