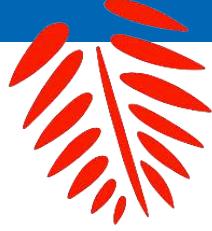


CAHIER SPÉCIAL



Rue des Martyrs (Paris, IX^e). En cette période, 500 kg de marchandise fraîchement récoltée sont livrées chaque jour.



LP/CARINEN/ABD ALI



Un petit air de

3

Des LÉGUMES FRANCIENS en direct du producteur

Les boutiques « Au bout du Champ » proposent des produits venant directement des producteurs de la région parisienne.

PAR LAURA BRUNEAU

C'EST BIEN de la coriandre ? » demande cette dame, aromates frais en main. Elle n'est pas dans un magasin comme les autres : « Au bout du champ » propose chaque jour un arrivage de fruits et légumes frais produits en Ile-de-France.

En ce début septembre, abricots, pommes, poires, salades, pommes de terre, mais aussi courgettes et tomates garnissent les rayons de la boutique de la rue des Martyrs (Paris, IX^e) qui sent bon la campagne. Pas de mobilier ici, juste des calettes en bois qui servent à tout.

Pas de mobilier dans ce magasin, juste des calettes qui servent à tout.



Au Bout du champ a été créé en 2014 et compte aujourd'hui sept boutiques* et cinquante-cinq salariés. « Notre réflexion a porté sur le bon sens. On s'est demandé comment faire pour que ces salades qui poussent dans les Yvelines soient vendues aux consommateurs le jour de leur récolte, explique Julien Adam, cofondateur de l'entreprise. On a dû revoir toute la logistique car nous travaillons en flux tendu : il n'y a quasiment pas de stock, la marchandise arrive tous les jours en direct du producteur. »

UN CONCEPT QUI SÉDUIT

En cette période, ce sont 500 kg de marchandise fraîchement récoltée qui arrivent quotidiennement rue des Martyrs. Des exemples de prix ? Les concombres sont à 4,90 € le kilo. Les pâtiſſons à 3,90 € le kilo. Les haricots beurre à 5,50 €.

Un concept qui a séduit les consommateurs. Avant l'ouverture, des clients attendent déjà sur le trottoir. La boutique ne désemplira pas de sitôt.

Emilie, habitante du quartier, vient une ou deux fois par se-



maine faire le plein de fruits et légumes. Dans son panier : melon, prunes, aubergines et un potimarron qui terminera « gratiné avec du parmesan et du beurre ». Avant, elle commandait à La Ruche qui dit Oui, mais elle a finalement opté pour Au Bout du champ car « c'est plus sympa de venir choisir en magasin, on peut

prendre la quantité désirée et le personnel est accueillant », estime la mère de famille.

« J'ai aimé la démarche en direct du producteur et ça m'a obligé à manger de saison. J'ai repensé ma façon de consommer, c'est presque du militantisme », témoigne pour sa part Mathieu, qui, lui aussi, repart avec un melon et un potimarron.

Des denrées que l'équipe est allée récupérer le matin même à Saint-Nom-la-Bretèche (Yvelines) à la ferme du clos d'Ancoigny, l'exploitation de la famille Morize, premiers producteurs à avoir cru au concept d'Au Bout du champ. « Grâce à la vente directe, notre travail est mieux valorisé » s'enthousiasme Côme Morize qui vend près de 50 % de sa production via l'entreprise. « La demande est telle qu'on a dû prendre des vergers supplémentaires », poursuit le producteur, ravi.

* A Paris : 16, rue des Martyrs (IX^e), 28, rue Daguerre (XIV^e), 98, rue Raymond-Losserand (XIV^e), 20, rue des Dames (XVII^e), 118, rue Caulaincourt (XVIII^e), 220, rue des Pyrénées (XX^e). A Levallois-Perret (Hauts-de-Seine) : 4, rue Camille-Pelletan.

Et aussi

LES INITIATIVES comme Au Bout du Champ essaient. Depuis 2010, La Ruche qui dit Oui vous permet de commander chaque semaine des produits fermiers et de venir les récupérer au point de collecte (il y en 1 050 en France). Sur un modèle assez semblable, Kelbongoo vous propose de les commander en ligne et de venir les récupérer dans l'un des trois points de distribution parisiens, le mercredi ou le samedi. Les producteurs font le déplacement jusqu'en région parisienne plusieurs fois par an lors de salons. Le Pari Fermier organise des salons et marchés 100 % fermiers plusieurs fois par an à Paris, Vanves, Méry-sur-Oise cette année. Quant au salon gastronomique Mer & Vigne, il se tient aussi plusieurs fois par an en région parisienne : au parc floral de Vincennes, à l'Espace Champerret, à Maisons-Lafitte et à Enghien-les-Bains.