

# MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES



Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 0227 du 27 février 2022. Ne peut être vendu séparément.

DOSSIER

## À portée de mains

Un peu partout dans la région, les producteurs ont développé les circuits courts. MiDi passe au drive

L'invité, Julien Doré

p. 16



Reportage Aux commandes d'un Airbus A320, p. 12

Histoire L'épopée sanglante des Trabucaires, p. 22

LA DÉPÊCHE

Retrouvez votre HOROSCOPE en page 34



Cornélia Fricker a ouvert ses casiers à Toulouse | Haute-Garonne

## Circuits courts

# Passez au drive fermier

Mis en lumière par les confinements successifs, les systèmes de vente directe se sont développés chez les producteurs de la région. Faites vos courses en direct !

[ Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, Laurent Dard et Getty ]

**P**arce qu'ils sont précurseurs ou tout simplement attentifs aux besoins de leurs clients, les agriculteurs de la région déploient leur imagination pour apporter de manière toujours plus directe leurs produits chez les consommateurs. Certains le font depuis de nombreuses années, d'autres depuis moins longtemps. La crise sanitaire a fait renaître une envie de consommer local, à l'heure où les marchés de plein air étaient suspendus. Pour pérenniser leur activité, quelques-uns ont installé des distributeurs automatiques, d'autres se sont affiliés à des drives fermiers. Enfin, des magasins de producteurs se sont implantés ici et là pour proposer un éventail des beaux produits de notre région. Près de chez vous, MIDI est parti à la rencontre de ces remarquables points de vente.

### AUDE

#### La Galante, un distributeur automatique vitaminé

Depuis plus de 60 ans, à Sonnac-sur-l'Hers, "La Galante" produit des pommes et des poires bio. Ici, la vente directe a toujours fait partie intégrante de la relation client. Développée grâce à une



Le monde merveilleux des pommes | Aude

boutique autrefois ouverte 7 jours sur 7, elle connaît un nouveau tournant depuis 2015 avec l'installation d'un distributeur automatique. « Il fallait trouver une solution pour nous soulager, explique Frédéric Boussioux, qui a pris la relève de la ferme arboricole familiale il y a 22 ans. Grâce au distributeur automatique, nous nous sommes simplifié la vie. »

Un gain de temps précieux pendant lequel l'arboriculteur peut désormais se consacrer à sa vie de famille mais aussi à son activité fruitière. « Nous cultivons des kiwis depuis 5 ans et produisons même de la pêche l'été. » Des fruits frais que les clients retrouvent désormais dans les 80 casiers du distributeur, à côté des nombreuses variétés de pommes et de poires (vendues en filets de 5 kg).



Le Mas des Agriculteurs | Gard



Ouvert 7 jours sur 7 | Aude

des jus de pomme mais aussi des butternuts, des pommes de terre et du miel, également produits sur l'exploitation. Entre le lieu d'accueil et le distributeur, « le chiffre d'affaires a été multiplié par 3 en 10 ans ». La pomme du Quecorb a de beaux jours devant elle.

**L'INFO EN** Distributeur accessible 24h/24, 7j/7, paiement en espèces et en CB

**AVEYRON**

**La Ferme d'Agen, "le plus court chemin du producteur au consommateur"**

Maraichers depuis 1992 à Agen-d'Aveyron, Alain et Valérie Lafage se sont rapidement associés à d'autres producteurs du coin pour proposer des légumes frais toute l'année. « Depuis le début, nous faisons de la vente directe, les marchés et proposons la cueillette sur place, explique Alain. J'habite en face de l'exploitation et quand la boutique était fermée, je voyais les clients qui trouvaient porte close. » Une observation qui a poussé ces agriculteurs à installer un distributeur automatique. L'installation remonte à novembre 2020, avec 80 casiers. Très vite, « on en a rajouté 104, portant à près de 200 leur nombre aujourd'hui ». Un déploiement spectaculaire mais nécessaire, puisque « tous les casiers se vident quotidiennement ».

Mâche, poireaux, carottes, oignons, endives, pommes de terre, œufs et même du miel, de l'huile de colza et de tournesol d'exploitations voisines sont ainsi proposés de jour comme de nuit. Locaux ou vacanciers de passage, chacun semble y trouver son compte. « Même les moins jeunes qui sont généralement moins à l'aise avec le concept s'y sont mis », s'amuse Alain. L'affaire semble tourner et amène le couple et ses associés, Véronique et Bastien, à réfléchir à l'ouverture d'un

nouveau point de vente. « Rendre service au client », c'est un peu la devise de la ferme d'Agen, où les projets se multiplient pour répondre aux nouveaux modes de consommation.

**L'INFO EN** Distributeur accessible 24h/24, 7j/7, paiement en CB

**GARD**

**Le Mas des Agriculteurs, le magasin des producteurs locaux**

Le Mas des Agriculteurs, c'est une surface de vente de 1 000 m<sup>2</sup> complétée d'un drive dont la particularité réside dans sa forme juridique. « 180 agriculteurs en sont actionnaires », explique fièrement Jean-Paul Robert, directeur de l'enseigne située à Nîmes. Des agriculteurs 100 % gardois (ou presque) qui remplissent 90 % du magasin de leurs produits.

« Nous privilégions le local mais il y a des denrées comme le fromage que nous allons chercher en Lozère et en Aveyron. » Le volume de vente est tel que « les agriculteurs se permettent même de se mettre à produire autre chose ! » Ainsi, à Saint-Gilles, un producteur cultive depuis peu des clémentines et des citrons quand une filière de farine bio s'est développée à Raspailou. « C'est un circuit entier qui se met en place. » Il garantit ainsi aux clients de pouvoir faire toutes leurs courses au même endroit. Une offre composée de 5 000 références aussi bien disponibles dans l'espace de vente que sur le drive. Ouvert en juin 2019, le point de vente a rencontré un succès important. Le drive, inauguré en janvier 2020, a quant à lui vu le nombre de commandes s'envoler avec la crise sanitaire. L'enseigne ne s'interdit pas de développer prochainement la livraison à domicile et par correspondance, « parce que nous avons beaucoup de demandes des touristes également ».

**L'INFO EN** Magasin ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h et de 9h à 12h30 le dimanche

**GERS**

**Ô Marché Fermier, "apporter du local aux locaux"**

Jean-Philippe Gasparotto est un boutein-train que la curiosité a amené à « bourlinguer pour voir ce qui se faisait ailleurs, rencontrer les précurseurs de la vente directe ». Au fil de ses déplacements, il recueille assez d'éléments pour revenir à Barcelonne-du-Gers convaincre ses associés de monter un magasin de produits fermiers locaux. « Ici, c'était le désert en matière de boutiques. » En 2006, entouré de cinq autres producteurs, il ouvre ce commerce. « Six mois après, on était 20. Un an plus tard, le double et aujourd'hui, nous sommes 80 ». En jouant sur la curiosité des consommateurs locaux, les producteurs associés ont ainsi réussi le pari fou de vendre à ce jour 850 références « dans une zone de chalandise qui s'étend entre 25 et 50 km maximum ».



Vendre, mais troquer aussi car, implantée dans une zone rurale, la boutique compte parmi ses clients des producteurs particuliers qui, « en échange de leurs fruits et légumes du jardin - dont on vérifie qu'ils ne soient pas traités et qu'ils respectent notre cahier des charges - se voient remettre un bon d'achat à utiliser dans l'enseigne ». Un concept parmi tant d'autres, comme le "too good to go" qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en écoulant les invendus à prix cassés. Tous les mois, les producteurs se réunissent pour "réfléchir collectivement" et porter ainsi de nouvelles idées afin de « fidéliser la clientèle et habituer les gens à manger mieux ».

**L'INFO EN** Magasin ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. De 9h à 12h le dimanche.

En plus de la boutique "Ô Marché Fermier" dans laquelle Jean-Philippe Gasparotto propose ses canards, prunes et kiwis, l'agriculteur a également lancé un

**MODE D'EMPLOI**

**GUIDE PRATIQUE DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE**

Où qu'ils soient implantés et peu importe ce qu'ils contiennent, les distributeurs automatiques observent le même fonctionnement :

- Choisissez le casier dont vous souhaitez vous procurer le contenu.
  - Procédez au règlement par carte ou en espèces selon les modalités de paiement acceptées par le distributeur.
  - Attendez que le casier s'ouvre, récupérez votre/vos produit(s) et refermez le casier.
- Dans le cas où vous souhaiteriez vous procurer le contenu de plusieurs casiers, ces derniers s'ouvrent les uns après les autres afin de sécuriser votre transaction.

d'une poignée de producteurs. Miel, œufs bio, conserves de canard, poulet bio et bien sûr son fromage ont d'abord garni les casiers. Aujourd'hui, une centaine d'exploitants distribue également du pain bio, des jus de fruits, de confiture bio et de porc.

« Tous ces produits proviennent de 50 km à la ronde de Toulouse et les producteurs viennent eux-mêmes remplir les casiers. »

Hors contexte sanitaire, des après-dégustation sont d'ailleurs animés trois fois par an pour favoriser ces rencontres.

Pour ne léser personne, une association est par ailleurs en cours de réflexion avec LactiPaniers pour faire livrer, à vélo, les produits locaux directement chez les clients.

**L'INFO EN** Distributeur accessible de 6h à 23h, 7j/7, paiement en CB

**HAUTES-PYRÉNÉES**

**Les Vergers de Barousse, la pomme d'Izaourt se modernise**

Tout près de Saint-Bertrand-de-Comminges (Haute-Garonne), Christophe Escoubas est producteur de pommes de montagne à Izaourt, village où il a installé un distributeur automatique en décembre 2019. « Au départ, je vendais 80 % de mes pommes à la coopérative, le reste partait entre le magasin situé sur l'exploitation, mes tournées de livraison en ville et dans les comités d'entreprise », explique-t-il. Ne pouvant ouvrir le magasin en permanence, le maraicher a réfléchi à la possibilité d'installer un distributeur automatique. En décembre 2019, il saute le pas et installe le dispositif en bordure de vergers.

« J'ai démarré timidement mais les gens ont adoré et le Covid a permis au distributeur de s'exprimer pleinement, retrace-t-il. Deux à trois remplissages par jour sont nécessaires pour qu'aucun casier ne soit vide. » Une opération à laquelle il veille scrupuleusement, pour ne laisser aucun client repartir sans ses pommes ni ses jus de pomme, qui garnissent les 68 casiers. Il travaille par ailleurs à la création d'un cidre en collaboration avec un brasseur de Luchon. Il n'est pas exclu que le compte maison fasse prochainement son entrée dans quelques casiers...

**L'INFO EN** Distributeur accessible 24h/24, 7j/7, paiement en espèces et en CB

**HAUTE-GARONNE**

**Ferme de Cabriole, les premiers casiers fermiers urbains**

Proposer des produits de la ferme dans des distributeurs automatiques en ville, Cornélia Fricker a été la première à le faire. C'est à Toulouse que cette productrice de fromages de chèvre a choisi de lancer le concept, jusque-là inédit, des casiers fermiers. « Tout a été un enchaînement d'heureux hasards », raconte-t-elle. Habitante du quartier de la Croix de Pierre quand elle n'est pas à la ferme, la jeune femme déplorait l'absence de fromagerie dans ce coin-là de la Ville rose. « Si tu veux vendre des fromages, il faudra qu'une machine le fasse pour toi », lui rétorque son associé quand elle lui parle de son idée. Une idée qui n'est pas tombée dans l'oreille d'une sourde et qu'elle a finalement lancée en janvier 2016, entourée



MIDI le magazine 9



Le bon choix | Hérault

## HÉRAULT

### Croquez du frais, un distributeur rafraîchissant

À Teyran, non loin de Montpellier, Sébastien Delmas et Marjory Bergia se sont associés au début des années 2010 pour monter une activité maraîchère. Sébastien a vu ses parents se faire exproprier de l'exploitation familiale à cause de la construction de la ligne TGV. Un coup du sort qui n'a pas brisé les rêves de celui qui représente la quatrième génération de maraîchers. « Quand l'agglomération de Montpellier a monté un projet d'agroparc sur le domaine de Viviers, nous avons pu acquérir 10 hectares d'un seul tenant pour développer notre production. Dès le départ, nous voulions faire de la vente directe et avons donc lancé une boutique. Nous n'étions pas ouverts tout le temps et les gens étaient en demande. »

Voilà trois ans que 50 casiers réfrigérés sont installés dans l'exploitation, dans lesquels les clients retrouvent "les légumes croquants et frais" que sont les choux, les poireaux, les salades, les épinards, les cornichons et, en été, « plein de variétés de courgettes, d'aubergines et de tomates ». Sans oublier la fraise au printemps, devenue le produit phare de la marque "Croquez du frais". Là, elle est disponible sous plusieurs variétés originales comme la fraise blanche ou la fraise des bois. Une offre complétée par des produits d'autres producteurs comme le vin et le fromage, les œufs de Pic Saint-Loup ou encore le jus de pomme, « pour que les clients trouvent chez nous un maximum de choses ».

**L'INFO EN C** Distributeur accessible 24h/24, 7j/7, paiement en CB



## LOT

### Mangez lotois, un drive très diversifié

« C'est en 2018 que l'association "Mangez lotois" fut créée en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Lot », explique Mathilde Recouvrot, sa gestionnaire d'approvisionnement. Un projet qui s'est

initialement monté pour « donner aux cantines scolaires un accès aux produits locaux » mais s'est « ouvert aux particuliers lors du premier confinement ».

L'initiative permet de servir aujourd'hui 1500 clients par semaine, lesquels profitent d'un catalogue "100% local et de qualité". Les produits sont proposés par une trentaine d'agriculteurs, tous engagés dans une agriculture durable et responsable (bio ou Haute valeur environnementale). Quelques artisans complètent cette offre avec du savon ou du pain par exemple. « Chaque producteur gère sa commande et l'amène au dépôt où l'on prépare ensuite les paniers pour les acheminer jusqu'aux différents points de collecte. »

Le drive compte aujourd'hui dix points de livraison, assurant un « approvisionnement de proximité vers le consommateur ».

Régulièrement, de nouveaux agriculteurs se manifestent pour intégrer l'association, développant à leur tour une relation équilibrée avec le consommateur, tout en se garantissant une juste rémunération.

**L'INFO EN C** Lieux de retrait à retrouver sur le site : [www.drive.mangezlotois.fr/points-de-livraison](http://www.drive.mangezlotois.fr/points-de-livraison)

## LOT-ET-GARONNE

### La Ferme de Benoît, le distributeur qui fait travailler les copains

« Dans le temps, nous produisions du tabac », raconte Benoît de Flaujac, qui travaille sur l'exploitation familiale à Lafox (une petite commune au sud d'Agen) avec son frère et sa belle-sœur. Pour diversifier l'activité, la famille s'est mise à produire tous les fruits et légumes de saison.

« Au départ, nous avons installé une cabane au bord de la route mais cela représentait des contraintes, notamment

au niveau des horaires d'ouverture. » Il y a quatre ans, décision est donc prise d'installer un distributeur automatique de produits fermiers : courges, asperges, tomates, melons, pastèques, ail nouveau, échalote fraîche, oignons frais, aillet, fraises, carottes fane... La liste est longue. D'autant que la ferme propose aussi les produits des voisins, permettant ainsi à ses clients de trouver "tous les produits de base".

Question tarif, « on ne discute pas le prix du producteur », affirme Benoît. Cette éthique garantit un équilibre à la fois pour l'agriculteur qui vend ses produits au juste prix et pour le client qui les achète en direct, avec la garantie d'une traçabilité. Au total, sur l'exploitation, 100 casiers sont ainsi approvisionnés deux fois par jour avec des produits de saison. Une réflexion est en cours sur la possibilité de développer un système de commande via une plateforme sur le web « regroupant plusieurs paysans et permettant de centraliser leurs produits, pour les acheminer ensuite jusqu'à un point de retrait au plus proche du client ».

**L'INFO EN C** Distributeur accessible de 6h à 22h, paiement en espèces et en CB

## PYRÉNÉES-ORIENTALES

### "Oh Délices Paysans", venez à la boutique

Le concept de "boutique paysanne" existe depuis les années 90. Né d'une volonté des agriculteurs de s'associer et de vendre leurs produits au sein d'un même point de vente collectif, il repose sur une charte nationale qui garantit aux consommateurs d'acheter des produits de qualité, locaux et sans intermédiaire. Emmanuelle Laffon, présidente de l'association à l'origine de la boutique "Oh Délices Paysans", raconte : « Nous étions 4 ou 5 producteurs au départ et nous avons eu l'idée de nous

regrouper pour offrir aux clients tous les produits dans un même lieu. » L'idée s'est transformée en projet, soutenu – entre autres – par la Chambre d'agriculture et sur laquelle les associés ont travaillé pendant quatre ans, avant de finalement ouvrir un espace de vente en juin 2012 au Soler, à l'ouest de Perpignan.

« Lors du lancement, nous étions 17, nous sommes 38 aujourd'hui ! » Ce formidable dynamisme permet d'offrir aux clients une incroyable diversité de produits : fruits et légumes de saison, viandes, fromages et produits laitiers, bière, pain bio et épices pour ne citer qu'eux. Sans parler des productions ou créations originales : pâte à tartiner au miel et à la spiruline, écharpes confectionnées à partir de chèvres mohair... Le tout vendu en direct par les producteurs ou artisans eux-mêmes.

**L'INFO EN C** Magasin ouvert de 15h à 19h le lundi. De 9h à 13h et de 15h à 19h les mardis, mercredis et jeudis. De 9h à 19h les vendredis et samedis.

## TARN

### "Drive in Tarn", la force de l'engagement associatif

Parmi les circuits courts que l'on voit de plus en plus se développer ces dernières années, les "drives fermiers" ont la part belle. Portés par les Chambres d'agriculture, « ils sont tous adhérents au réseau "Bienvenue à la Ferme" », explique Yvonne Debon, coordinatrice de "Drive In Tarn". Créée en 2014, l'association, qui s'appelait autrefois "Drive fermier Tarn", a démarré avec un seul point de retrait à Albi. « Rapidement, nous avons ouvert un deuxième point, puis un troisième... jusqu'à en atteindre huit aujourd'hui. »

Une quarantaine de producteurs est ainsi associée à ce jour, « avec un engagement collaboratif, une motivation et un intérêt très forts ». Si le drive a enregistré une belle progression durant le confinement, « nous mettons tout en œuvre pour fidéliser notre clientèle en réfléchissant à de nouveaux points de retrait et en développant la livraison à domicile et en entreprise ».

Le site Internet a quant à lui fait peau neuve en 2020 et permet aux utilisateurs de faire leurs courses plus facilement.

**L'INFO EN C** Lieux de retrait à retrouver sur le site : [www.driveintarn.fr/les-lieux-de-retrait](http://www.driveintarn.fr/les-lieux-de-retrait)

## TARN-ET-GARONNE

### Ferme Auberge des Trouilles, les produits de la ferme à la ville

Quand nous avons rencontré Jean-François et Frédéric Guffroy en octobre dernier, pour préparer le numéro de MIDI consacré aux fermes auberges (édition du 14 novembre 2021), ces derniers étaient en train d'installer des distributeurs automatiques dans le centre-ville de Montauban. Quelques mois plus tard,

## CONTACT ET LIEUX DE VENTE

**LA GALANTE**  
11230 Sonnac-sur-l'Heris | Tél. : 04 68 69 34 31

**LA FERME D'AGEN**  
2, chemin des Termes - 12630 Agen-d'Aveyron  
Tél. : 05 65 42 00 17  
[www.lafermedagen.fr](http://www.lafermedagen.fr)

**LES MAS DES AGRICULTEURS**  
Mas des agriculteurs, 581 rue Michel Debéré  
30000 Nîmes | Tél. : 04 78 76 02 10  
[www.lemasdesagriculteurs.fr](http://www.lemasdesagriculteurs.fr)

**Ô MARCHÉ FERMIER**  
Rue des Pyrénées - 32720 Barcelonne-du-Gers  
Tél. : 05 62 69 28 94  
[www.o-marche-fermier.fr](http://www.o-marche-fermier.fr)

**FERME DE CABRIOLLE LES CASIERS FERMIS**  
5 bis avenue de Huret - 31300 Toulouse  
Tél. : 05 19 11 31 60  
[www.casiersfermiers.com](http://www.casiersfermiers.com)

**LES VERGERS DE BAROUSSE**  
Route de Saint-Laurent - Izaourt 65370  
Tél. : 06 16 32 32 38

**CROQUEZ DU FRAIS**  
101 RD 145 Domaine de Vivier - 34820 Teyran  
Tél. : 06 19 25 48 20 ou 06 81 74 32 53  
[www.croquez-du-frais.fr](http://www.croquez-du-frais.fr)

**MANGEZ LOTOIS**  
Tél. : 05 65 23 22 24  
[www.drive.mangezlotois.fr](http://www.drive.mangezlotois.fr)

**LA FERME DE BENOÎT LAFOX**  
785 route du Château - 47240 Lafox  
Tél. : 07 86 14 45 44

**OH DÉLICES PAYSANS**  
8 avenue de Viennet, "Sainte-Eugénie"  
66270 Le Soler | Tél. : 04 68 59 69 82  
[www.ohdelicespaysans.fr](http://www.ohdelicespaysans.fr)

**DRIVE IN TARN**  
Tél. : 06 65 95 19 10  
[www.driveintarn.fr](http://www.driveintarn.fr)

**FERME AUBERGE DES TROUILLES**  
51 rue du Général Sarraill - 82000 Montauban  
Tél. : 05 63 65 84 46  
[www.lestrouilles.com](http://www.lestrouilles.com)

**CAPRICE DE LA FERME**  
Place de l'Église - 32400 Saint-Germé  
Tél. : 06 81 06 28 08  
[www.capricedelafirme.fr](http://www.capricedelafirme.fr)



Le mouvement se développe | Tarn



Drive en ville | Tarn-et-Garonne