

Mutualiser le transport des produits, une bonne idée pour les petits paysans

13 septembre 2017 / [Marie-Charlotte Laudier \(Reporterre\)](#)

<https://reporterre.net/Mutualiser-le-transport-des-produits-une-bonne-idee-pour-les-petits-paysans>

Les petits producteurs doivent multiplier les livraisons entre leurs différents points de vente. Pour réduire cette contrainte chronophage, différentes initiatives se développent en France, dont La Charrette et Pélégourmet, qui proposent une mutualisation du transport par les producteurs ou par les consommateurs.

- *Privas (Ardèche), correspondance*

Pour alimenter les bassins de vie, les agriculteurs passent un temps considérable sur les routes. Pour remédier à ce problème, des initiatives fleurissent en France, dont La Charrette et Pélégourmet. [La Charrette](#), qui se veut « *le BlaBlaCar des producteurs* », permet à ceux-là de mutualiser leur livraison pour gagner du temps, de l'argent et, pourquoi pas, d'élargir leurs points de vente. De son côté, [Pélégourmet](#) propose à tout un chacun de covoyer des produits régionaux pour en faire profiter le plus grand nombre.

La Charrette, c'est une affaire de famille. Laura et Marie Giacherio sont sœurs, originaires de Savoie. Âgées respectivement de 31 et 34 ans, elles sont « *de grandes consommatrices de circuits courts, impliquées dans le manger-local* ». Il y a un an, elles ont décidé de se lancer dans la création de [lacharrette.org](#). « *On a fait le constat que la demande de circuits courts explose*, raconte Laura, *et qu'en face, l'agriculture est en crise avec des difficultés pour les producteurs à bien se rémunérer.* » Le nœud du problème selon les deux jeunes femmes, c'est [la logistique](#) : « *Avec la multiplication des points de distribution, des producteurs consacrent la moitié de leur semaine en transports.* » Une activité chronophage, polluante et coûteuse. Et la problématique s'intensifie lorsque les points de vente se trouvent dans de grands centres urbains, où la circulation est plus chaotique.

En Ardèche, Émilie Durand, maraîchère, témoigne : « *L'année dernière, je livrais beaucoup d'endroits différents et éloignés pour de petites sommes, ce n'était pas rentable.* » Dans le viseur : le temps perdu et l'argent dépensé en carburant. Elle se concentre aujourd'hui sur trois livraisons par semaine : « *Je préfère augmenter la quantité livrée plutôt que le nombre de livraisons.* » Même son de cloche pour un autre producteur, Joris Bernard : « *Mon objectif est de consacrer le moins de temps possible aux livraisons* », explique-t-il ; « *le lieu doit se trouver sur le trajet de mon circuit de livraison, je ne vais pas faire 50 kilomètres pour vendre 10 ou 20 fromages.* » Quant à estimer le coût de ses déplacements, il sourit : « *Il vaut mieux ne pas calculer le coût horaire, sinon on arrête de travailler.* »

Un impact réel sur les producteurs locaux

Le lancement officiel de La Charrette a eu lieu en janvier 2017. Si sa vocation est nationale, le site a été testé sur le territoire de l'ex-région Rhône-Alpes. Les producteurs inscrits accèdent à la « *bourse au trajet* » : chacun renseigne le trajet qu'il va effectuer et ceux intéressés par le voyage se mettent en relation avec lui pour régler les détails, à savoir la date et l'heure de départ, les conditions de stockage, l'éventuel transport de produits frais, ou encore le règlement (en espèces sonnantes et trébuchantes ou en échange d'un autre transport).

[Pélégourmet](#) est un site collaboratif lancé en septembre 2016. À Paris, Toulouse et Lille, il met en lien des particuliers amateurs de produits régionaux de qualité. Le principe est simple, un « *Pélicab* » propose sur le site internet de rapporter de l'un de ses voyages un produit régional acheté à un petit producteur ou artisan local, par exemple du saucisson, des huîtres ou du fromage. Des « *Pélégourmets* » en commandent une certaine quantité et effectuent le paiement en ligne. Enfin, les produits sont déposés dans un point relais (cafés ou épiceries fines). Le site revendique plus de 3.500 inscrits, dont 10 % de « *Pélicabs* ». Un succès qui s'explique, selon [Laure Le Jossec, cofondatrice du site](#), par la recherche de produits authentiques par les

consommateurs. La charte de Pélégourmet impose de ne proposer que des produits sans additif et achetés directement chez un producteur. Pour l'heure, les denrées sont surtout issues de Bretagne et d'Auvergne.

Titouan Goenvec, Laure Le Jossec et Jérémy Volondat, les fondateurs de Pélégourmet.

Ce qui peut ressembler à un simple échange de bons plans génère un impact réel sur les producteurs locaux quand il est multiplié par 3.500 inscrits. Laure Le Jossec explique : « *Mes grands-parents bretons me rapportaient toujours à Paris des galettes pommes de terre et sarrasin de Pontivy, un plat délicieux qu'on ne fabrique que dans un rayon de quelques kilomètres autour de cette commune du Morbihan. Mes amis parisiens adoraient. Je suis allé voir le producteur, un petit artisan, qui m'a expliqué qu'il ne pouvait pas vendre à Paris car ce n'était pas rentable. Il faut savoir que le coût de la microdistribution [la livraison de petites quantités] représente 30 à 50 % du prix de vente total pour les producteurs.* » La solution, donc : aller directement sur place pour des commandes groupées.

« On voudrait être plus solidaires, mais ce n'est pas simple dans les faits »

Soixante-dix inscrits à La Charrette, c'est encore peu et Laura et Marie Giacherio jugent que « *cela va lentement* ». Ce démarrage poussif tient à l'organisation assez individuelle des producteurs quand il s'agit de logistique. « *On voudrait être plus solidaires, mais ce n'est pas simple dans les faits* », confie une vigneronne drômoise inscrite sur le site, qui estime par ailleurs que La Charrette est une « *bonne idée* ». Une livraison peut être décidée au dernier moment afin de répondre à un besoin urgent : « *Les restaurateurs, les importateurs, ils veulent tout pour hier !* » Un produit à forte valeur ajoutée peut nécessiter d'être livré personnellement : « *Dans le monde du vin, le contact avec le client est important, on parle millésimes, on donne des échantillons pour qu'il déguste. Quand je fais appel à des transporteurs, au bout d'un moment, la relation avec le client s'essouffle.* » Une autre vigneronne, également inscrite mais pas encore utilisatrice, s'inquiète de mettre en contact ses clients avec un concurrent lors d'une livraison. Elle fait remarquer par ailleurs que « *le principe est bon, mais il n'y a pas encore assez de flux* ».

Près de soixante-dix producteurs sont inscrits sur le site de La Charrette.

Des freins qui n'ont pas lieu d'être chez Pélégourmet, raison pour laquelle une communauté s'est créée si rapidement. L'installation de cette communauté a même précédé la mise en place du site internet. « *Nous avons créé un groupe Facebook cinq mois avant le lancement, relate Laure Le Jossec, chacun pouvait laisser un post quand il partait en week-end chercher des produits, on se retrouvait tous les mois à l'occasion d'une Péliparty.* » D'autres points-relais pourraient voir le jour dans de nouvelles villes. De quoi élargir, à leur modeste échelle, les débouchés des agriculteurs et artisans de tout l'Hexagone.