

Solutions

Quand le terroir fait du porte-à-porte

Antoine Grosjean
@antogro72

In'y a plus d'excuses pour ne pas manger des aliments locaux. Aujourd'hui, si on ne peut pas aller à eux, ce sont eux qui viennent à nous, grâce à Internet. Sans bouger de chez soi, il est possible de faire le tour des maraîchers et artisans de la région en quelques clics, puis de se faire livrer ses commissions à la maison. Il y a le choix entre les denrées vendues à la carte ou les paniers tout faits. À Genève, plusieurs sites proposent au porte-à-porte fruits et légumes, viande, pain, fromages, vin, pâtes, céréales, confitures et autres produits du terroir. Certains vendent aussi des articles de ménage ou de toilette.

Avec sa mascotte à la cape de super-héros, l'équipe de Magic Tomato (www.magictomato.ch) s'est donnée pour mission de sauver les Genevois de la malbouffe. «Nous voulons permettre aux ménages actifs, qui manquent de temps, de faire leurs courses hors de l'industrie agroalimentaire pour manger sainement», explique le fondateur de la boîte, Paul Charmillot. Venu de la finance, il s'est lancé en 2016, assurant tout seul et quotidiennement la navette entre les producteurs locaux et les consommateurs. Le succès a été tel qu'aujourd'hui, il a une équipe de cinq personnes avec lui.

Livraison dans la journée

On fait son choix en ligne, parmi des centaines de produits, et Magic Tomato va les chercher chez la quarantaine de producteurs et artisans partenaires. Les denrées arrivent en vrac ou dans des sachets en papier kraft, le tout mis dans un cabas en toile de jute réutilisable, pour éviter les emballages en plastique jetables. Toute commande passée avant midi est livrée en fin de journée.

Bien que Magic Tomato soit le seul site du genre à assurer des livraisons quotidiennes, il n'est pas le premier à proposer des produits locaux en ligne. Espace Terroir (www.espace-terroir.ch) le fait depuis dix ans déjà. Le cœur de son activité, ce sont les paniers de primeurs de la région



Paul Charmillot et Adrien Geyer, respectivement fondateur et directeur de Magic Tomato, avec la mascotte de leur entreprise. GEORGES CABRERA

Le problème

Paradoxalement, il est parfois plus facile d'acheter des aliments venus de l'autre bout du monde que ceux produits à côté de chez soi. Les épiceries spécialisées en denrées locales sont rares et tout le monde n'a pas le temps d'aller y faire ses courses, ni, a fortiori, dans les fermes faisant de la vente directe. **A.N.G.**

(exclusivement bio depuis l'an dernier), fournis avec des recettes pour les cuisiner. Mais on peut aussi choisir à la carte dans l'assortiment comprenant également des articles d'épicerie. La livraison se fait une fois par semaine. Espace Terroir travaille avec une cinquantaine de fournisseurs, qui sont en partie les mêmes que ceux de Magic Tomato. «Nous ne demandons pas l'exclusivité», confirme son fondateur, Guillaume Lambert.

Les producteurs et artisans locaux peuvent aussi passer par Karibou

(www.karibou.ch) pour atteindre les consommateurs. À la différence des deux autres, ce site fonctionne plus comme une plateforme. «Les commandes arrivent directement chez les fournisseurs, qui fixent eux-mêmes les prix et nous rétrocèdent une part de la vente, explique Delphine Cluzel, fondatrice de Karibou avec Olivier Evalet. Nous nous chargeons de collecter les produits et de livrer les clients deux jours par semaine.» L'assortiment est peu ou prou le même que chez ses concurrents.

On trouve aussi sur ces sites quelques produits plus exotiques, comme du poisson de mer, de l'huile d'olive ou du café. Mais ils proviennent du commerce équitable ou d'artisans et importateurs locaux garants de la traçabilité.

Estimant que ces épiceries de proximité en ligne répondent à un besoin, la députée suppléante PDC Christina Meisner a déposé en janvier une motion demandant à l'État de soutenir ces initiatives, qu'elles émanent d'associations ou de privés.

Le dessin par Herrmann



Encre Bleue Tel est l'esprit de l'escalier

L'esprit de l'escalier m'a encore frappé.

Le coup ne fait pas mal, bien sûr, mais il dépite un peu. Vous devez sans doute connaître aussi cet état particulier: après une conversation, on pense à ce que l'on aurait pu et dû dire de plus juste seulement après avoir quitté son interlocuteur. Et l'on reste avec un petit goût d'inachevé...

C'est bien connu, on est toujours plus intelligent après! Sur le moment, la bonne répartie ne vient pas, les arguments pour négocier son augmentation sonnent creux, la réponse tombe totalement à côté de la plaque, et tout le reste à l'avenant. Mais c'est trop tard pour changer le cours des choses.

Diderot, à qui l'expression est attribuée, l'expliquait ainsi: «L'homme sensible comme moi, tout entier à ce qu'on lui objecte, perd la tête et ne se retrouve qu'au bas de l'escalier.»

L'information est donc rassurante: même lui, l'homme des Lumières, perdait parfois ses moyens dans une conversation. Ce n'était qu'arrivé en bas de l'escalier de son hôte que la réponse appropriée lui venait à l'esprit.

D'où ce fameux «esprit de l'escalier». Ce temps de retard à l'allumage.

Toutes proportions gardées, cet esprit me frappe parfois à la fin d'un billet, quand un truc m'échappe et que j'ai l'impression d'être passée à côté de quelque chose.

Le complément d'information arrive généralement le lendemain, sous forme d'un courrier qui me remet les idées en place. Je séchais l'autre jour. Je ne savais que dire de ces cabinets médicaux où jonchent toujours, sur les tables, de vieux magazines défraîchis et collants. Eh bien un toubib m'a apporté hier ses lumières.

«Savez-vous que c'est fait exprès?» me glisse le facétieux. «Ça fait moins débutant! Dans la salle d'attente, le patient est ainsi mis en confiance. Il pense forcément que je suis un ancien praticien. Donc expérimenté.» C.Q.F.D.!

Julie

Retrouvez les chroniques de Julie sur www.encrebleue.tdg.ch ou écrivez à Julie@tdg.ch