

# « Cœur paysan », producteurs en direct

Un magasin de vente directe de producteurs ouvrira ses portes début décembre à Colmar, dans l'ancien Lidl de la rue de Neuf-Brisach. « Cœur paysan » rassemblera 35 paysans alsaciens, de la vallée de Masevaux jusqu'à Sand, près de Benfeld.

Françoise Marissal

Marché paysan, vente à la ferme, Ruche qui dit oui !, Amap, les filières courtes ont le vent en poupe. Dernier exemple en date : l'ouverture, début décembre à Colmar, de « Cœur paysan », un magasin de vente directe. 35 agriculteurs, de la vallée de Masevaux jusqu'à Sand près de Benfeld, vendront directement leur production dans l'ancien Lidl de la route de Neuf-Brisach.

« Tout est parti d'une étude menée il y a un an par la Chambre d'agriculture et la Région sur la préservation et la valorisation des prairies de l'Ill », indique Denis Digel, président des maraîchers réunis de Sélestat et porteur du projet. « Préserver les prairies, c'est une chose, mais il faut savoir ensuite que faire avec. Les éleveurs sont touchés de plein fouet par la crise du lait et de la viande et ne peuvent se permettre d'avoir des prairies qui leur coûtent de l'argent. »

**Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent**

Une des pistes évoquées dans

cette étude était la création de magasins de producteurs. D'une part, ils permettent aux agriculteurs de valoriser leur production. « Les fermes auberges ont permis de préserver l'agriculture de moyenne montagne, de même que les magasins de producteurs en sous-montagne, comme le Cellier des montagnes à Hachimetete. »

C'est ainsi qu'un des premiers participants au projet est un producteur de fromages de Mussig, qui exploite les prairies pour le foin.

D'autre part, « il y a chez les producteurs un savoir-faire qui ne peut être valorisé dans les supermarchés, où tout est calibré et standardisé ». Lui-même cultive 35 sortes de tomates, « mais les supermarchés ne m'en prennent que deux sortes. »

**À qualité constante, nos produits seront moins chers qu'en supermarché**

Enfin et surtout, la demande pour le local n'a jamais été aussi forte. « De plus en plus de gens veulent savoir ce qu'ils mangent et d'où



À l'image du magasin « Hopla » à Oberhausbergen, « Cœur paysan » sera géré et tenu par les producteurs locaux.

Archives L'Alsace/Jean Marc Loos

## Les Colmariens ne participent pas

On peut s'étonner de voir un tel projet mené par des Sélestadiens et non par des Colmariens. « Nous n'avons pas choisi de venir à Colmar, se défend Denis Digel. Avec d'autres producteurs nous cherchions un lieu quelque part en centre Alsace, et c'est celui-ci qui nous a été proposé en avril dernier. J'ai demandé son avis à Serge Hanauer, le président du syndicat des maraîchers de Colmar et environs, il m'a dit qu'il n'était pas contre. »

Contacté, Serge Hanauer répond : « Nous n'avons aucun moyen de nous y opposer ; Denis Digel m'a appelé pour m'annoncer le projet, mais il n'y a pas eu de concertation. Et les maraîchers de Colmar n'ont pas été contactés pour y participer. Cela va nous faire du tort ; déjà l'ouverture d'un deuxième Grand Frais a été un coup dur pour nous. Là, nous craignons qu'il ne fasse concurrence au marché couvert. » Ce que réfute Denis Digel : « Le marché couvert est au centre-ville ; les clients ne sont pas les mêmes. D'ailleurs, un des producteurs de Cœur paysan est également au marché couvert. »

Quant aux maraîchers de Colmar, « tous étaient au courant du projet ; or un seul est venu nous voir pour y participer. »

Est-il encore temps pour d'autres producteurs colmariens de participer à l'aventure ? « Ils n'y ont pas cru au début ; maintenant c'est trop tard. »

cela vient. Ici, ils auront chaque jour en face d'eux des agriculteurs, qui pourront leur expliquer leur travail, les informer. »

L'ouverture de ce magasin ne risque-elle pas d'être en concurrence avec les autres circuits courts ? « L'étude a montré qu'il y a un potentiel pour les développer encore plus. D'autant plus que notre magasin peut intéresser des clients de la grande distribution. À qualité constante, nos produits seront moins chers qu'en supermarché puisqu'ils seront locaux, de saison et vendus sans intermédiaire. »

**Vivre de leur métier**

Certes, les tomates espagnoles à 1 € le kilo resteront imbattables « mais il ne faut pas leur demander de qualité, ni gustative, ni

sociale, ni environnementale. »

Par ailleurs, en fixant eux-mêmes leurs prix, les producteurs pourront vivre de leur métier, et même embaucher. Ainsi, la ferme du Steinmauer à Linthal (fromages de chèvre bio) devrait concrétiser un projet d'embauche ; de même la ferme des Trois P à Berrwiller (porcs), en transformant sa viande, devrait pouvoir embaucher un boucher. À noter que 30 à 40 % des producteurs présents seront bio.

Quant au choix du nom « Cœur paysan », il vient d'un constat « Quand j'ai commencé en 1990, le terme « paysan » était péjoratif. Aujourd'hui, il retrouve sa noblesse, le regard des gens a changé sur nous, nous avons voulu marquer cette fierté d'être paysan. »

Par opposition au gros exploitant ? Denis Digel refuse d'opposer grandes et petites exploitations. « La proximité n'est pas que le fait de petits paysans. Il faut de grandes surfaces pour

répondre aux demandes d'approvisionnement. Au magasin, nous avons des petits paysans qui ont du potentiel pour se développer, et de plus gros exploitants. Il y a de la place pour tout le monde. »

## « Cœur paysan » en détail

- Le magasin occupera l'ancien Lidl, route de Neuf-Brisach à Colmar. « Une situation idéale » souligne Denis Digel : un parking de 42 places, une rue très fréquentée, un arrêt de bus à proximité.
- 35 producteurs proposeront fruits et légumes, viandes (porc, bovins, ovins, gibier, volaille), fromages, glaces, farines, pâtes, pain, miel, bière, vin, plantes médicinales, truites, escargots, confiture... Plus lointains, on devrait trouver aussi des melons, et des

agrumes de Sicile « mais ce sera toujours directement des producteurs locaux ».

- Les producteurs s'engagent à être présents au moins deux demi-journées par mois ; six salariés seront embauchés en plus.
- Sur les 35 producteurs présents, 30 sont actionnaires de la SAS qui s'est montée pour l'occasion.
- Sur plus de 600 m<sup>2</sup>, quelque 300 seront destinés à la vente. Il y aura en plus un atelier de transformation de la viande, un local de plonge, des bureaux...