Alsace : un supermarché tenu par des agriculteurs fait le plein

06/11/2017 à 7h10

L'enseigne Cœur Paysan est gérée par 34 fermiers fondateurs qui font le pari de la qualité et fixent eux-mêmes les prix des produits. Ouvert l'an dernier à Colmar (Haut-Rhin), le magasin réalise ses premiers bénéfices et fait des émules.

Depuis près d'un an maintenant Denis Digel, maraîcher depuis plusieurs générations, dépose directement ses légumes dans une grande surface de Colmar, en Alsace. Il s'y rend plusieurs fois par semaine pour y vendre directement ses légumes aux consommateurs dans ce temple de la filière courte.

Le magasin, baptisé Coeur Paysan, est en effet directement géré par les paysans. L'an dernier, 34 agriculteurs du Grand-Est se sont regroupés pour racheter un magasin Lidl. «*Je pratique la vente au détail depuis longtemps et j'en avais assez de livrer mes produits à la grande distribution», explique Denis Digel, le maraîcher à l'initiative du projet. Il met notamment en cause la pression perpétuelle exercée par les grandes surfaces sur les prix et les services, «d'autant que la situation ne cesse de se détériorer*», confie l'agriculteur. Avec 33 paysans, il a ainsi racheté un ancien magasin Lidl «pour livrer le consommateur directement». Ils ont collectivement financé des travaux pour transformer les lieux et en faire un vaste marché permanent. Depuis un an, dans ce magasin rebaptisé «Cœur Paysan», les agriculteurs partenaires vendent leurs produits directement aux consommateurs.

Et le concept a séduit. Dès la première année, les agriculteurs sont parvenus à atteindre leurs objectifs avec

2,5 millions d’euros de chiffre d’affaires et un bénéfice. […]

Le succès du magasin tient à sa spécificité, celle de proposer une diversité de produits, de valoriser les savoir-faire ancestraux des producteurs, ceux dont la grande distribution ne veut pas «où tout est calibré et standardisé», affirme le maraîcher. Lui-même cultive 35 sortes de tomates, mais les supermarchés ne «*lui en prennent que deux sortes*». L’épicerie sélectionne en outre les produits locaux, issus de fermes situées à moins de 40 km du magasin. La présence des producteurs est aussi très appréciée par les clients. Les consommateurs y voient un moyen d’obtenir une transparence totale sur ce qu’ils achètent. […]

Un modèle qui ne fait pas nécessairement grimper les prix. «*A produits identiques, nous sommes moins chers qu’en grande surface. Les fruits et légumes sont moins onéreux, par exemple le kilo de mâche est vendu 10 euros alors que les grossistes les revendent 12 à 13 euros le kilo*», indique Denis Digel. «*Certains produits sont plus chers, concède le maraîcher comme les fromages artisanaux, mais la qualité n’est pas la même*», souligne le président avant d’ajouter que «*la qualité se paie*». […]