

Dans le canton de Neuchâtel, on s'organise pour manger local

Remplir son frigo uniquement de produits locaux? C'est possible, notamment grâce à des initiatives du monde agricole. Ce mode de consommation représente encore un challenge pour les grandes structures de restauration.

PAR MARIKA DEBÉLY



Quentin Ducommun vend ses produits et ceux d'autres agriculteurs de la région dans son magasin d'alimentation au domaine des Prés d'Areuse. SP-ADUCO.CH - ANTOINE DUCOMMUN

La période de semi-confinement liée à la crise de la Covid-19 a encore renforcé la tendance déjà bien présente chez de nombreux particuliers de consommer des produits locaux. Entre l'envie de valoriser la production régionale et la volonté de réduire son impact écologique, de plus en plus de consommateurs se tournent vers des solutions de proximité pour remplir leur assiette. A Neuchâtel, plusieurs options existent pour manger local et de nombreux producteurs proposent leurs produits à la vente directement aux consommateurs. Pour éviter la contrainte des déplacements multiples, certains ont même ouvert un lieu qui offre un choix aussi étoffé qu'une épicerie.

Clients «ouverts à essayer de nouvelles choses»

Cela fait plus de 10 ans que Quentin Ducommun a ouvert un magasin d'alimentation dans son domaine des Prés d'Areuse. Sur les étalages, beaucoup de choix. Une partie des aliments vendus viennent directement de la ferme familiale, mais pas seulement: «Nous collaborons avec de

nombreux agriculteurs, bios ou conventionnels, et même quelques grossistes pour pouvoir proposer des fruits. Il est essentiel d'offrir une gamme assez vaste aux clients et qu'ils soient en mesure de faire leurs courses dans un seul endroit. Cela devient trop compliqué sinon, et ils retourneront vers les hypermarchés.»



Il y a entre 7000 et 10 000 voitures qui passent chaque jour devant chez nous. Notre emplacement est donc idéal.

FRÉDÉRIQUE CHALLANDES
AGRICULTRICE

En dix ans d'expérience, l'agriculteur a vu les mentalités évoluer: «Au début, beaucoup venaient car il trouvait le cadre sympa. Peu à peu, nous avons pu voir que les Neuchâtelois s'arrêtaient chez nous car ils étaient plus attentifs à la qualité de leur alimentation. Ils veulent manger plus sainement, et ils se préoccupent

bien plus de l'impact écologique de leur comportement.» Quentin Ducommun adapte sa gamme et ses récoltes aux goûts des consommateurs et au fil des saisons: «Les clients sont plus ouverts à essayer de nouvelles choses. Nous prenons volontiers le temps de leur expliquer comment cuisiner certains légumes moins connus. Consommer local veut forcément dire consommer de saison, certains n'ont pas l'habitude. Il faut tester, se lancer.»

Self-Terroir à Valangin

Un peu plus haut dans les montagnes, depuis le mois de juillet, un container en bois est installé à Valangin devant la ferme de Frédérique Challandes et de son époux Vincent. A l'intérieur sur les étalages, un joli assortiment de produits régionaux, de la farine à la viande, en passant par des légumes, du fromage, du pain, des pâtes ou encore des glaces et de la confiture. «Il y a entre 7000 et 10 000 voitures qui passent chaque jour devant chez nous. Notre emplacement est donc idéal, les gens peuvent faire un arrêt sur le chemin de la maison», explique Frédérique Challandes.

Le semi-confinement pousse le couple à concrétiser un projet réfléchi depuis des années: «L'idée est d'offrir une plateforme qui valorise les produits de notre ferme, mais aussi celles des collègues, tout en étant aussi pratique que n'importe quel shop. Le concept du self-service vient de là. Il est ouvert sept jours sur sept. Les clients notent dans un carnet ce qu'ils prennent, une caisse est à disposition et il est également possible de payer par Twint.»



Les prix et les quantités disponibles peuvent constituer un frein à l'approvisionnement local.

PATRICK ISCHER
ADJOINT SCIENTIFIQUE HEG-ARC

Depuis le lancement du projet, les retours sont très positifs. «Nous passons plusieurs fois par jours pour vérifier le stock, c'est quelque chose qu'il faut apprendre à gérer. Il est important que les clients aient du choix quand ils viennent, mais

aussi d'éviter le gaspillage en n'écoulant pas les produits frais à temps.»

Un partenariat encore compliqué

Les particuliers disposent donc de nombreuses solutions dans le canton pour acheter des produits locaux, entre vente directe, marchés ou encore épiceries collectives. Un engouement qui touche aussi la grande restauration?

La Haute Ecole de gestion Arc s'est penchée sur les circuits alimentaires de proximité et les restaurants collectifs, comme les cafétérias des hôpitaux, scolaires ou encore d'entreprises. Menée par Karine Doan et Patrick Ischer, une enquête de 2018 a permis de déterminer que, si la motivation était bien présente, sa réalisation soulevait de nombreux problèmes pour ces structures de grande taille. Patrick Ischer détaille: «Les onze responsables de restaurants collectifs de la région Bejune que nous avons rencontrés nous ont permis de mettre en lumière les besoins spécifiques de ces organisations. Les prix et les quantités disponibles peuvent constituer un frein à l'approvi-

Une plateforme de distribution au Val-de-Ruz

Mercredi 23 septembre 2020, 28 producteurs, transformateurs, représentants de points de vente et restaurateurs régionaux se sont réunis pour constituer une coopérative. Leur objectif: créer une plateforme de distribution de produits régionaux, l'aboutissement du projet de développement régional agricole du Val-de-Ruz (PDRa). Cette plateforme doit permettre de régler les problèmes soulevés par les différents acteurs du domaine pour faciliter l'accès aux produits régionaux même dans les structures imposantes. Le premier service mis en place par la plateforme doit ainsi permettre d'optimiser les commandes par la mise en place d'une interface virtuelle destinée aux points de vente et restaurants. La plateforme centralise ainsi tous les produits disponibles chez les producteurs associés. De plus, la plateforme veut aussi faciliter la livraison des produits en investissant dans une infrastructure logistique (locaux de stockage, camionnettes...) qui permettra aux producteurs d'organiser collectivement leurs livraisons. La marchandise des producteurs associés pourra ainsi être commandée et livrée de manière centralisée.

sionnement local. Mais surtout, ces grands restaurants doivent pouvoir compter sur des fournisseurs qui possèdent les infrastructures nécessaires à la livraison des produits commandés à temps, en quantité suffisante et souvent déjà prêts à l'emploi. De plus, il ne faut pas non plus oublier qu'ils proposent des menus pour un vaste public. Cuisiner de saison peut être compliqué face à leur clientèle.» Les exigences de la grande restauration demandent ainsi une professionnalisation de la part des producteurs pour être en mesure de rivaliser avec l'efficacité des grossistes. Un projet sur le point d'être concrétisé: depuis le 23 septembre 2020, une coopérative a officiellement été constituée dans le but de créer une plateforme de distribution de produits régionaux pour le canton de Neuchâtel et les régions limitrophes.