

JESSICA, DAMIEN ET THIBAUD

Rencontre avec des hérauts de l'agroécologie

Un trio de jeunes ingénieurs agronomes a plongé dans le commerce pour créer Locavorium à la fin 2015, près de Montpellier. Ce magasin de 300 m² ne travaille qu'avec des producteurs locaux aux pratiques agricoles responsables.



© SYLVIE BROUILLET

Leur parcours

- 1990** Naissance de Damien Roux, Jessica Gros et Thibaud Piroux (27 ans)
- 2008** Rencontre en classe préparatoire aux grandes écoles d'agronomie
- 2014** Diplômes d'ingénieurs agronomes (ENSAT Agro Toulouse pour Damien et Jessica, LaSalle Beauvais pour Thibaud). Installation à Montpellier.
- Juillet 2015** Les trois associés créent la société Locavorium, en SAS. Damien Roux est président, Jessica Gros et Thibaud Piroux, directeurs généraux
- Novembre 2015** Ouverture de la supérette de 300 m² à Saint-Jean-de-Védas (34)

De gauche à droite, Damien Roux, Thibaud Piroux et Jessica Gros. Leurs 7 000 «locavores» ont tous en commun le goût du bien-manger. Chez Locavorium, ils sont servis...

En lisière sud de Montpellier, les trois jeunes ingénieurs agronomes Jessica Gros, Damien Roux et Thibaud Piroux ont lancé, il y a deux ans, à Saint-Jean-de-Védas, un magasin de 300 m² entièrement voué au «produire responsable et consommer local». Chez Locavorium (marque déposée à l'Inpi), les rayons fleurissent bon l'Occitanie: carottes d'Aigues-Mortes, pommes Chantecler de Puichéric, (beaux) panais de Montcalm, viandes de paysans-charcutiers aveyronnais, fruits et légumes de la plaine de Perpignan, miels et lait de Lozère et bières de l'Au-

brac... «*Tout est produit et transformé à moins de 150 kilomètres*», assure Damien Roux. Le trio travaille aujourd'hui en direct avec 180 producteurs, trois fois plus qu'au démarrage. «*Mais nous ne faisons pas la course aux références*», tempère

Jessica Gros. La supérette en liste 2 000 en fruits et légumes, épicerie sucrée et salée, vins et boissons, laitages et crèmerie, pains artisanaux et viandes (emballées sous vide), dont un espace charcuteries et fromages à la coupe.

Locavorium en chiffres

- 300 m²** de surface de vente, **180** fournisseurs, environ **2 000** références
- 150 kilomètres** La distance maximale entre le lieu de production (et de transformation) et le magasin.
- 12** Le nombre de salariés du magasin, ouvert de mardi au samedi de 9 h 30 à 13 h 30 et de 15 h 30 à 19 heures.

DES EXIGENCES POUR LE RÉFÉRENCIEMENT

Au-delà de l'origine locale, le trio exige dans la charte Locavorium qualité gustative et bonnes pratiques agricoles: «*Notre critère, ce n'est pas forcément le bio ou l'AOC, ni l'esthétique, mais la recherche agromique*, assure Jessica. Nous



nous rendons systématiquement dans l'exploitation et notre cahier des charges est validé avec chaque producteur. » Au-dessus de quelques productions s'affiche l'étiquette «zéro résidu de pesticides», «*que nous faisons contrôler par un organisme indépendant, insiste Damien Roux. Nous mettons l'agronomie et la science au service d'une consommation durable*». Et de saison : mi-février, tomates et courgettes sont absentes des rayons mais 14 variétés de pommes se pressent dans les cagettes.

Locavore et qualitatif, Locavorium se veut aussi éthique et solidaire : «*Nous négocions un prix "juste" pour le producteur et acceptable par le consommateur, ce qui signifie des marges faibles pour le magasin. Côté fruits et légumes, le circuit court nous permet d'être près des prix des grandes surfaces, assure Jessica. Sur la viande, ils sont comparables à ceux d'une boucherie.* »

UN COMMERCE FRENCH TECH

Ce métier de commerçant, les jeunes ingénieurs l'ont appris «*sur le terrain. Au départ, ce n'est pas notre truc, avoue Jessica. Personne dans nos familles n'est dans le commerce ou entrepreneur*». Mais l'idée avait germé en 2012 et, dès la sortie de leurs écoles d'ingénieurs (Ensat Agro Toulouse et LaSalle Beauvais), en 2014, les trois amis décident de mettre en pratique leurs convictions «*au lieu de s'asseoir dans un bureau*».

Leur implantation près de Montpellier les a rapprochés de leurs familles mais aussi «*d'un très beau terroir et un joli vivier de producteurs*», souligne Jessica. Ils ont réuni leurs économies, levé un peu d'argent via le financement participatif, convaincu un banquier et trouvé le bon local au bout de six mois. L'ori-

ginalité du projet leur a valu une aide à la création du conseil régional d'Occitanie, la labellisation French Tech et le statut de Jeune Entreprise innovante (JEI). Passé au journal télévisé de France 2, Locavorium a aussi été cité au Salon de l'agriculture en 2016. Une thèse de l'Inra en étudie même l'impact économique. «*Elle montre que 95 % de la valeur ajoutée est réinvestie en Occitanie*», argumente Damien. Pédagogue, Locavorium accueille régulièrement dans ses murs étudiants et lycéens et a même reçu une classe de maternelle. En fin de semaine, des «Dégust'» mettent en valeur un producteur : pour la Saint-Valentin, le domaine héraultais en agriculture raisonnée Clos d'Elle affichait ses vins L'Indescent et Entrecœur, et une mini-ferme aveyronnaise s'était installée sur le parking fin 2017.

7 000 LOCAVORES

Damien, Jessica et Thibaud ont convaincu : les «locavores» sont passés de 200 à l'ouverture à 7 000 fin 2017, et l'équipe de 3 à 12 (chacun a en charge un rayon). «*Nos clients, de tous âges, viennent acheter une boîte d'œufs ou remplir le chariot. Le facteur commun, c'est le goût du bien-manger*», note Jessica. Le compte fidélité, rapidement mis en place, n'est pas orienté sur des promotions, mais permet de profiter d'un service de réservation de produits (avec date de retrait souhaitée). Les fondateurs se disent avant tout «*à l'écoute des clients, comme tout bon commerçant*». Ils font remonter les retours des consommateurs aux producteurs et exploitent leurs bonnes adresses : «*Une cliente nous a mis en relation avec notre fournisseur de lentilles du Larzac.* » ●