

Vrac, bio, local... Le petit commerce se fait militant

Face aux supermarchés, une consommation alternative est possible dans des petits commerces qui se battent parfois pour survivre



Cyril Guglielmo dans son épicerie Au petit produit corse.



Silos de Nina à Borgo.

/PI 0105 A.C.

Cest très calme en ce moment. Pour Cyril Guglielmo, l'approche de Noël ne rime pas avec un chiffre d'affaires en explosion. Ouverte depuis le 1^{er} septembre, son épicerie Aux petits produits corses propose pourtant des produits locaux de qualité, des paniers spéciaux pour les fêtes et, au quotidien, des arrivages de fruits et légumes frais des environs de Talasani. "Je ne travaille qu'avec des petits paysans du coin", explique Cyril Guglielmo. Cet été, les tomates arrivaient en boutique un quart d'heure après avoir été ramassées, elles étaient encore chaudes du soleil. Située sur la route qui mène les touristes du port de Bastia aux plages du Sud, l'épicerie a cartonné en septembre. Mais au

jour d'hui, Cyril a plus de mal à écouler sa marchandise: "J'ai une clientèle fidèle de mamies du coin qui ont une petite retraite et viennent ici parce qu'on peut s'arranger. Le coin épicerie classique est un peu le leur: je commande les produits qu'elles veulent, des biscottes, du thé..."

Des paniers garnis "zéro déchet"

Ce côté social de l'épicerie de proximité, Cyril le défend avec ferveur: "Les gens qui passent acheter leurs légumes restent parfois une demi-heure pour discuter, prendre un café. Dans un supermarché, on ne parle même plus aux caissières qui sont remplacées par des machines. Je veux remettre du lien humain dans

le commerce, aussi bien avec les clients qu'avec les artisans locaux."

Ce lien, Nina Angeli tente aussi de le renouer dans son épicerie Les Silos de Nina, à Borgo. Là, pas de produits emballés mais uniquement du vrac et un vaste choix de produits écologiques pour la maison et de cosmétiques bio. "J'ai la conviction qu'on peut changer les choses et notamment notre façon de consommer", estime la jeune femme qui, à 37 ans, a plaqué son ancien métier de pharmacienne pour se lancer dans l'aventure de l'épicerie. Adeptes du "zéro déchet", elle conseille ses clients sur ce mode de vie qui impose de revoir quelques habitudes: "Nous échangeons beaucoup d'astuces pour le quotidien, pour organiser ses

emplettes et ses repas", poursuit-elle. Au prix de quelques efforts, le vrac devient vite une évidence pour des consommateurs souvent déjà engagés dans une démarche écologique personnelle: "Il y a vraiment une demande, les gens attendaient ce type de magasin", assure Nina Angeli, qui a réalisé pour les fêtes 300 paniers garnis "zéro déchet" pour la mairie de Lucciana.

La mutualisation des livraisons

Pas de doute, la demande pour des produits locaux, écologiques et de qualité est là: en un an d'existence, le Drivulinu a enregistré plus de 500 nouveaux clients et réalisé un chiffre d'affaires honorable de 70 000 €

en 2018. Basé sur un système de commande en ligne et de livraison de paniers de produits locaux dans la région bastiaise, ce "drive fermier" est presque dépassé par son succès: "Nous travaillons avec 35 producteurs et nous n'avons pas encore assez de légumes", reconnaît Sibylle Allemann, la fondatrice du Drivulinu. Yannick est l'un de ces producteurs: installé à Linguizzetta, il fournit le Drivulinu en œufs bio et en légumes, dont il fixe lui-même le prix. "Pour moi, le Drivulinu simplifie la distribution de mes produits: nous avons un système de collecte collective en Plaine orientale qui nous permet de ne pas perdre de temps à aller sur les marchés. L'autre gros avantage, c'est qu'il n'y a pas d'inventaires puisque nous fournissons

ce qui a été précommandé", explique-t-il. La mutualisation des livraisons a créé des liens entre les producteurs qui s'entraident aujourd'hui pour améliorer leurs pratiques et mettent en place un calendrier de cultures partagées afin de répondre à la demande tout au long de l'année. "Nos clients soutiennent les petits producteurs locaux. En achetant au Drivulinu, ils revoient ce lien direct du producteur au consommateur", estime Sibylle Allemann, qui ne prétend pas concurrencer les grandes surfaces mais simplement démontrer que la Corse peut se nourrir sans dépendre des importations et faire vivre des petits agriculteurs qui ne demandent qu'à faire fructifier leurs terres.

AUDREY CHAUVET