



Fruits et légumes : consommer local, c'est possible !

Beaucoup se mettent en quatre pour nous faire consommer local, à l'image d'InVivo et de **Vivalya**. Deux exemples à suivre...

Circuit court, production locale, de plus en plus de consommateurs choisissent d'acheter fruits, légumes, poissons, viandes ou produits laitiers directement auprès des producteurs, soit par Internet, soit auprès de l'exploitant. Désormais, 80% des Français achètent des produits locaux et 40% des consommateurs aimeraient trouver davantage de points de vente disponibles. D'ailleurs, face à cette demande croissante, même la grande distribution et la restauration collective s'y sont mises. Surfant sur cette vague du consommer différemment, deux coopératives ont mis en place deux concepts innovants. Frais d'ici, une alternative au supermarché Premier groupe coopératif agricole français (5,7 Mds€ de CA pour 223 coopératives) mais aussi n°1 français de la jardinerie avec son enseigne Gamm vert (plus de 1.050 magasins), InVivo a lancé en octobre 2014 Frais d'ici, un réseau de distribution d'un type particulier. «Le lancement de la franchise Frais d'ici permet au groupe InVivo de prendre position sur le marché de la distribution alimentaire de proximité en périphérie des zones urbaines. Ce faisant, nous démontrons que les coopératives agricoles fédérées sous l'égide de l'Union InVivo ont un rôle majeur à jouer dans l'univers de la distribution et qu'elles peuvent apporter sécurité alimentaire et origine aux consommateurs et ainsi proposer une véritable alternative aux supermarchés classiques», explique Thierry Blandinières, 55 ans, directeur général de l'Union InVivo. S'appuyant sur plus de 150 producteurs partenaires et sur son large réseau coopératif, Frais d'ici souhaite également contribuer au développement des territoires. «Alors que les distributeurs classiques communiquent sur la proximité, nous avons à cœur de la faire réellement vivre chez Frais d'ici où 70% des produits sont issus du travail de 200 producteurs et regroupements de producteurs locaux et régionaux. Frais d'ici s'inscrit ainsi dans les nouvelles envies des consommateurs qui veulent consommer des produits issus de leurs territoires et connaître leurs producteurs ainsi que leurs pratiques», insiste Jean-Pierre Dassieu, 60 ans, directeur général d'InVivo Grand Public. De quoi placarder les noms des coopératives et des producteurs dans chaque point de vente. Après l'ouverture d'un premier point de vente en octobre 2014 à Portet-sur-Garonne, dans la banlieue de Toulouse (déjà 2 M€ de CA), puis d'un second à Chenôve dans l'agglomération dijonnaise en octobre 2015, InVivo entend poursuivre ce développement pour devenir un acteur majeur du marché de la distribution locale. «Les résultats enregistrés sur les deux premiers Frais d'Ici de Toulouse et Dijon confirment l'attractivité du concept pour les consommateurs et démontrent que les coopératives sont capables de répondre à leurs attentes en valorisant les productions locales», argumente Thierry Blandinières, qui détaille la nouvelle feuille de route pour 2016. «Nous restons aujourd'hui dans une phase d'expérimentation du concept et allons le déployer sous trois formats adaptés à la taille de la zone de chalandise : implantation d'un magasin ad hoc, création d'une surface de vente associée à une jardinerie Gamm vert, renforcement de l'offre alimentaire dans les espaces produits de terroir à l'intérieur des magasins Gamm vert». L'ambition du groupe est claire : «Nous allons continuer à expérimenter dans les 2 années à venir en testant 4 à 5 nouveaux magasins. Nous viserons ensuite l'ouverture d'une dizaine de magasins en franchise par an», précise Jean-Pierre **Dassieu. Vivalya**, première coopérative de grossiste créée en décembre 2014, la première coopérative de distribution de proximité de produits frais, baptisée **Vivalya**, est née de la volonté de 23 chefs d'entreprise de répondre aux attentes de la grande distribution, dont les contraintes ont beaucoup évolué. «Nous avons voulu créer une offre novatrice de distribution de produits frais, qui corresponde à la fois au besoin du consommateur d'être sécurisé, et à celui des entreprises de restauration de disposer d'une offre nationale, proche et performante sur le plan économique. Forts de leur expérience dans divers groupements d'indépendants, dont ils avaient pu constater la complexité, l'absence de rigueur et de discipline, mais également convaincus que les groupes capitalistiques, mus par des impératifs de rentabilité à court terme, ne correspondaient plus aux besoins des nouveaux modes de consommation, ni d'ailleurs aux besoins du monde de la

production, les fondateurs de **Vivalya** ont souhaité instaurer un modèle alternatif. Après 2 ans de travaux communs, ces 23 groupes ou entreprises familiales couvrant tout le territoire ont fondé **Vivalya**», indique Stéphane Corthier, 54 ans, ex-DG de Creno Impex, ex-directeur général des achats des Mousquetaires, et directeur général de **Vivalya**. La coopérative s'organise autour d'une structure centrale et d'un réseau de 80 dépôts de distribution locale. Un maillage déjà dense pour satisfaire le plus de clients, dont aucun n'est éloigné de plus de 200 km d'un des sites. La centrale s'impose comme l'interlocuteur unique des grands comptes nationaux, qu'il s'agisse de la GMS, de la restauration collective ou commerciale. Couvrant l'ensemble du territoire, le réseau, qui affiche un 950 M€ de CA cumulés, revendique son leadership dans la distribution de fruits et légumes. «Avec 650 M€ de CA en fruits et légumes frais, **Vivalya** est, de loin, le premier distributeur français. Quant à nos 150 M€ de CA en marée fraîche, ils font de nous le 3ème distributeur sur ce segment», se targue Stéphane Corthier. Avec une croissance de 7%, largement supérieure au marché, **Vivalya** clôture une année 2015 qui valide clairement la pertinence de son modèle économique. Pour 2016, les objectifs sont clairs: «Faire mieux ce que nous faisons bien, c'est-à-dire servir nos clients et le monde de la production, dans des conditions optimales de sécurité, de qualité et de traçabilité». Une bien belle ambition.