

## Carhaix

# Système de commande de panier : une réussite

La Ruche qui dit oui, un concept qui permet de faire ses courses auprès de producteurs locaux, connaît un franc succès à Carhaix, depuis le confinement. Voici comment cela fonctionne.

« Depuis le début du confinement, le nombre de commandes a doublé, et ça se poursuit », explique Alain Philippe, responsable et fondateur de La Ruche qui dit oui, à Carhaix.

Le principe est simple : chaque semaine, en ligne, les clients passent commande. Sur le catalogue virtuel, des fruits, des légumes ou encore des produits laitiers... locaux. « Ce n'est pas forcément bio, en revanche. Mais il y a des producteurs en permaculture, par exemple. »

### Favoriser les producteurs locaux

« Nous ne choisissons que des producteurs du coin, c'est l'objectif de La Ruche qui dit oui, favoriser le circuit court, poursuit Alain Philippe. En moyenne, les producteurs sont à 40 km environ, pour Carhaix. » La Ruche de la ville compte une trentaine de producteurs permanents.

« Nous sommes l'une des ruches en France qui a le plus de producteurs », annonce le responsable.

Régulièrement, il y a également des producteurs « invités », qui viennent d'autres régions et proposent des produits différents, comme du Comté. « Avec les producteurs invités, la moyenne du nombre de kilomètres parcourus par les aliments augmente forcément, détaille-t-il. Mais on laisse la possibilité aux gens de choisir. »

Chaque vendredi, les clients viennent récupérer leur panier entre 11 h et 12 h, au magasin Ecomiam de Carhaix. Pour la gérante, Hélène Guinamant, accueillir La Ruche était logique : « C'est dans notre état d'esprit, cela favorise le circuit court. »

D'une semaine à l'autre, les clients



À gauche, Bernard, un habitué, vient chercher sa commande. Elle a été préparée par Régine et Alain. Au total, ils ont dû répartir plus de 100 produits.

PHOTO : QUEST-FRANCE

n'ont pas l'obligation de commander. « Ça permet une certaine liberté », explique le responsable.

Depuis six ans, Bernard est un adepte de La Ruche qui dit oui. « On encourage les producteurs locaux, et j'aime aussi le lien social que cela apporte », glisse-t-il.

### Augmentation du nombre de commandes

En effet, c'est Alain Philippe qu'il retrouve lors des collectes, chaque semaine. Artisan à la retraite, le responsable s'épanouit à la préparation des paniers. « Il y a deux possibilités, soient les producteurs amènent les

commandes sur le lieu de collecte, soit je le récupère avant. Ensuite, je confectionne les paniers. »

Face à l'augmentation du nombre de commande – douze par semaine environ contre six avant le confinement – il reçoit maintenant l'aide de

Régine, une bénévole. « Une fois j'ai compté. J'y passe environ 47 heures par semaine, sourit-il. Mais j'adore ça ! »

Sarah HUMBERT.

# 40

C'est en moyenne, en euros, ce que dépensent les clients de La Ruche qui dit oui dans un panier. Le concept propose également de commander de la viande, du poisson, des produits d'épicerie, des boissons ou du pain. Selon la période de l'année, des produits non alimentaires sont également disponibles, comme des cartes ou des bijoux, locaux bien sûr !