

Une coopérative de producteurs pour exploiter un magasin **bio**

Consommation Un magasin de produits biologiques ouvrira le 1er juin à Neuchâtel sous la bannière de la toute nouvelle Coopérative des Halles.

Par
Alain Prêtre

Bio Neuchâtel et son président Jean-Bernard Steudler sont à l'initiative de l'ouverture prochaine d'un commerce bio en ville de Neuchâtel, rue des Halles 13. Vingt quatre producteurs locaux ont fondé la Coopérative des Halles qui exploitera ce point de vente. Marie-Claude Rollier, horticultrice et productrice de plantons à Valangin, a pris la présidence de cette coopérative. «Nous avons saisi l'opportunité de la remise du magasin SolBio pour nous lancer. Anne-Lise Burdet, sa propriétaire, souhaitait que les repreneurs assurent la continuité du produit alimentaire bio». Ce sera donc chose faite dans quelques jours.

Alternative commerciale

La Coopérative n'a eu aucune peine à réunir une vingtaine de producteurs. «L'envie était latente de pouvoir commercialiser en direct nos produits». Jean-Bernard Steudler y voit l'opportunité d'offrir une alternative au consommateur. «C'est une solution pour combattre la position dominante des grands distributeurs». La clientèle disposera d'un choix assez vaste. «Nos coopérateurs sont actifs dans les légumes



Marie-Claude Rollier, horticultrice à Valangin, est présidente de la Coopérative des Halles.

(Alain Prêtre)

frais, dans les produits laitiers, les jus de fruits, le pain et la viennoiserie, les huiles et la viande ou encore les plantons». La présidente relève que tous les producteurs de vin bio du canton sont engagés dans la Coopérative. Tous les articles

vendus sur place ne proviendront pas exclusivement de la région. «Nous devons faire appel à des producteurs extérieurs pour offrir une gamme suffisamment large et attractive». Pour autant, la Coopérative des Halles ne s'appro-

visionnera pas aux antipodes mais auprès d'autres producteurs romands ou de France voisine. Il s'agira par exemple de thé, de café ou encore d'huile d'olive. Le critère de la qualité sera prioritaire. «Il sera une exigence forte», assure Marie-

Claude Rollier. Le respect de la saisonnalité sera également scrupuleusement respecté. Il n'y aura pas de fraises en janvier et le consommateur devra attendre fin juin pour acheter ses premières tomates made in Canton de Neuchâtel.

Production de pâtes

Au fil du temps, le magasin des Halles proposera un éventail plus grand de produits transformés. «Trois producteurs, à savoir Daniëlle Rouiller, Bertrand Comtesse et Pascale Cornu ont acheté une machine pour la production de pâtes».

Les produits bio sont souvent associés à cherté, mais la présidente de la Coopérative assure qu'ils seront écoulés à «des prix décents».

Un lieu d'échange

Le magasin ne sera pas qu'un outil de vente mais également un lieu qui permettra l'échange et la confrontation entre producteurs et consommateurs. «Nous ouvrirons la discussion et proposerons des journées à thème. Nos clients pourront aussi déguster les produits, c'est comme cela aussi que nous concevons le commerce de proximité», signale Marie-Claude Rollier.

Le lancement de ce magasin a exigé un engagement humain très important mais aussi un investissement financier. Marie-Claude Rollier relève toutefois la sagesse des coopérateurs sur ce dernier point. «Nous n'avons pas pris un gros risque financier, il est à notre échelle». Il est à noter enfin que Nelly Favez et Lily Julitta-Zahnd assureront la gérance du magasin. /APR