

le Parisien

Aujourd'hui en France

L'ECONOMIE

Consommation

Du bœuf charolais livré à domicile



Luzy (Nièvre)

DE NOTRE CORRESPONDANT

VOUS PRENEZ un laboratoire qui a besoin de trouver un second souffle. Vous ajoutez un entrepreneur qui a compris que les consommateurs demandent aujourd'hui de la qualité et veulent savoir d'où viennent les produits. Et vous obtenez la mise en place d'une filière de vente directe qui, depuis six mois, fait le bonheur d'adeptes de bonne viande bovine en Ile-de-France.

En association avec des éleveurs du Sud-Morvan (lire encadré), Olivier de Geffrier a lancé Bœuf-charolais.com en novembre 2008.

« L'idée était de permettre aux producteurs locaux de vendre à bon prix leur viande en région parisienne. On achète les bêtes et on se charge des répartitions et des livraisons. Une fois par semaine, un camion part pour l'Ile-de-France. C'est une entreprise de messagerie qui, avec un ca-



LUZY (NIEVRE), JEUDI. C'est dans ce petit abattoir dirigé par Jean-Pierre Goutorbe que sont préparées les caissettes de viande distribuées directement chez les consommateurs franciliens. (LP/ALAIN BOLLERY.)

mion frigorifique, se charge de la distribution sur Paris », détaille le dirigeant du site Internet.

Une offre diversifiée

Il s'appuie sur 80 producteurs locaux, tous éleveurs de charolais, « sauf un qui élève de la race limousine en bio ». C'est à l'abattoir de Luzy que les colis de 5, 10 et 20 kg sont préparés. « Pour nous c'est un

vrai plus. Nous sommes un petit abattoir, explique son directeur, Pierre-Jean Goutorbe. Ce surplus d'activité est donc très bienvenu ».

Les clients apprécient la diversité de l'offre. « Nous sommes adeptes de pièces nobles. On achète des colis de 10 kg avec des entrecôtes et des grillades. Cela nous revient, livré, à moins de 200 €. C'est un bon rapport qualité/prix, mais surtout la

viande est très bonne », indique Thierry Dombberger, un père de famille de Carnières-sous-Poissy (78).

Pour satisfaire encore mieux ses clients, Bœuf-charolais.com a ajouté du porc et de l'agneau à son offre. Avant d'autres développements. « A partir de septembre on va livrer sur Lyon. Et on espère d'autres villes après », annonce Olivier de Geffrier.

ALAIN BOLLERY