

Drive rural de proximité

<http://www.mes-artisans-commerçants.net/>

Ville : Couffé
Exemple : Loire Atlantique (44)
Objectif : Maintenir et redynamiser le commerce rural de proximité

Une expérience innovante :

Dans la ville de Couffé, qui compte 2300 habitants, et située à 30 Km à l'Est de Nantes, s'est ouvert le 23 mars 2012, à l'initiative d'un charcutier traiteur, un boulanger et un épicier, un drive rural qui réunit les 3 commerçants. Le but est de lutter contre l'attrait exercé par la zone commerciale de Saint-Géréon, située à proximité.

L'opération, dont le coût total atteint 37 000 €, est financée grâce à l'aide de Fonds européens à hauteur de 48,7%, de la Région pour 31,8%, et du Département pour 8,4% €.

Le principe est simple : les clients passent commande pour les 3 commerces sur le site Internet du Drive, qui présente près de 400 produits. Ils sélectionnent en ligne leurs achats, et se rendent par la suite à l'heure de leur choix dans l'épicerie, pour retirer et payer leurs achats. Les retraits se font dans l'épicerie, où les commandes sont centralisées, et sont possibles tous les jours de la semaine, de 9h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h00, sauf le mercredi.

Le but est d'offrir des services comparables à ceux de la grande distribution, tout en conservant la qualité des produits, le savoir-faire des artisans et la relation de proximité. Les trois commerces pensent pouvoir bientôt proposer de la livraison à domicile.

L'initiative est soutenue par les collectivités et la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail (CGAD), et est déjà appelée à se développer dans d'autres communes.



De gauche à droite, Monique et Joseph Brûlé (boucher charcutier), loïc Anizon (épicier), Nicole et Fabrice Barthélémy (boulangers pâtisseries) dans l'épicerie de Couffé, où sont centralisées les commandes des clients.

« Il faut qu'on se bouge »

« On veut séduire une nouvelle clientèle, explique Loïc, l'épicier. Il y a par exemple à Couffé beaucoup de néo-ruraux, des jeunes couples qui travaillent sur Nantes et qui font l'essentiel de leurs courses en grandes surfaces. On vise aussi les habitants des communes voisines, qui traversent chaque jour le bourg en voiture. On pense aussi aux personnes âgées ayant des problèmes de mobilité ou aux aides-ménagères qui les accompagnent. Les gens sont de plus en plus pressés. Désormais, un seul arrêt suffit pour les trois magasins. »

« Avec la crise, pour maintenir nos emplois, il faut qu'on se bouge, il n'y a pas le choix », justifie Monique, gérante de la boucherie.

Nicole, la boulangère, préfère mettre en avant ses atouts par rapport aux hypermarchés : « Nous proposons des produits frais, de qualité et avec du goût. On se laisse aussi moins tenter que dans de grands rayons. »