

Insolite Ce sera, selon ses instigateurs, une première en France. Le lycée Jeanne d'Arc à Pontarlier s'allie avec des producteurs locaux pour proposer un « drive » fermier à visée pédagogique. Explications

Un « drive » fermier en projet à Pontarlier

Pontarlier. À l'heure où beaucoup, dans le monde agricole, réclament le retour de circuits courts, l'idée semble lumineuse... L'établissement Jeanne-d'Arc est en passe de finaliser son étonnant projet de « drive », exclusivement dédié aux produits fermiers. Il en existe une trentaine en France. Mais le principe général du « drive » a, lui, déjà explosé (3.500 au total) : les clients commandent sur internet, puis viennent récupérer leur panier en voiture.

« Le nôtre présente une double innovation », présente Hervé Floch, directeur de Jeanne-d'Arc, « car nous proposerons également un magasin classique sur le même site, avec des ventes additionnelles, du stock, des animations commerciales... L'ensemble constituera un atelier pédagogique formidable, puisqu'il sera géré par notre centaine d'élèves de bac pro commerce ou de BTS technico-commercial. » Le chantier, prévu sur la zone commerciale de Pontarlier, au niveau de l'UFA de Jeanne-d'Arc (unité de formation par apprentissage), débutera début juin. Coût estimé des travaux, parking inclus :



■ Encouragés par la chambre d'agriculture, le lycée Jeanne-d'Arc et plusieurs producteurs locaux proposent une formule insolite, qui privilégie les circuits courts.

600.000 euros. Un responsable sera embauché pour « faire tourner la boutique » et encadrer les élèves. Mais le « joujou » grandeur nature sera sous leur responsabilité, avec obligation de rentabilité.

« Nous avons déjà développé un site internet marchand il y a deux ans, mais ce drive est d'une tout autre dimension. C'est enthousiasmant pour eux, car ils pourront travailler sur du concret tout au long de l'an-

née et explorer les techniques du e-commerce. Le métier de vendeur est en train d'évoluer. Il convient de savoir maîtriser les nouvelles technologies de l'information ».

Fait remarquable : ce projet s'inclut à 100 % dans la « vraie » économie du Haut-Doubs. Une douzaine de producteurs locaux ont déjà adhéré à l'association créée pour l'occasion, et sont prêts à jouer le jeu. D'autres sui-

ront. Pour le bien de tous.

« On a déjà des œufs, du fromage, de la viande, du miel, des fruits, des légumes, de la bière, des glaces... On n'a pas encore de vin », liste le directeur Hervé Floch avec appétit.

« L'intérêt est pédagogique, mais aussi économique pour nous », revendique Philippe Jeanningros, agriculteur à Vuillecin, qui proposera du comté, « on bénéficie du savoir-faire de l'établissement, on profite

d'un nouveau point de vente et on s'appuie sur la motivation des jeunes... » A ses côtés, Pierre Masson, de Chaffois, relance avec énergie : « L'important, c'est ça, que nous soyons tous motivés. Les gamins devront être performants. Nous, on ne veut pas vivre de subventions, on veut vivre de notre travail, se prendre en charge à 100 %. On ne vient pas pour le folklore. Tout le monde va s'y retrouver. »

« Les clients sont avides de proximité »

Les étudiants de Jeanne-d'Arc ont mené une enquête auprès de 260 personnes sur Pontarlier. Ce qui préside à l'achat d'une denrée ? Pour 36 % des sondés : sa qualité. Pour 25 % : la connaissance du producteur ou de son mode de production. « Les clients sont avides de proximité. Une proximité géographique, mais aussi une proximité de l'information », constate Hervé Floch.

Que ce soit en commandant sur internet, ou en léchant la vitrine du magasin, les futurs clients auront, à l'UFA Jeanne-d'Arc, cette goûteuse garantie : manger du bon, du frais et du local.

Willy GRAFF