

# Brice, créateur des Paniers Bio d'Orléans

Texte : Charlotte Gamard



**Magazine Libres ! : Peux-tu te présenter ?**

**Brice :** Brice, 32 ans, je vis à Orléans avec ma femme Fanny, qui est ouvrière agricole sur une exploitation maraîchère du nord d'Orléans. J'ai créé les Paniers Bio d'Orléans il y a 6 mois. Il s'agit d'un service de paniers de fruits et légumes entièrement personnalisés. Il n'y a pas d'abonnement : chaque semaine, les personnes qui le désirent commandent par internet la quantité de fruits et de légumes qu'ils veulent, en fonction de l'offre des maraîchers, je confectionne les paniers à la demande, et les clients retirent leur commande dans un point relai le vendredi ou le samedi. Ils paient seulement ce qu'ils ont commandé, et le panier peut donc être variable toutes les semaines.

**M. L. : Quel est ton parcours ?**

**Brice :** Après des études de gestion, j'ai travaillé un peu dans le milieu bancaire. Mais des problèmes de santé (et un manque évident d'épanouissement dans ce domaine) m'ont contraint à penser mon activité professionnelle autrement. Ma femme était étudiante dans le secteur de l'agriculture, en master pro. Elle a ensuite passé et obtenu un brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole » qui permet de s'installer. Elle est aujourd'hui salariée sur l'exploitation qu'elle va reprendre dans quelques années. Je l'ai suivie dans ce projet, qui va au-delà de considérations professionnelles mais est réellement un projet familial puisque nous pensons à terme nous installer sur l'exploitation.

Les Paniers Bio d'Orléans est actuellement en couveuse d'entreprise. Cela signifie que je ne me rémunère pas dessus (je touche encore le chômage), mais que je suis accompagné de près par des professionnels de l'entrepreneuriat dans les domaines de la comptabilité, du marketing, de la communication, ...

**M. L. : Comment ce projet a-t-il germé ?**

**Brice :** Quand j'ai repensé mon activité professionnelle, j'ai travaillé entre autres 6 mois dans une association oeuvrant pour l'accompagnement et l'insertion professionnelle de personnes en situation précaire par le biais de la production de légumes issus de l'agriculture biologique. L'association propose de la vente directe et un abonnement, comme ceux des AMAP,



à un panier de légumes bio, à prix fixe, toutes les semaines, sans possibilité de choix sur le contenu du panier. Les retours des clients sur cet aspect contraignant de panier à prix et quantité fixes m'ont poussé à réfléchir à un modèle nouveau, dans lequel les clients passent commande en début de semaine et les paniers sont confectionnés à la demande. Choix des produits et des quantités ! Cela évite le gaspillage avec les produits qui ne sont pas à notre goût ou que nous ne savons pas cuisiner, on peut adapter les quantités selon la semaine (par exemple si on reçoit des invités, si on part en vacances), et on ne paie que ce que l'on commande.

**M. L. : Comment s'organise ta semaine autour de ton activité ?**

**Brice :** Le lundi, je reçois de la part des producteurs les propositions de produits et les tarifs. Je crée un formulaire que je mets en ligne, afin que les clients passent commande directement sur internet, par l'intermédiaire d'une mailing list à laquelle ils se sont inscrits. Les commandes doivent me parvenir avant le mardi minuit pour être honorées. Le mardi je fais le point sur les commandes reçues. Le mercredi, je valide avec les producteurs les quantités dont j'ai besoin pour confectionner tous les paniers. Le jeudi, je commence à préparer les paniers avec les fruits et légumes les moins fragiles, comme les carottes, les pommes de terre, ou les pommes. Le vendredi matin, je termine la préparation des paniers. Les légumes ne sont pas calibrés, je les pèse donc

individuellement afin que les clients paient ce qu'ils auront réellement. J'envoie un mail avec le total à payer à chacun des clients de la semaine. Puis je me rends au point relai en centre-ville pour la distribution des paniers. Il me tient à cœur de collecter les avis de mes clients, sur la qualité et la fraîcheur des produits, afin d'ajuster mon offre. Par exemple, cet été avec les deux canicules rapprochées, les tomates sont beaucoup moins nombreuses et plus petites aussi. Une part de mon activité, consiste également à faire de la pédagogie et de la sensibilisation autour du maraîchage, de ses contraintes, notamment en culture biologique.

**M. L. : Quelle est la suite pour les Paniers Bio d'Orléans ?**

**Brice :** Les Paniers vont sortir de la couveuse en juin 2020, et seront prêts à voler de leurs propres ailes. Concrètement, cela veut dire que le statut changera, et que je devrais gérer davantage au niveau administratif et comptabilité. Mon ambition est que le nombre de clients augmente afin que je puisse vivre de cette activité et me dégager un salaire minimum. Mais je souhaite que cela reste une petite entreprise, à taille humaine. Un nouveau jour de livraison sera envisagé.

Tout comme l'exploitation dans laquelle travaille ma femme, les Paniers sont voués à s'intégrer dans notre vie personnelle, afin de nous permettre de profiter au maximum l'un de l'autre, et de nos enfants quand viendra le moment. Notre devise n'est pas de travailler plus pour gagner

plus, mais de travailler bien et avec plaisir, pour gagner ce qu'il faut, et nous épanouir.



**M. L. : Qu'est-ce que cette expérience a changé en toi ?**

**Brice :** Enfin, je fais quelque chose qui a du sens pour moi, beaucoup plus que dans mes expériences professionnelles passées dans un bureau. J'ai beaucoup appris sur le métier d'agriculteur et sa grande complexité, ainsi que sur la saisonnalité. J'ai un grand respect pour les producteurs qui nous nourrissent chaque jour. J'apprends également à transmettre mes connaissances et ma vision des choses, à informer mes clients pour qu'ils comprennent les enjeux de leur consommation, son pouvoir et ses impacts (positifs et négatifs).

**M. L. : A un niveau plus personnel, quel est ton engagement écologique ?**

**Brice :** Nous travaillons tous les jours à améliorer nos petits gestes pour la planète et à minimiser notre bilan carbone : réduction des déchets, réalisation de nos

produits cosmétiques et ménagers, réduction de notre consommation d'eau, d'électricité, chauffage au minimum, diminution de nos voyages en avion malgré notre amour pour la découverte du monde, de ses populations et de ses cultures. A plus long terme nous avons le projet de construire une maison bioclimatique sur la ferme.

**M. L. : As-tu des sources d'inspiration écologique au quotidien ?**

**Brice :** J'apprécie le travail de Jean Martin Fortier, qui est agriculteur et auteur spécialisé dans les pratiques d'agriculture biologique. Il a développé des techniques qui permettent d'optimiser les systèmes de culture, les rendant plus rentable et viables à long terme. Il défend une agriculture à taille humaine, avec très peu de mécanisation et une autonomie maximum face aux énergies fossiles.

Parmi mes sources d'inspiration, je citerais également Vandana shiva, chercheuse en écologie et militante indienne.

Ma plus grande source d'inspiration et de respect reste cependant la nature elle-même !

Merci pour ce partage Brice.

*- Pour aller plus loin -*

*Le site des Paniers Bio d'Orléans : <https://lespaniersbiodorleans.business.site>*

*Le site de Jean-Martin Fortier : [lejardiniermaraicher.com](http://lejardiniermaraicher.com)*

*Le livre de Vandana Shiva : <https://www.ruedelechiquier.net/essais/238-1-.html>*