

NICOLAS DUCRET

Alors que notre société est inféodée à la finance et à la spéculation, toute initiative locale pour sortir de cette spirale est à encourager.

Pour un commerçant, le choix de l'origine des produits, industrielle ou artisanale, est un choix lié à son positionnement. Dans mon cas, je travaille directement avec des petits producteurs de ma région la Franche Comté, que j'ai sélectionnés pour leur qualité et leur petite taille. Pour les produits dont l'origine n'a pas une appellation reconnue, petits fromages de chèvre, pâtes fraîches, je privilégie des fournisseurs locaux.

Au quotidien, lutter contre la surconsommation, cela signifie dans mon cas regrouper les transports, réduire les déplacements, privilégier l'artisanat. Le choix du canal de distribution est également un élément important du commerce. Si j'ai choisi les marchés de plein air, c'est pour le plaisir de rencontrer des clients dont la venue est un plaisir plus qu'une corvée. Je vais à leur rencontre dans leur quartier pour leur proposer des produits authentiques, d'excellente qualité gustative, ce qui favorise les échanges dans un domaine gourmand. Et en général, les amateurs de bonne chère sont des gens partageurs.

Parce que je crois en ces valeurs et que je refuse le fatalisme face au pouvoir de l'argent, je fais le choix d'agir en rejoignant Agir pour la transition. Think global, act local.

Vous me trouvez le mardi à Champigné, le mercredi à Angers La Fayette, le jeudi place Bichon, le vendredi place Camille Claudel (grand pigeon) et le samedi à Angers La Fayette."