

LE BON PRODUIT AU BON ENDROIT

# Becs fins en réseau



**Le locavorisme, c'est bien...  
Encore faut-il savoir  
quels sont les bons produits  
et plus encore où les trouver.**

**Avec BPBE,  
Serena Battestini et  
Romain Lara ont entrepris  
de répondre à la question :**

**« Où consommer  
le meilleur de la Corse ? »**

**O**ue l'on soit habitant de l'île ou visiteur, en Corse, où consommer le meilleur ? Chaque microrégion a ses produits spécifiques, chacune a ses producteurs, ses restaurateurs, ses commerçants... mais du nord au sud, de l'est à l'ouest, il suffit de se déplacer un peu pour ne plus savoir où trouver la bonne huile, la bonne charcuterie, où manger un bon produit local. Serena Battestini et Romain Lara n'ont pas 40 ans. Tous deux diplômés d'un Master de finance, ils ont une large expérience professionnelle (consulting, finance, banque, environnement, agriculture, formation...) et ont voulu apporter la réponse à cette interrogation en créant leur start-up, Le bon produit au bon endroit (BPBE).

« En tant que consommateur, on ne connaît en fait ni la richesse ni la diversité ni la qualité des produits qu'offre la Corse, explique Romain Lara. On connaît autour de nous, par le bouche-à-oreille, mais c'est comme si on se limitait aux saveurs d'un seul terroir. Nous avons créé notre start-up pour donner une visibilité à ces produits de qualité issus de petites structures, à leurs producteurs, les mettre en relation avec les consommateurs, les commerçants, les restaurateurs qui savent si bien travailler les saveurs locales en fonction des saisons... Nous avons voulu proposer un outil d'aide à la décision pour savoir où consommer, en circuit court. Nous axons exclusivement nos sélections sur du bio ou de la production issue de l'agriculture raisonnée. Nous ne retenons pas ce qui est industriel. Notre objectif est de valoriser les producteurs,

## LE LOCAVORISME EN QUELQUES MOTS...

Jessica Prentice, de San Francisco, a inventé le mot en 2005 à l'occasion de la journée mondiale de l'environnement. Le mouvement locavore préconise de s'alimenter uniquement avec des produits issus d'une zone géographiquement proche du domicile: 100 miles à l'origine, soit 160 km. Un rayon bien plus large que celui dans lequel la majorité des familles au début du XX<sup>e</sup> siècle puisait sa subsistance.

Concrètement, qu'est-ce que ça donnerait au quotidien? En Corse, un Bonifacien peut manger un migliaicciu «made in» Piazza di u Mercà à Bastia, mais les oignons de Siscu lui sont interdits. En revanche, il peut consommer toutes les productions d'une large partie de la Sardaigne. Pas de problème pour Cortenais, Ajacciens et Calvais, l'intégralité de l'île leur est «autorisée», et les Bastiais peuvent se profiter également des productions des littoraux ligures et toscans. ■ EP



Photo Claire Giudici

## À SAVOIR

Pour apparaître sur le site, les agriculteurs et producteurs répondant aux critères de l'agriculture bio ou raisonnée et utilisant exclusivement une matière première locale peuvent faire parvenir par mail à Serena Battestini avec une photo en selfie, la localisation GPS, le descriptif de l'activité.

Les commerçants, restaurateurs ou collectivités locales, qui utilisent des denrées des producteurs de la région ou organisent des marchés de produits locaux, peuvent contacter Romain Lara par mail ou par téléphone.

Email:

[serena.battestini@lebonproduitaubonendroit.com](mailto:serena.battestini@lebonproduitaubonendroit.com)

[romain.lara@lebonproduitaubonendroit.com](mailto:romain.lara@lebonproduitaubonendroit.com)

Tél. : 06 29 63 29 78

«Le bon produit au bon endroit» est aussi sur Facebook

de faire reconnaître la qualité de leur travail, mais également celle des restaurateurs et des commerçants qui ont fait le choix de ces produits d'excellence en lien avec leur terre. Être locavore est dans l'air du temps, mais ce n'est pas simple à faire. Quoi consommer? où acheter? dans quel restaurant aller manger et d'où provient ce que j'y mange? Avec BPBE nous voulons répondre à ces questions récurrentes.»

Le site a été lancé au mois de mai dernier. Il propose une sélection de professionnels, de l'agriculteur au petit producteur jusqu'au restaurateur en passant par l'offre commerciale. Les moyens d'accéder aux informations sont simples: après avoir tapé le nom du site dans un moteur de recherche, en un clic sur l'icône désirée, tous les producteurs référencés en charcuterie, fromage, huile d'olive, plantes aromatiques, vin, farine de châtaigne, fruits, légumes, miel, veau, huîtres, moules, pêche locale, etc. sont à portée de main, localisés sur une carte de la Corse. On accède alors à une description de l'exploitation mais aussi à l'indication du lieu où trouver le produit [commerce ou restaurant]. L'autre moyen consiste à noter dans la barre de recherche le nom d'un établissement et à la suite de sa description on trouvera le nom des producteurs qui y sont associés, avec le moyen, en cliquant dessus, de découvrir leurs

exploitations. Bref, c'est ergonomique et rapide.

Pour les deux gestionnaires du site, l'élément essentiel des choix de départ a été le bouche à oreille. En effet, dans chaque territoire on connaît celui qui fait du bon produit. Tout cela s'est augmenté de visites sur le terrain: «Nous démarchons également les restaurants qui savent mettre en valeur, en fonction de la saisonnalité, les produits du terroir, les mairies qui proposent des marchés de produits locaux, etc.» Chaque jour, le site s'enrichit un peu plus et, au mois d'octobre, sortira l'application correspondante pour Android et iPhone. «Nous envisagerons alors de proposer, en plus des présentations, des opérations de ventes privées avec les producteurs qui le désirent. Elles remportent un bon succès pour d'autres produits, dans d'autres domaines. Ça pourrait être intéressant d'en lancer pour des produits locaux.»

Bien entendu, la conception, la réalisation, la mise en œuvre du site et des applications ont un coût. Romain Lara et Serena Battestini ont obtenu une aide de l'ADEC pour créer leur start-up dont le nombre de visiteurs va croissant. Leur souhait? «Que BPBE devienne un outil ludique pour le plus grand nombre au service de l'agriculture et de la gastronomie, que nous pourrions, peut-être, décliner ensuite dans d'autres régions.» ■ Claire GIUDICI