Dernières Nouvelles d'Alsace Édition Colmar 15 décembre 2020

Val d'Argent

SAINTE-MARIE-AUX-MINES Magasin de producteurs

Corne & Carotte: deux ans déjà !

P.P.P.

Au rayon boucherie et fromages, Grégory Abel. Photo DNA

Le magasin de producteurs locaux Corne & Carotte fêtait son anniversaire samedi et dimanche. Retour sur deux ans d'aventure, à l'entrée Est de Sainte-Marie-aux-Mines.

Ce week-end, c'était -10 % sur tous les articles à Corne & Carotte alors l'équipe n'a, pour ainsi dire, pas levé la tête de la journée samedi tant il y a eu du travail. À la vérité, ils auraient bien aimé marquer le coup avec un moment festif comme la venue de musiciens, mais le Covid a douché les espoirs.

Contactée par téléphone, Marie Windenberger des Jardins du Giessen (un des producteurs associés) et vice-présidente de Corne & Carotte est revenue sur le bilan de ces deux années.

Deux années de vie pour un magasin de producteurs locaux où chacun peut vendre directement ses produits sans intermédiaire.

« C’est une sacrée aventure, il y a un vrai plaisir à travailler ensemble et c’est une vraie aventure humaine. Mais parfois la réalité du travail de groupe fait que certains réalisent qu’être associé ne leur convient pas » explique Marie Windenberger. Ainsi en deux ans, l’équipe du magasin est passée de dix associés à hui et devrait bientôt finir à six.

Mais si certains renoncent à être associés, la totalité continue à laisser des marchandises en dépôt-vente dans ce point de vente local.

C’est qu’il n’est pas évident de changer de métier. Formation en cohésion de groupe, formation à la vente, apprentissage des ficelles de la gestion d’un magasin, maîtrise d’un logiciel de vente complexe : il y a beaucoup de choses à assimiler pour les producteurs qui tiennent eux-mêmes le magasin à raison d’une journée par semaine.

• En vitesse de croisière

Niveau rentabilité, le magasin a fait ses preuves. « Le début était hyper prometteur, nous avons ensuite eu un coup de mou lors de la canicule puis une exposition lors du premier confinement, mais maintenant nous sommes en vitesse de croisière avec un chiffre d’affaires intéressant » explique la vice-présidente.

Preuve de ce développement, l’équipe a engagé Nathalie Hampele pour les aider ce mois-ci et espère bien pouvoir pérenniser son poste de 12,5 heures par semaine.

À la caisse, l’employée explique « je suis là en soutien ». Aidante à mi-temps de sa fille handicapée, elle a trouvé ici un bon complément d’activité et ne boude pas son plaisir à travailler avec l’équipe de producteurs qu’elle a rencontré alors qu’elle travaillait pour la Ferme du Kikiriki. « J’aime beaucoup travailler pour des magasins de producteurs. C’est un autre monde. Un monde solidaire, humain et d’entraide où les relations, de confiances, se font d’égal à égal. »

• Toujours plus de produits

Côté rayons, les références sont bien plus nombreuses qu’à l’ouverture du magasin. À la boucherie, Grégory Abel, producteur de viande et associé depuis les débuts liste : fromages, laitages, charcuteries, viandes de bœuf, poulet, truite, canard, gibiers, fruits et légumes, produits transformés comme des friands, glaces et desserts, sirops, jus et aromates, alcools, produits

cosmétiques fruits et légumes, pâtes, farines et céréales, huiles et vinaigres et maintenant chocolats et cafés.

Niveau alimentaire, on trouve maintenant de tout dans les rayons. Tout et en circuit court puisque l'essentiel est produit en Alsace. Une attention est aussi portée sur le bio et, pour le chocolat et le café, l'équitable.

Corne & Carotte, 1, lieudit Sur les Prés à Sainte-Marie-aux-Mines. Magasin ouvert les vendredis de 15 h à 19 h et les samedis de 8 h 30 à13h. Ouverture exceptionnelle pour les fêtes les mercredis 23 et 30 décembre aux horaires du vendredi et les jeudis 24 et 31 aux horaires du samedi.

Nathalie Hampele, employée chez Corne & Carotte pour le mois de décembre. Photo DNA