

# Morceaux de choix sur le Net

Envie de viande fraîche de qualité, livrée à domicile ? Éleveurs, coopératives et bouchers développent aujourd'hui la vente directe sur le Web.

par **Alexie Valois** photo **France Kayser**

**P**ousser son chariot dans les allées des supermarchés peut être une corvée. Nous sommes de plus en plus nombreux à faire nos courses sur nos smartphones et ordinateurs, en quelques clics. Le *drive* notamment (on commande en ligne et on vient chercher sa commande) séduirait désormais un Français sur quatre, enregistrant en 2015 une hausse de 14 % de son chiffre d'affaires, d'après une étude Nielsen/Fédération du e-commerce et de la vente à distance (Fevad). La grande distribution n'est pas la seule à miser sur ces nouveaux comportements. Les éleveurs, qui veulent gommer les intermédiaires et vendre directement aux consommateurs, créent leur e-commerce ou participent à des plateformes reconnues.

## Les Français consacrent 20 % de leur budget alimentaire à la viande

Ainsi, le site Carredeboeuf.com, l'une des premières e-boucheries, créée en 2009, traite une centaine de commandes par jour et livre 40 000 clients partout en France. « Nous les rassurons sur l'origine et la qualité de nos viandes, qui sont livrées à domicile ou en point relais dans un colis réfrigéré en polystyrène qui maintient le produit à 2°C durant quarante-huit heures », précise Christophe Pied, cofondateur de Carredeboeuf. Nouveau service qui va aider à démocratiser l'achat de viande en ligne, Chronofresh est disponible partout en France depuis septembre. Steaks, poulets, mignons de porc emballés sous vide sont livrés chez vous dans une glacière ou par camion réfrigéré. Même si, en dix ans, les Français ont réduit de 3 % leur consommation de viande, celle-ci représente toujours, selon FranceAgrimer, 20 % des dépenses alimentaires. La viande en ligne n'est pas moins chère, puisqu'il faut ajouter le coût du transport, mais cette formule permet de mieux choisir ses produits et de mieux rémunérer les producteurs. ■



Carnivore confirmée, Gaëlle a validé les sites de viande en ligne.



## 550 éleveurs français

Lancée par trois amis, dont un éleveur et un expert du paiement en ligne, Okadran.fr est un marché virtuel qui regroupe 550 éleveurs français. Chacun met ses produits en ligne et fixe ses prix. Sur le site, vous sélectionnez vos viandes selon leur origine et votre budget. Quatre côtelettes de canard de l'élevage Lascroux, à Albi, coûtent 12,40 €. Et un steak extra de 400 g de charolais élevé à la Ferme de la Tour Serviat (Auvergne), 9,28 €. Livraison Chronofresh offerte dès 90 € chez le même éleveur.



## Famille et bio dans le Vercors

En Isère, dans le Vercors, la famille Rochas élève bovins et porcs en bio. Ils disposent de leur atelier de découpe. Sur leur site Ferme-des-collbris.fr, un petit film présente l'exploitation et la démarche de ces passionnés. Depuis 2011, leur e-boutique propose des viandes fermières bio à prix très raisonnables : 15,95 € le kilo de rôti de porc, cassettes de 5 kg de veau à 80 € (16 €/kg !). Commandez avant le mardi soir pour être livré le vendredi. Frais de port : 25,10 € jusqu'à 10 kg.



Notre témoin  
**Gaëlle Roger, 43 ans, coach en développement personnel à Toulon**  
Pour gagner du temps, je fais souvent mes courses sur Internet, que je retire au supermarché. À la maison, nous aimons la viande et pour moi, cela a du sens de soutenir les sites de producteurs. Il sont bien faits, et les photos donnent une bonne idée des morceaux. Si c'est un peu plus cher, on peut aussi profiter de promotions. Sur le site Ferme-des-collbris, j'aime bien les recettes. Lescolisduboucher renseigne sur la conservation, la cuisson ; Ma-volaïlle montre comment découper. J'ai commandé sur Localizz, Okadran et Torredeviande.coop. Les cartons livrés étaient bien froids et les viandes, très bonnes. Les frais de port font un peu peur. Mieux vaut donc acheter en grandes quantités ou en groupant les commandes entre amis.



## Made in Auvergne

Lescolisduboucher.com vous conseille des morceaux de choix en fonction de leur mode de cuisson et des recettes. Bœufs, veaux, agneaux... sont élevés en Auvergne, dans le Bourbonnais, par des exploitants convertis au bio, ou certifiés Label Rouge. Les pièces les plus demandées (filets, entrecôtes...) partant vite, les éleveurs proposent des promotions et un « colis surprise » de 2 kg de morceaux moins chers, ce qui évite le gâchis. Commande minimum 35 € + 5 € de port (dégressif, gratuit en point relais).



## Taureau camarguais

Gôuteuse et peu grasse, la viande de taureau est difficile à trouver hors de Camargue. Localizz.fr propose de la gardiane (daube) de taureau, des côtes et des pavés... entre 14 et 25 €, le kg (+ frais de port). Ces viandes sont préparées en Arles par Alazard et Roux, qui sélectionne des éleveurs labellisés AOP Camargue ou Terres du soleil, en Provence et Languedoc-Roussillon. Les bêtes sont élevées sur des pâturages naturels en zones humides. Commandez avant le lundi 14 heures pour être livré le vendredi partout en France par Chronofresh.



## Coopérative vendéenne

En pleine crise de l'élevage, des éleveurs de Vendée et Poitou-Charentes ont réfléchi aux nouveaux modes de commercialisation. En 2011, réunis en coopérative, ils ont lancé Terredeviande.coop. Grande variété de morceaux : 10 escalopes de dinde à 22,95 €, le kilo de côte de bœuf en promotion à 21,39 €... La gamme bio représente 15 % du volume des ventes. Commandez avant le dimanche soir pour être livré – gratuitement à partir de 65 € d'achat – le vendredi ou le samedi.



## Volailles lorraines

Sébastien Oudinot élève en plein air en Lorraine des volailles de grande qualité. Pour obtenir des chairs fermes et gôuteuses, il a choisi une race ancêtre, la Malvoisine, comme le faisait sa grand-mère. Ses pintades, poulets et chapons, nourris de céréales qu'il cultive lui-même, évoluent sur un parcours herbeux cent-vingt jours exactement. Avec Ma-volaïlle.com, il s'est lancé il y a trois ans dans la vente en ligne, partout en France. Chapon fermier de 3 à 4 kilos à partir de 80-80 € (+ frais de port).