

Cet agriculteur veut développer une épicerie « connectée » dans le village

Saint-Fraimbault. Le gérant de l'entreprise Dégustonfoin, Alain Delangle, souhaite proposer une solution « connectée » aux habitants pour pallier la fermeture de l'épicerie.

● Maxime Arnoult

Commerce

Retraité depuis 2024, Alain Delangle, agriculteur, n'en est pas pour autant inactif. Il continue de développer son entreprise Dégustonfoin à la ferme et a un nouveau projet. Le 1^{er} novembre, l'épicerie du village a fermé.

Il n'y aura pas de commerce avant 2027, date à laquelle les travaux de rénovation et d'extension de l'épicerie, initiés par la commune, devraient se terminer.

Alain Delangle a une solution : le développement d'une épicerie à la ferme avec des produits bio et locaux. Un questionnaire est disponible pour recueillir l'attente des habitants et une réunion publique suivra.

« Pas une épicerie classique »

« Quand on a vu la fermeture, on s'est dit qu'on pouvait expérimenter quelque chose. Sachant qu'on peut aller assez vite. À la ferme, on a déjà un point de vente et ces dernières années, on avait racheté des frigos ou encore des étagères lorsque l'épicerie a fermé. Nous ne sommes pas très loin du bourg », décrit-il.

Avant de poursuivre : « L'idée n'est pas de faire une épicerie classique, mais connectée. On sait que le modèle économique de ce genre de commerce est compliqué, c'est surtout du dépannage. »

D'autant qu'Alain Delangle souhaite proposer des produits bio et locaux, en se rapprochant par exemple de Jacques Mousset, producteur de yaourt, beurre, crème entre autres. Il en est conscient, cela pourrait freiner certains clients, mais compte se diversifier.

Celui qui prône également les liens entre la campagne et la ville avec son projet Campacity, veut



En 2024, Alain Delangle a pris sa retraite agricole. Il va se consacrer à son entreprise Dégustonfoin. | PHOTO : OUEST-FRANCE



Soutenir la vie du monde rural et montrer qu'il n'y a pas de fatalité.

ALAIN DELANGLE, AGRICULTEUR RETRAITÉ

l'appliquer à ce commerce. « Il faut développer l'e-commerce, avec des commandes possibles sur Internet,

via le site *PourDeBon*, pour distribuer nos produits et les produits locaux partout en France et peut être provoqué le soutien de personnes qui habiteraient à Marseille par exemple et, derrière, créer de l'emploi. Faire venir des jeunes ici », pense Alain Delangle.

Un relais postal à l'étude

Jusqu'ici, la ferme proposait une vente directe limitée, sans concurrencer l'ancienne épicerie du bourg. Aujourd'hui, le contexte a changé. « Il n'y a plus de solution de

proximité. Tester cette épicerie, c'est aussi soutenir la vie du monde rural et montrer qu'il n'y a pas de fatalité. »

Alain Delangle veut tout de même rester prudent sur l'avenir du projet. Un financement participatif est à l'étude, afin de mobiliser les habitants et futurs clients. L'accueil d'un relais postal est à l'étude. La municipalité soutient le projet.

Et à l'avenir, si l'épicerie fonctionne, l'agriculteur n'exclut pas de postuler à la reprise de la future épicerie du village.

Saint-Fraimbault. Cet agriculteur veut développer une épicerie « connectée » dans le village

Le gérant de l'entreprise Dégustonfoin, Alain Delangle, souhaite proposer une solution « connectée » aux habitants pour pallier la fermeture de l'épicerie.

Commerce

Retraité depuis 2024, Alain Delangle, agriculteur, n'en est pas pour autant inactif. Il continue de développer son entreprise Dégustonfoin à la ferme et a un nouveau projet. Le 1er novembre, l'épicerie du village a fermé.

Il n'y aura pas de commerce avant 2027, date à laquelle les travaux de rénovation et d'extension de l'épicerie, initiés par la commune, devraient se terminer.

Alain Delangle a une solution : le développement d'une épicerie à la ferme avec des produits bio et locaux. Un questionnaire est disponible pour recueillir l'attente des habitants et une réunion publique suivra.

« Pas une épicerie classique »

« Quand on a vu la fermeture, on s'est dit qu'on pouvait expérimenter quelque chose. Sachant qu'on peut aller assez vite. À la ferme, on a déjà un point de vente et ces dernières années, on avait racheté des frigos ou encore des étagères lorsque l'épicerie a fermé. Nous ne sommes pas très loin du bourg », décrit-il.

Avant de poursuivre : « L'idée n'est pas de faire une épicerie classique, mais connectée. On sait que le modèle économique de ce genre de commerce est compliqué, c'est surtout du dépannage. »

D'autant qu'Alain Delangle souhaite proposer des produits bio et locaux, en se rapprochant par exemple de Jacques Mousset, producteur de yaourt, beurre, crème entre autres. Il en est conscient, cela pourrait freiner certains clients, mais compte se diversifier.

Celui qui prône également les liens entre la campagne et la ville avec son projet Campacity, veut l'appliquer à ce commerce. « Il faut développer l'e-commerce, avec des commandes possibles sur Internet, via le site [PourDeB](#) on, pour distribuer nos produits et les produits locaux partout en France et peut être provoqué le soutien de personnes qui habiteraient à Marseille par exemple et, derrière, créer de l'emploi. Faire venir des jeunes ici », pense Alain Delangle.

Un relais postal à l'étude

Jusqu'ici, la ferme proposait une vente directe limitée, sans concurrencer l'ancienne épicerie du bourg. Aujourd'hui, le contexte a changé. « Il n'y a plus de solution de proximité. Tester cette épicerie, c'est aussi soutenir la vie du monde rural et montrer qu'il n'y a pas de fatalité. »

Alain Delangle veut tout de même rester prudent sur l'avenir du projet. Un financement participatif est à l'étude, afin de mobiliser les habitants et futurs clients. L'accueil d'un relais postal est à l'étude. La municipalité soutient le projet.