

LÉGUMES. Depuis le confinement, l'Earl Pimor vend en direct

Durant la crise sanitaire et la chute des ventes qui en a découlé, l'entreprise s'est lancée dans la vente directe des légumes à la ferme.

L'essai, timide, a été amorcé en avril et développé début mai : « Ce sont nos clients, deman-

deurs durant la crise, qui nous ont amenés à la vente directe. Nous avons démarré avec nos voisins, nos amis, une poignée de familles. Au début, les gens nous passaient les commandes par texto, c'était assez archaïque, raconte Marie-Laure Pimor, l'épouse d'Adrien qui a repris l'entreprise familiale existante depuis plus de 50 ans. Puis on s'est arboré, les commandes se font par internet deux jours avant la livraison sur place. Durant le confinement, nous avons même eu des commandes groupées qu'une seule personne venait récupérer avant distribution. Je trouve ce principe de circuits courts génial ».

Les maraîchers ont cherché

à évoluer doucement pour satisfaire les clients du début, puis ont évolué en fonction des demandes. « Aujourd'hui, une soixantaine de clients nous ont fait confiance, merci à eux ».

L'Earl Pimor cultive une cinquantaine de variétés de légumes de saison en pleine terre, avec une spécialité : les tomates.

Des clients séduits par le concept

« Nous mettons notre récolte en sachet papier dans des cagettes. Les clients viennent deux fois par semaine chercher leurs légumes et paient sur place », ajoute la maraîchère qui a cessé son activité de secrétaire comptable à Saint-Malo pour s'impliquer dans la démarche circuits courts. « Le confinement a changé la donne, l'être humain revient à certaines valeurs. Ils échantonnent des recettes, ils testent de nouveaux légumes inconnus pour beaucoup comme les fèves, nous entretenons des échanges cordiaux », ajoute Marie-Laure Pimor. Parmi les dizaines de ceux



Gros plan sur Michèle, de Dinan, fidèle cliente qui vient directement s'approvisionner à la ferme ; 2) Vendredi dernier, Marie-Laure Pimor sert Patricia et Lolita Scardin, nouvelles clientes en circuits courts. 3) Marie-Pierre Pimor devant une série de cagettes de beaux légumes soigneusement rangés.

qui commandent et viennent retirer leurs légumes à la ferme, des habitués qui allaient auparavant sur le marché. « Je suis cliente depuis au moins 20 ans et préfère désormais venir sur place. Les légumes sont beaux, variés et de saison. Je suis très fidèle et m'approvisionne pour la famille et un copain », explique Michèle de Dinan.

Quant à la famille Scardin, originaire de Quévert, elle préfère désormais commander par internet et venir récupérer ses légumes à la ferme : « Je trouve plus sympathique de venir ici désormais plutôt que d'aller sur le marché de Dinan, où il y a beaucoup de monde et il faut trouver une place pour se garer. Le contact est plus serein également », commente

Patricia la mère. L'Earl Pimor existe depuis plus de 50 ans et exploite aujourd'hui environ 10 hectares de terre sur Lanvally et Taden. Elle compte cinq salariés à l'année en plus des gérants.

Une agriculture en pleine terre, raisonnée

« Nous cultivons nos légumes avec 2 500 m² de tunnels et environ 9 000 m² de serre. Nous pratiquons une culture en pleine terre et raisonnée. Tous les légumes poussent en pleine terre, sont plantés et récoltés à la main », détaille Marie-Pierre Pimor qui a passé la main à son fils Adrien à la tête de l'Earl.

« En cas de besoin de traitement, nous travaillons avec de petites bestioles pour les éviter et si nécessaire nous assurons un traitement bio ».

La maraîchère a démarré avec un étal de 4 m² sur le marché de Dinan en 1979. « Nous avons une belle variété de tomates comme les Noires de Crimée, les tomates ananas, la connue des Andes, trois variétés d'olives, des tomates en grappe coupées sur pied et mises en

cagettes tout de suite, il n'y a pas de mécanisation », commente Marie-Pierre Pimor. Thierry Giordana (CLP)

■ Pratique : légumes à découvrir sur le site www.pimormaraicher.fr commandes à passer via le mail : earlpimor@gmail.com contact au 06 68 43 08 77. Commandes avant le dimanche soir pour réception le mardi de 17 h à 19 h et jusqu'au mercredi pour réception le vendredi de 17 h à 19 h.

■ Repères : L'Earl Pimor travaille dans le maraîchage familial depuis cinq générations. Elle est présente sur quatre marchés du territoire en pays de Dinan et en pays malouin. Elle distribuée également au profit de professionnels dans les communes limitrophes et jusqu'à Miniac-Morvan.