

Un terreau fertile pour le négoce

Pour s'approvisionner en fruits et légumes, rendez-vous chez Mica Primeurs, à Initio. Installé dans les locaux de l'hôtel d'entreprises de Tulle, le jeune responsable a misé sur la qualité pour faire la différence.

Laurianne Lafond

Pour les amateurs de fruits et légumes beaux et bons, le public peut s'approvisionner chez Mica Primeurs depuis juin 2015. Installés à la pépinière d'entreprises Initio à Tulle, Mickaël Slavic, 27 ans, et sa compagne font fructifier leur petite entreprise dans un secteur concurrentiel.

Après une expérience de trois ans en tant que salarié chez un grossiste, Mickaël a choisi de s'installer à son compte. Il a tout d'abord racheté une affaire sur le marché, qui lui a permis ensuite de démarrer son activité en gros, demi-gros et vente au détail : « J'ai entendu parler d'Initio. L'hôtel d'entreprises est bien plus intéressant financièrement pour démarrer. » Le négociant loue deux locaux de 75 m² pour stocker l'approvisionnement et le matériel, mais aussi recevoir la clientèle.

Deux à trois tournées organisées par jour

Depuis, les journées s'enchaînent au rythme du carnet de commandes, et sont bien remplies. Mickaël Slavic livre ses



LOCAL. Mickaël Slavic s'est fourni à 90 % chez des producteurs locaux pour le saison 2015. PHOTO AZÉLIS GUILLY

clients entre deux et trois fois par jour : la première tournée débute à trois heures du matin, la seconde vers 11 heures, et parfois une troisième est réalisée dans l'après-midi.

Mica Primeurs fournit une partie des collectivités locales et restaurateurs du département jusqu'à Terrasson en Dordogne. Au nombre de ses clients figurent également des collègues et des maisons de retraites. Il four-

nit aussi certaines grandes surfaces. Mickaël Slavic reste très discret quant à ses contrats sur le bassin de Tulle, et pour cause, la concurrence est rude : « On doit se démarquer par rapport à nos concurrents, tout le monde casse les prix, donc on privilégie un produit de qualité », explique-t-il.

Ses produits viennent de Corrèze, du Lot-et-Garonne et d'Espagne : « En pleine saison,

on se fournit localement à 90 %, mais en hiver, c'est plus compliqué. Les producteurs locaux ont du mal à assurer les quantités », explique-t-il. Si les poireaux, salade, persil et radis du moment sont issus de la production locale, le reste de sa marchandise provient d'Agen et d'Espagne.

Il sélectionne sa marchandise et propose certains légumes, comme les carottes, sans traitement et sans produit longue

conservation, comme cela peut être le cas pour les carottes en sachet, et confie : « Aujourd'hui tout est traité, trouver un produit non traité est parfois compliqué. »

Davantage de bio en 2016

Il souhaite s'orienter vers davantage de marchandises bio en 2016, issu de productions françaises bretonnes et espagnoles, comme les kiwis, pommes, agrumes, pomme de terre et échalotes. Le prix de la qualité a des conséquences sur le prix du produit, et les professionnels en fin de circuit l'ont bien compris. Ils regardent ces deux critères avant de définir leur choix, et Mickaël Slavic doit s'adapter : « Quand j'achète un chou-fleur 2 euros en Bretagne, je le paie 1 euro en Espagne, il est aussi beau et aussi bon », souligne-t-il. Ces choix sont donc orientés par le cours du marché, et l'offre de la production locale.

Le public pourra de nouveau déguster les tomates de Corrèze cultivées à Allasac dès le mois prochain. Les gourmets pourront passer leurs commandes 48 heures à l'avance pour une envie spéciale. ■

INFO PLUS

Horaires. Mica Primeurs 22 rue du 9-juin-1944 à Tulle. Téléphone : 05.87.31.00.22. Ouvert du lundi au samedi. Marché de Tulle le mercredi et le samedi. Marché de Seilhac le dimanche.