

## TARBES

Jeunes. Christophe Leroy et David Giroux vous apportent vos légumes.

# Le jardin au bureau



David Giroux et Christophe Leroy sur l'exploitation d'Olivier Hennequin, producteur bio à Samsons-Lion. Photo E. B.

**L**e jardin que vous avez tenté de cultiver durant l'été ne ressemble déjà plus à rien et votre bonne volonté de manger de bons légumes risque d'en prendre un coup. Puisque le froid et la neige ont refroidi vos envies de vous rendre au marché, mais pas celle de vous faire une bonne soupe de légumes, Christophe Leroy et David Giroux ont pensé à vous. Avec Tomate-Groseille, ces deux jeunes entrepreneurs ont décidé de porter jusqu'à votre bureau les produits frais qui agrémenteront vos menus.

L'idée est simple, audacieuse et très utile. Vous commandez votre panier de légumes le mercredi et il vous est livré au bureau, la semaine suivante. Pourquoi une semaine ? Parce qu'ils n'arrivent pas du supermarché mais de la terre des producteurs locaux et régionaux. Grâce à quatre paniers types (du 100 % fruit au panier complet), vous allez pouvoir profiter de légumes frais, produits à 90 % dans le coin, mais aussi de fruits frais, locaux ou exotiques. « Notre volonté était de faire gagner du temps aux gens en leur proposant des produits frais directement sur le lieu de travail. On propose également dans cha-

que panier un légume que l'on n'a pas l'habitude de consommer, avec une recette simple ou une idée pour le cuisiner », explique Christophe Leroy.

Mais l'idée de ces deux jeunes hommes ne s'arrête pas là. Car leur volonté est de promouvoir les produits locaux de qualité, selon un engagement environnemental qu'ils portent depuis de nombreuses années. C'est pour cela qu'ils se sont tournés vers le bio. Pas de produits chimiques pour faire pousser les légumes, ni pour repousser les nuisibles, tout est naturel.

« C'est une agriculture durable qui respecte la santé du consommateur tout comme l'environnement », ajoute David Giroux. La plupart des légumes et des fruits (à l'exception des fruits exotiques bio...) sont produits dans les Hautes-Pyrénées et les départements voisins.

À cette première démarche, les deux hommes ont rajouté une épicerie 100 % locale. À commander en même temps que le panier, du pain cuit la veille de la livraison (sous dix-huit sortes !), des confitures, huiles, tisanes et autres vins issus des producteurs locaux.

Cette démarche rentre dans l'esprit de réduire la pollution. Car il n'y a pas que vous qui prenez votre voiture pour aller au supermarché. Les légumes viennent aussi en camion et souvent de loin. En proposant ce service, David et Christophe proposent des produits locaux de qualité et qui assurent une limitation des pollutions.

Concrètement, pour en profiter, il suffit de les contacter et ils se présenteront à votre entreprise pour vous présenter leurs produits.

Ensuite, chaque semaine, vous trouverez la composition des paniers de la semaine, qui évoluent en fonction de la saison. Pour ce Normand et ce Lillois, l'aventure économique a démarré en Bigorre grâce à la couveuse d'entreprise Crescendo. Depuis le 1<sup>er</sup> septembre dernier, ils ont réussi à concilier leur métier et leurs convictions personnelles en matière de protection de l'environnement. Une belle initiative qui n'attend plus que votre participation, déjà nombreuse.

Éric Bentahar.

Tomategroseille.fr au 06.09.56.54.91  
ou 06.21.82.82.59.