

493681

Antoine Palloc

Nathalie Manfrino

**L'Instant Lyrique**

Samedi 06 décembre 2014  
19h30  
Coupe de Champagne et récital 40€ par personne

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes  
Hôtel & Spa L'Occitane  
04300 Mane-en-Provence  
FRANCE | Tel. +33 4 92 74 77

77

## Locations "vertes" à la gare TGV d'Aix



PHOTO G.VL.

P.2

## Le PAUC veut s'imposer chez lui



PHOTO É.C.

P.31

## OM : Payet, la métamorphose



PHOTO NICOLAS VALLAURI

P.28

# La Provence

JEUDI 4 DÉCEMBRE 2014

**AIX - PAYS D'AIX**

laprovence.com / 1,10€

## GALLIENNE ET CANET TOURNERONT À AIX EN 2015

# Dans la peau de Cézanne et Zola



Casting quatre étoiles pour "Les Inséparables", le prochain film de Danièle Thompson consacré à la longue et chahutée amitié entre les deux artistes

P.3

### MARSEILLE

**Un adolescent tueur et violeur en série**

P.IV

### ASSISES À AIX

**20 et 30 ans de prison pour les Federici**

P.7

### TÉLÉTHON

**La recherche marseillaise aidée par les dons**

P.III

0 20306 - 1204 - 1,10 € - 0



CAHIER 1 - N° 6382

\*Journal respectueux de l'environnement 100% papier recyclé

## La plus grande boutique du 100% local



"Localizz" a ouvert il y a moins d'un an un atelier aux Milles et un site internet marchand. Les deux copains vendent plus de 1500 références de produits exclusivement fabriqués chez nous, à prix producteurs. Le bouche-à-oreille s'emballa. / PH. SERGE MERCIER P.9

14<sup>e</sup> Salon **Studyrama**

des **Études supérieures**

Choisir ses études de Bac à Bac +5  
600 formations | Conférences | Conseillers

Aix-Marseille université

Sous le haut patronage du



**5 & 6 décembre**

**MARSEILLE**  
Parc Chanot - Hall 8  
Ven. 14h | 18h • Sam. 10h | 18h

En partenariat avec **La Provence**

Invitation gratuite  
**studyrama.com**



## AIX-EN-PROVENCE

# La Ville va-t-elle payer son tribunal?

Le report du chantier du tribunal de grande instance par le ministère est acté. Maryse Joissains propose sa solution. / PHOTO S.M.

P.6



# Consommer à la mode de chez nous

L'entreprise Localizz, créée il y a moins d'un an et implantée sur le pôle d'activités des Milles, vend des produits 100 % locaux à prix producteur sur place ou sur internet. Et pas que des fruits et légumes!

Jouets du Queyras, tourtons du Champsaur, yaourts de Selonnet, tee-shirt marseillais, chips des Pennes-Mirabeau, compotes de Peyruis, confit d'oignons de Saint-Cyr-sur-Mer, confitures de Miramas, pâtes d'Avignon, nougats d'Éguilles, huiles d'olive des Baux, miel de Puylobier, agneau et bœuf de Tarrascon, porc de Sault, aubergines d'Aurons, carottes de Saint-Rémy, amandes de Jouques, pommes de Saint-Rémy... Bref, vous l'aurez compris, le catalogue de Localizz est un petit trésor de bons plans pour déguster des produits de qualité près de chez nous.

Eric Fihey et Olivier Da Rold se sont connus dans un cours de sport à Calas. Ils deviennent amis. Le premier travaille chez Vinci et vend de la sécurité électronique; le second est directeur d'achat chez Sogeres (restauration collective). Olivier veut changer de vie; pas forcément Eric. Mais le projet a de la gueule et de vraies valeurs... Ils bossent sur le concept durant six mois et se lancent. Le projet aussi bien ficelé qu'un saucisson sec du Mont Ventoux (qu'ils vendent!), l'entreprise Localizz est créée en septembre 2013. Le site marchand sur internet est, lui, opérationnel en janvier 2014. Ils trouvent un local sur le pôle d'activités des Milles afin de stocker les produits d'épicerie. Quant aux produits frais, aucun ne finit à la poubelle.



Eric Fihey et Olivier Da Rold ont créé cette entreprise qui vend des produits 100 % locaux il y a moins d'un an. A Noël, chocolats, calissons... et même jouets du coin sont en vente!  
/ PHOTO SERGE MERCIER

le. Ce qui est commandé est vendu. Pas plus, pas moins. Un travail de longue haleine pour ces deux entrepreneurs qui ne ménagent pas leur peine mais croient dur comme fer à cette nouvelle manière de consommer. Et ils ne sont pas les seuls. De plus en plus de consommateurs changent leurs habitudes et retournent vers la simplicité et l'authentique. Les copains ne

s'y sont pas trompés. Le logo s'appuie sur le dessin de leurs visages portant un panier en osier rempli de fruits et légumes. "C'est pas qu'on a un ego démesuré! C'est juste que ceux qui sont intéressés par notre concept aiment connaître les gens, avoir confiance. La dématérialisation à outrance, ce n'est pas bon. On veut être visible physiquement. On note à chaque fois la pro-

venance de nos produits, le nom du producteur, de l'artisan... Certains clients nous demandent même leur adresse pour aller les voir", explique Eric Fihey.

Au total, ils ont réuni un réseau d'une centaine de producteurs très finement choisis. "On les connaît tous. On est allé sur place. Pour qu'un produit soit vendu sur notre site, il doit être impérativement fabriqué locale-

ment. Mais on se réserve le droit de choisir. Si l'étiquette du responsable de l'exploitation agricole ne nous convient pas, on ne prend pas", reprend Olivier Da Rold. Ces "jusqu'au-boutistes" gèrent tout, ils sont même allés jusqu'à installer eux-mêmes des frigos dans les points relais, en contrôlant la température et s'occupent également des livraisons avec leurs camionnettes di-

gnes des anciens épiciers des campagnes.

## Financement participatif et animations

Autres cordes à leur arc: ils organisent des animations dans des restaurants d'entreprise, créent des partenariats avec des chefs de restaurants du coin, des colis pour les CE... et ont lancé un concept plutôt sympathique de financement participatif: ils ont distribué des catalogues de produits de Noël dans certaines associations et établissements scolaires qui étaient intéressés. 20% du montant total des ventes réalisées est conservé par l'établissement concerné pour financer ses projets. Au total, une centaine de commandes ont été enregistrées. C'est évidemment, ne nous leurrions pas, un bon moyen aussi de se faire connaître. Cette année, le chiffre d'affaires devrait frôler les 300 000 € et le développement est tel qu'ils réfléchissent déjà à trouver un autre local pour s'agrandir et être plus visibles. Seule source de revenu pour eux: la marge calculée selon le produit réalisé et au plus juste pour tout le monde.

Prochaine étape: embaucher en 2015 et développer les points relais, monter jusqu'à Avignon et descendre jusqu'à Toulon.

Aurélie FÉRIS-PERRIN

Ils seront samedi et dimanche sur le marché de Noël de Calas à la Trébillane et les 20 et 21 décembre à la Friche de la Belle-de-Mai à Marseille.

## Comment ça marche ?

Pour se faire livrer des produits frais, vous commandez sur internet sur le site [localizz.fr](http://localizz.fr) avant lundi 14h et vous récupérez votre colis dans un des trente points relais sur Aix, pays d'Aix et Marseille à partir du jeudi suivant et jusqu'au week-end (liste des points relais sur le site). Pour commander des produits non frais, vous commandez quand vous voulez et vous recevez votre colis entre 24 et 72 heures après, dans un des points relais. Dans les deux cas, vous pouvez également retirer votre colis à l'entrepôt-boutique aux Milles sans frais supplémentaire. Dans les points relais, une commande

de moins de 30 € vous coûtera 3 € de livraison. Au-dessus, ça ne vous coûtera rien de plus. Pas d'abonnement et un choix sur tous les produits et même sur les fruits et légumes. 80% des commandes sont faites sur les produits frais. Environ 150 commandes sont faites sur internet par semaine.

L'atelier Localizz: 380 rue Jean-de-Guiramand, ZA Les Milles. Ouvert aux particuliers du mardi au vendredi de 12h à 19h. ☎ 07 82 35 21 27. Sur place vous pourrez faire vos courses comme un vrai magasin, hormis les produits frais uniquement commandés sur internet pour gérer le stock et ne rien jeter.

## MEYRARGUES

## Le restaurant Napoli pousse les tables pour des rendez-vous musicaux

À Meyrargues, Camille et Bruno ont décidé de donner un nouvel essor à leur restaurant, *Le Napoli*, en proposant des concerts. Des rendez-vous dans des styles de musique différents vont être organisés une fois par mois, par Edwin Denninger, afin de permettre aux

habitants du village de venir voir une prestation musicale de qualité.

Le concept a été éterné fin novembre avec GatAndLo, magnifique duo qui explore le blues et la pop. Prochaines soirées le samedi 20 décembre: l'artiste Zouair, qui a participé

à l'émission *Nouvelle Star* le 27 novembre sur D8, viendra présenter un répertoire pop.

En janvier la jeune et talentueuse finaliste de l'émission *The Voice Kids*, Mélina Leva, viendra faire découvrir sa musique aux Meyrarguais.

J.J.



Une fois par mois, désormais, le resto proposera un concert. Le groupe GatAndLo a ouvert le bal fin novembre. Prochain rendez-vous le 20 décembre.

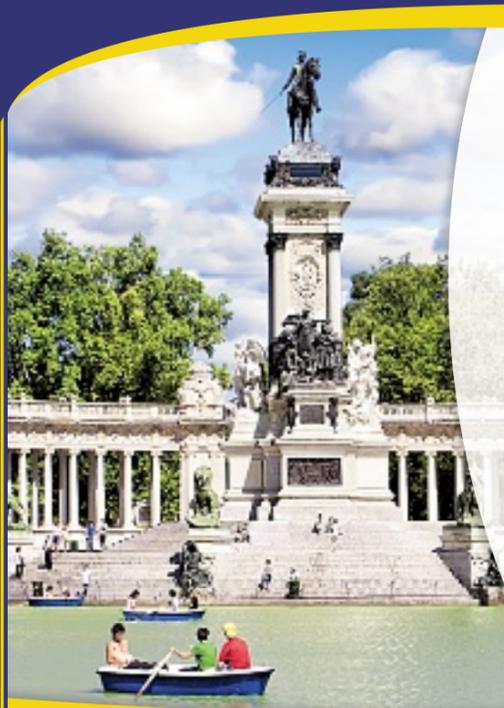
/ PHOTO J.J.

488486

RYANAIR.COM

# TARIFS BAS

## AU DÉPART DE MARSEILLE



**17,99€**  
PORTO

**19,99€**  
MADRID

**19,99€**  
NANTES

**19,99€**  
TANGER



2ÈME BAGAGE À MAIN
SIÈGES ATTRIBUÉS
BUSINESS PLUS
FAMILY EXTRA

# RYANAIR

## VOYAGER MOINS CHER, TOUT SIMPLEMENT.

Réservez jusqu'à minuit le 04.12.14. Tarifs aller simple à partir de. Voyagez entre janvier-mars. Visitez [Ryanair.com](http://Ryanair.com) pour les termes et conditions.