

Lab Littoral

Côte à côte

NOS RENDEZ-VOUS

- LUNDI Sports
- MARDI Économie
- MERCREDI Agriculture
- JEUDI Environnement
- VENDREDI Littoral
- SAMEDI #Solutions

Eol'Lien, l'épicerie itinérante de la Camargue à la Catalogne

MÉDITERRANÉE

Le projet Eol'Lien est le pendant nautique et écoresponsable de l'épicerie itinérante qui, jadis, sillonnait les campagnes, de village en village. L'idée, lancée en 2020 par l'Héraultais Frédéric Dijol est en passe de se concrétiser et bientôt sera lancé le premier service de livraison de produits du terroir via la mer, de port en port, de la Camargue jusqu'à Banyuls et ce, avec un indice carbone proche de zéro...

Le défi d'Eol'Lien jeune société soutenue par l'Union Européenne et la Région Occitan est ambitieux : « proposer un moyen de transport de marchandise raisonné, capable de rivaliser avec le transport routier des abords de la Méditerranée. » Frédéric Dijol qui est l'initiateur s'est entouré d'une équipe aussi passionnée et convaincue que lui du bien-fondé de ce projet « de cabotage décarboné au service de consommateurs responsables » : Paul Guilhaumon (capitaine), Marie-Laure Licari lien (Eole 66), Esther Emmanuelli (Lien Eole 34)

◀◀ **Un cabotage décarboné au service de consommateurs responsables**

et Julien Marin (architecte naval). Le moyen de transport est un « petit » voilier de plaisance de 34 pieds (soit 11 mètres) dont les parties habitables sont en cours d'aménagement pour créer 5M3 de stockage pouvant accueillir jusqu'à 2 tonnes de marchandises. Les denrées, pour la plupart non périssables, sont le fruit du travail d'artisans et producteurs installés sur littoral de Banyuls au Grau-du-Roi : du vin, des huiles d'olives, des liqueurs, des boissons, du sel, du riz et même des

fruits de saison. D'ores et déjà, il est question d'escales à Argelès-sur-Mer, Gruissan, Agde, Sète en plus des villes de départ et d'arrivée.

Du lien entre les ports d'Occitanie

« Eol'Lien est actuellement une association qui prévoit de se transformer en SCOP (société coopérative) dès que l'activité le justifiera », explique Frédéric Dijol. La future clientèle visée est celle des restaurants des ports, mais aussi les particuliers qui auront rendez-vous lors des escales (ils seront notifiés par

courriel ou via le site internet des dates de livraison). Mais l'impondérable majeur qu'est la météo, au fait ? « Pour être tout à fait clair, nous ne sommes pas des intégristes de la voile. S'il y a trop ou pas assez de vent, nous aurons recours à la navigation au moteur. Nous estimons pouvoir naviguer à la voile les trois quarts du temps », répond Frédéric Dijol. Ce dernier n'a pas la « folie des grands », il veut que son projet ne soit pas « juste un rêve » et qu'il



Ce voilier changera bientôt de vocation et transportera des marchandises dans le Golfe du Lion, ce qui permettra, d'éviter l'émission de 6T de carbone dans l'air.

L'INDEPENDANT

« permette dans un premier temps de rémunérer un équipage ». On est bien loin des projets, serpents de mer, de bateau cargos à voile voués à transporter des choses inutiles, dont on entend parler depuis des années et qui jamais ne sont concrétisés, sauf via des prototypes non commercialisés pour l'heure.

Réseau de consommateurs

Eol'Lien, comme son nom l'indique, a pour vocation d'en tisser (du lien) entre les ports d'Occitanie, entre les producteurs et les restaurateurs, mais aussi entre les producteurs « et un réseau de consommateurs qui veulent savoir d'où ça vient et comment ça vient ». Autre intérêt : emmener les « terrestres » au cœur des

ports de plaisance qu'ils regardent sans les fréquenter. La prochaine étape interviendra en janvier 2023, lorsqu'il faudra certifier le bateau, en requalifiant son statut de voilier de plaisance en navire de marchandise. L'équipe a espoir de se jeter à l'eau, donc, au printemps prochain ! Une aventure à suivre.

Joël Ruiz

Ces producteurs locaux déjà conquis par le projet

Tandis qu'Eol'Lien ne prendra la mer qu'à la fin de l'hiver ou au début du printemps, déjà plusieurs producteurs soutiennent l'initiative et sont pressentis pour bénéficier des services de ce cabotage décarboné.

L'idée d'un « voilier épicerie » pour des livraisons écologiquement vertueuses de produits du terroir séduit déjà. Dans les Pyrénées-Orientales, le domaine viticole du Traginier (AOP Banyuls), la brasserie La Canya de Saint-André, la Mer Blanche (fruits et agrumes méditerranéens bios transformés) et dans l'Aude, les incontournables Salins de Gruissan et la brasserie La Mer à Boire des Chalets de Gruissan figurent déjà parmi les fournisseurs en bons goûts des épiciers sur mer d'Eol'Lien. « Nous sommes séduits par ce projet qui entre parfaitement dans notre conception de transport propre et vertueux. Il s'agit de

transporter des céréales récoltées dans le Tarn, par voie fluviale jusque dans un port de la Côte Catalane, peut-être Port-Vendres. Avec notre propre récolte de houblon

◀◀ **Le transport « décarboné » c'est dans l'air du temps !**

dans le Haut-Vallespir, un malt amené par bateau, notre bière Canya est totalement made in Occitanie, et nous en sommes fiers, même si ce moyen sera probablement un peu plus cher que par la route. Nous pourrions même rapidement l'utiliser pour le transport

de nos spiritueux (Gin, Whisky), peut-être vers la Catalogne voisine ? », indiquent Jérôme et Johann, cofondateurs de la brasserie. Et donc déjà inscrits dans la démarche future de transports doux.

Lony Gabanou (les Salins de Gruissan) rencontrera en novembre l'équipe d'Eol'Lien. Il est, lui aussi, emballé par le projet. « Nous sommes partants pour qu'ils distribuent les sels de Gruissan. Personnellement, je trouve le projet intéressant. Le transport « décarboné » c'est dans l'air du temps ! Concernant les différents produits qui distribueront rien n'est arrêté, mais à première vue on ira de la salière 250g pour les particuliers jusqu'aux seaux de 5 kilos pour les restaurateurs en passant par un ou des sels aromatisés bio », annonce-t-il. Loin d'avoir du vent dans les voiles, le projet Eol'Lien l'a plutôt en poupe, donc.

V.P. et J.R.



Jérôme et Johann de la brasserie La Canya plaident pour des transports doux, pour leur approvisionnement comme pour la distribution.

VÉRONIQUE PARAYRE