

LE TEMPS

UN JOUR, UNE IDÉE

Pour cofinancer un container d'épices et riz du Kérala

Tobias Joos, un Zurichois trentenaire lassé du trading, a monté un réseau de commande sur internet de produits provenant d'Inde



Emilie Veillon
Publié mercredi 30 mars 2016 à 16:47

Tobias Joos avec un paquet Crowd Container CROWD CONTAINER

Huit variétés d'épices (poivre, cannelle, gingembre, chili, curcuma, cardamome, clous de girofle, muscade). Un kilo et demi de noix de cajou. Deux kilos d'une variété locale de riz aromatique blanc. Deux kilos de riz rouge. Trois petits pots d'huile de coco (solide). Un demi-kilo de café. Et même deux noix de coco fraîche... Un condensé des parfums de l'Inde qui ont poussé sur le même champ d'un hectare, rarement plus, selon un écosystème de permaculture biologique.

Regroupés en une coopérative, près de 5000 petits producteurs du nord du Kérala, ils ont chacun une histoire à raconter. Tobias Joos en connaît certaines. Ce Zurichois trentenaire qui a étudié les relations internationales à Genève avant d'entrer en contact avec un réseau de producteurs en Inde pour un importateur suisse de noix de cajou puis d'huile de coco est à l'origine du concept de Crowd Container. «Lassé de faire du trading, j'ai démissionné et développé un projet d'agriculture solidaire pour répondre au besoin croissant de lien direct, de transparence et d'authenticité des consommateurs suisses», explique le fondateur.

Par le biais de la plateforme Wemakeit, un container est rempli sitôt que 300 commandes d'une valeur de 150 francs sont enregistrées. Les Romands qui veulent participer devront pour cette première opération aller chercher leur colis à Zurich. Mais si un réseau de clients se développe, un container pourrait être acheminé jusqu'à nous. De quoi faire un garam masala maison. Et se mettre des couleurs au cœur.

www.crowdcontainer.ch