

« On est pompistes, postières, épicières, buralistes... et psy » : à Blosville, dans la Manche, la station-service est devenue la nouvelle place centrale

SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Par [Sacha Leclère](#) (Blosville [Manche], envoyée spéciale)

Article réservé aux abonnés

Reportage Dans ce village, où la plupart des commerces ont disparu, Vanessa Duval, gérante de la station essence, qui propose de nombreux services et plusieurs distributeurs automatiques, et sa collègue Charline Holley, sont les dernières présences humaines de ce petit univers automatisé.

La tomme aux fleurs choisie par Evelyne Noir-Henri s'est coincée dans les spirales métalliques du distributeur automatique. Cette touriste belge a beau secouer la machine et pianoter frénétiquement sur l'écran tactile, rien n'y fait. Le pique-nique improvisé sur la plage d'Utah Beach, toute proche, risque de tomber à l'eau. C'est sans compter l'intervention de Vanessa Duval, gérante de la station-service adjacente. Après deux clics, le précieux fromage tombe enfin. Rassurés, la vacancière et son mari poursuivent leurs achats dans les distributeurs voisins, avant de repartir les bras chargés d'huîtres et de crevettes.

La station-service est l'un des deux derniers commerces de Blosville, commune de la Manche d'environ 300 habitants. L'autre, la boulangerie, a bien failli disparaître, faute de repreneurs, en 2020. Si elle a finalement rouvert en 2024, c'est grâce à une opération de « revitalisation du bourg » soutenue par la commune et la région. Quand le père de Vanessa Duval, ancien maire du village aujourd'hui âgé de 72 ans, était enfant, il y avait

encore trois épiceries, une boucherie, un bureau de poste et un tabac.

En France, plus de la moitié des 34 875 communes ne disposaient plus d'aucun commerce en 2021, contre un quart en 1980, selon l'Insee. Dans ces zones désertées, les distributeurs alimentaires automatiques ont pris le relais. A Blosville, ces automates se trouvent entre les pompes à essence et les bornes de recharge électrique, dans un cabanon en bois. La grande pancarte qui le surplombe promet une ouverture 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, et des produits bio en vente directe.

Vanessa Duval, gérante de la station-service, à Blosville (Manche), le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR
« LE MONDE »

Depuis 2021, Vanessa Duval loue ce local, où elle entreposait autrefois son stock, à quatre producteurs et deux restaurateurs locaux. Ils y ont installé six automates qu'ils gèrent quotidiennement. Plus d'une centaine de petits casiers blancs réfrigérés s'alignent le long des murs, garnis de fruits de mer, fromages et produits laitiers, œufs, viande, fruits et légumes, pizzas et burgers.

Il suffit de deux heures pour voir défiler plus d'une dizaine de clients.

« *Dans la région, tout le monde les utilise* », assure Laetitia Morancom, agent de recouvrement chez un huissier. La quadragénaire y fait ses commissions plusieurs fois par semaine. Didier (il n'a pas souhaité donner son nom de famille), retraité de 69 ans, est lui friand du distributeur de fromages, et s'y rend « *toutes les deux semaines* ». Amandine Legendre, éleveuse de volailles de 32 ans, passe régulièrement pour les fruits et légumes. Claude, salarié de Naval Group de 38 ans, au moins une fois par mois.

La station-service de Blosville (Manche) et ses distributeurs automatiques, le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Depuis le bureau de tabac de sa station-service, Vanessa Duval surveille du coin de l'œil les allées et venues autour des distributeurs sur ses écrans de surveillance. « *J'en vois au moins une quarantaine tous les jours, rien que sur mes heures d'ouverture.* » La gérante n'intervient que lorsqu'un client a besoin d'aide. Devant ce succès, elle envisage d'installer d'autres distributeurs, de viande, de fromage de chèvre, et pourquoi pas d'accessoires pour la voiture.

Comme une place de village, la station-service de Vanessa Duval réunit la plupart des services de Blosville. Au fil des fermetures, elle a absorbé une partie des commerces disparus : bureau de tabac, relais postal, épicerie et, un temps, dépôt de pain.

Un employé de la franchise Gang of Pizza remplit chaque jour le distributeur automatique de hamburgers préparés avec des produits locaux. A Blosville (Manche), le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Au milieu des distributeurs alimentaires, des casiers Mondial Relay, de la machine à café et de la tablette tactile du relais de poste, Vanessa et sa collègue Charline Holley sont les dernières présences humaines de ce petit univers automatisé.

« Certaines personnes paient aux bornes puis viennent dans la station juste pour discuter. Ils râlent, disent ne pas vouloir parler qu'aux machines », raconte la gérante. *« On est pompistes, postières, épicières, buralistes... et psys »,* ironise sa collègue. *« On connaît la plupart des gens, on en voit certains tous les jours, ils nous racontent leur vie. »* Charline, *« qui se souvient de tout »,* selon sa patronne, ne manque jamais de demander des nouvelles. *« Et cette période d'essai ? Elle a été*

renouvelée ? », s'inquiète-t-elle auprès d'une habituée. Depuis peu, les deux femmes font aussi PMU et Française des jeux.

Comme les boulangers, coiffeurs ou pharmaciens, elles entretiennent ce que le think tank Destin commun appelle les « *liens légers* », ces micro-interactions du quotidien, ni intimes ni engageantes et pourtant essentielles au « *sentiment de reconnaissance et d'appartenance à une communauté locale* ».

Laetitia Morancom, cliente régulière des casiers de la station-service, à Blosville (Manche), le 5 mai 2026.

SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Didier, retraité, vient régulièrement acheter des fromages à la station-service, à Blosville (Manche), le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Accoudés près de la machine à café, deux clients, gobelet fumant en main, suivent les courses hippiques les yeux rivés sur l'écran de télévision. Ils discutent, lancent une plaisanterie à la cantonade. Puis, sous la pluie normande, partagent une dernière cigarette avant de reprendre la route.

En cinq ans, trois autres regroupements de bornes de ce type sont apparus dans un rayon de 20 kilomètres autour de Blosville. Et le phénomène dépasse la Normandie. Le Casier français, leader du marché, qui comptait trois installations en France en 2019, devrait atteindre les 800 d'ici à l'été. En six ans, son chiffre d'affaires est passé d'environ 100 000 euros à près de 6 millions. Et la demande ne se tarit pas. Entre 2025 et 2026, les demandes des producteurs et d'artisans ont augmenté de 30 %, et celles des collectivités territoriales de 40 %, explique Manuel Moutier, le président de l'entreprise. « *Le Covid-19 a remis en lumière les avantages des circuits courts et a habitué les consommateurs aux retraits automatisés* », estime-t-il.

« C'est facile : on fait son panier, on valide, puis on paye avec sa carte comme dans n'importe quel magasin », explique Didier, en naviguant parmi les camemberts au lait cru sur l'écran tactile. « Et, quand il y a de petits bugs, on peut appeler directement les producteurs, qui nous recréditent immédiatement », témoigne Laetitia Morancom.

Le distributeur de pizzas, à Blosville (Manche), le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Comme tous les jours, vers midi, un employé réapprovisionne l'automate de hamburgers. En une quinzaine de minutes, il est de nouveau garni de sandwichs « faits maison », vendus entre 5 et 9 euros. L'entreprise normande pour laquelle il travaille, Gang of Pizza, qui s'est spécialisée dans les plats préparés pour distributeurs, compte plus de 500 points de vente. Comme elle, les autres producteurs viennent quotidiennement remplir leurs casiers. Le maraîcher passe plusieurs fois par jour : les fruits et légumes sont plus difficiles à conserver et les stocks se vident rapidement. Amandine Legendre, qui était venue pour un chou-fleur, repartira donc avec un filet de 5 kg de pommes de terre (6,50 euros).

Les distributeurs séduisent surtout par leurs produits locaux. Laetitia

Morancom sort d'un des casiers un poulet dodu de 3,5 kg (43 euros), élevé à quelques kilomètres de là. Elle préfère « *faire travailler les agriculteurs [locaux] plutôt que d'aller au supermarché et acheter de la viande qui vient d'on ne sait où* ». Didier reconnaît que « *les prix sont un peu plus élevés qu'en grande surface* », mais apprécie de pouvoir « *soutenir le terroir français* ». Et puis, cette tomme aux fleurs (7,20 euros) est, décidément, « *très, très bonne* ».

Une pizza « Piazzas du Père Wil », sortie du distributeur, à Blosville (Manche), le 5 mai 2026. SIMONE PEROLARI POUR « LE MONDE »

Dans cette région où la plupart des commerces ferment avant 19 h 30 et restent clos le dimanche, les distributeurs apportent une flexibilité bienvenue. « *C'est le seul endroit ouvert quand je finis le travail, vers minuit* », témoigne Louïs Duchesne, 24 ans, barman à Cherbourg. Ils permettent aussi d'éviter des détours supplémentaires dans une région où la voiture est indispensable. Surtout avec la hausse du prix des carburants. Claude apprécie ainsi de pouvoir « *faire d'une pierre deux coups* », et trouver son repas de midi à côté des casiers Mondial Relay où il est venu chercher un colis.

[Réutiliser ce contenu](#)