



LES AGRICULTEURS DU MAGASIN COUL

A Valensole (Alpes de Haute-Provence), les agriculteurs du magasin de producteurs Couleurs Paysannes se sont lancés un nouveau défi : ouvrir un snack paysan et proposer à leurs clients une offre de restauration rapide et de service traiteur, confectionnée à partir de leurs produits.

A Valensole, près de Manosque (Alpes-de-Haute-Provence), le magasin de producteurs Couleurs Paysannes, constitué sous forme de coopérative, est ouvert depuis 2012. Sur près de 350 m² de surface de vente, il propose à ses clients une large gamme de produits (fruits et légumes, boucherie, crèmerie, épicerie, plantes, vins, pains, bien-être ...) de qualité et de saison, livrés par plus de 70 agriculteurs coopérateurs, et réalise un volume de ventes annuel de plus de 4 millions d'euros.

■ LE DÉVELOPPEMENT D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ

Après l'ouverture, en 2014, d'un second magasin dans le centre de Manosque, à quelques kilomètres du premier, le collectif d'agriculteurs a travaillé à la création d'une nouvelle coopérative et d'un troisième magasin Couleurs Paysannes à Venelles (Bouches du Rhône), près d'Aix en Provence, en 2015. En 2019, les producteurs de la coopérative de Valensole se sont lancés dans une nouvelle aventure : la restauration. « *L'idée nous trottait dans la tête depuis un bon moment et nous nous disions que, puisque nous vendons d'excellents produits, il était dommage de ne pas les cuisiner*, explique Lionel Maddi, Responsable Marketing et Communication du magasin. *De plus, dans un objectif "zéro déchet", nous avons envie de donner une seconde vie aux fruits et légumes du magasin non vendables mais encore consommables. Après l'ouverture de plusieurs points*

de vente qui nous avait pris beaucoup d'énergie, nous étions à nouveau prêts à développer de nouveaux projets. »

Au démarrage de la réflexion, les producteurs rêvent d'ouvrir un véritable restaurant. Mais quand ils commencent à bâtir leur projet, ils se rendent rapidement compte que les investissements sont colossaux et certains agriculteurs du groupe sont frileux par rapport à cette idée. Il est donc décidé de développer un projet de petite restauration qualitative de type snack et de tester la réponse de la clientèle par rapport à cette nouvelle activité.

■ UNE OFFRE ORIGINALE : UN SNACK PAYSAN

Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h30, La Toque Paysanne propose une offre adaptée à la pause déjeuner : burgers, paninis, sandwiches, salades, frites fraîches, focaccias, soupes, glaces et un plat du jour. Tout est « *fait maison* » et confectionné à plus de 99 % avec des produits des producteurs (seules les épices sont prises à l'extérieur). La carte varie au gré des saisons et des produits livrés par les agriculteurs du groupe.

L'objectif de ce projet est d'apporter un maillon supplémentaire dans la chaîne de valeur des produits, de limiter le gaspillage et d'attirer une nouvelle clientèle pour le magasin qui ne l'aurait pas forcément connu sans le snack. « *La finalité est aussi bien sûr de créer un débouché supplémentaire sur place pour les producteurs : la vente de produits cuisinés via le*

snack et de développer, grâce à la cuisine du snack, une offre traiteur dans le magasin. »

Au-delà de l'utilisation des produits encore consommables mais non commercialisables, le snack a permis de générer des commandes spéciales pour certains des agriculteurs du groupe. Par exemple, une rôtissoire a été installée et 70 poulets cuits sont vendus par semaine, ce qui génère une commande supplémentaire pour le producteur de volailles sans diminution de ses ventes de poulets crus en magasin. Le snack a aussi impacté de manière significative, par exemple, la demande de viande hachée de bœuf et de pommes de terre. « *Le fait d'offrir à nos clients l'opportunité de déguster les productions de nos agriculteurs sous forme cuisinée est aussi une nouvelle façon de valoriser et de*



LA TERRASSE COUVERTE PERMET DE DÉJEUNER À L'ABRI DU VENT.

Couleurs Paysannes

COULEURS PAYSANNES OUVRENT UN SNACK



Couleurs Paysannes

POUR LE SNACK, UN NOUVEAU BÂTI A ÉTÉ AJOUTÉ DEVANT CELUI DU MAGASIN COULEURS PAYSANNES.

communiquer sur les produits bruts vendus dans le magasin, explique Lionel Maddi. Les personnes peuvent goûter et se rendre compte de la qualité de nos produits. »

■ UN NOUVEAU BÂTIMENT, UNE NOUVELLE STRUCTURE, DE NOUVEAUX SALARIÉS

Un peu plus d'un an a été nécessaire pour développer ce projet. « Nous avons commencé à travailler sur le projet fin 2017, explique Lionel Maddi, nous avons construit et aménagé un bâtiment spécifique pour le snack, qui est accolé à celui du magasin. Il comprend la cuisine et le comptoir de vente. Nous avons aussi mis en place plusieurs sites différents autour du magasin pour que les clients puissent s'installer pour déjeuner : une terrasse couverte (notamment pour protéger du vent) et éclairée (utilisable en soirée) avec du mobilier de type terrasse de café ou restaurant, une tonnelle avec glycine et des tables dans notre prairie dans le prolongement de la terrasse. En tout, les investissements pour le snack ont été de 100 000 euros. »

Un cuisinier et un commis ont été

embauchés. Pendant la saison, un commis supplémentaire est venu s'ajouter à l'équipe. Ils sont encadrés par la responsable du magasin.

L'activité de restauration n'étant pas inscrite dans l'objet de la coopérative portant le magasin, une structure juridique séparée a été créée : une SASU (société par actions simplifiée unipersonnelle), filiale à 100 % de la coopérative.

■ DES DÉBUTS PROMETTEURS

Une partie de la clientèle est locale, notamment avec les salariés d'entreprises voisines (le magasin se situe par exemple à 3 kilomètres du siège de L'Occitane en Provence). Une autre partie est constituée de touristes avec la proximité de Manosque et du plateau de Valensole, célèbre pour ses paysages de lavande.

« Nous sommes contents du démarrage. Cet été, nous avons aussi ouvert en soirée avec des animations : projections de cinéma en plein air ou concerts. Nous avons démarré ces soirées avec 50

couverts et nous avons terminé à 200. Il faut maintenant réussir à bien maintenir l'activité hors saison [...]. Ce lieu est devenu la cantine de certains producteurs et un nouveau lieu d'échanges entre consommateurs et producteurs ».

Parmi les perspectives, le groupe souhaite progresser sur la diversité de la carte proposée, développer la communication sur les produits et les producteurs, et mettre encore plus en valeur les agriculteurs derrière les produits, sur les tables notamment... Autre projet, mettre en place une nouvelle organisation, afin de développer la partie traiteur (vente de produits traiteurs dans les magasins, organisation de buffets, soirées à thème), organiser des événements spéciaux, et proposer des privatisations de ces nouveaux espaces du magasin de producteurs. ■

Agnès Cathala
Trame

Contact : Lionel Maddi, Responsable Marketing et Communication de Couleurs Paysannes,
communication@couleurs-paysannes.fr,
Tél. : 04 92 72 14 96