

MAGASIN DES PRODUCTEURS  
& RESTAURANT

De g. à d. : Olivier Kedzior, chef de cuisine, Gérard Bougès, président de l'Adar du Médoc et associé, Camille Vernon, salarié du magasin, et Vincent Monchany, éleveur associé.



Photos : Claire Bouc



Le magasin possède plus de 1 200 produits référencés.

## Des fermes aux cuisines d'un restaurant

Dans le Médoc, éleveurs, maraîchers, céréaliers, apiculteurs et viticulteurs se sont associés pour valoriser leurs productions dans un magasin et, depuis peu, dans un restaurant.

« Depuis plusieurs années, on parlait beaucoup de renouveau de l'agriculture et de circuits courts. On voulait aller dans cette voie, mais on souhaitait monter quelque chose de vraiment innovant. On a alors eu l'idée du magasin-restaurant », explique Gérard Bougès, président de l'Adar du Médoc et viticulteur associé du magasin.

Le projet émerge en 2012, lorsque l'Adar du Médoc (1) se retrouve avec des fonds à investir après la signature d'une convention avec la chambre d'agriculture. Dès 2015, des études de marché sont initiées. Rapidement, l'Adar trouve un terrain et entame la construction du bâtiment de 400 m<sup>2</sup>. 700 000 € sont investis. « On a lancé un appel à candidatures auprès des 250 adhérents pour trouver les producteurs souhaitant devenir associés du magasin. Seize se sont engagés. » Leur investissement : un ticket d'entrée de 500 € et une permanence de deux demi-journées par mois, afin qu'il y ait toujours un binôme producteur-

salarié. « C'est la partie la plus compliquée à gérer, certains s'investissant plus que d'autres », constate Vincent Monchany, éleveur de viande bovine associé. Afin d'offrir une gamme la plus large possible à sa clientèle, le magasin est également approvisionné par une trentaine de producteurs non associés basés en Nouvelle Aquitaine.

### APPRENDRE À TRAVAILLER COLLECTIVEMENT

Pour le restaurant, l'idée de départ était de trouver un locataire professionnel de la restauration qui accepte de répondre à un cahier des charges assez spécifique : jouer la carte des produits des producteurs, en s'approvisionnant uniquement auprès d'eux. « Après huit mois de recherches infructueuses, on s'est résolu à monter nous-mêmes une SAS », explique Gérard Bougès. Nouvel appel à candidatures : neuf producteurs déjà associés du magasin décident de se lancer dans l'aventure. Il ne restait plus qu'à embaucher le personnel compétent.

Aujourd'hui, le restaurant tourne avec un cuisinier et deux employés en salle. Le menu change chaque jour et propose pas moins de quatre plats, offre une cuisine de terroir de grande qualité, 100 % faite maison avec des produits frais, bruts et locaux, à un prix défiant toute concurrence. « On est parti un peu bas, ce qui n'est bon ni pour notre rentabilité, ni pour notre image. On est en train de réajuster en proposant, en plus du menu, des plats à la

carte, qui permettent aussi de répondre à la demande des convives plus pressés », explique Vincent Monchany.

Au fil du temps, les producteurs associés apprennent de leurs erreurs et réajustent le fonctionnement des deux structures. « À l'échelon individuel, les réglages se font plus facilement, il y a plus de réactivité. Collectivement, c'est plus difficile, mais c'est une belle aventure humaine. » **CLAIRE BOUC**

(1) Association de développement agricole et rural - antenne décentralisée de la chambre d'agriculture.

## 44 % de viande

Le magasin de producteurs « Les Fermiers Toqués » a ouvert en août 2017 et affiche aujourd'hui une fréquentation de 1 450 clients par mois. Le premier secteur de vente est la boucherie-charcuterie avec 44 %. Ensuite, les fruits et légumes pour 20 %, la crèmerie et les œufs 17 %, l'épicerie 10 %, les boissons 5 %, le poisson 2 % et le pain 1 %. Sur les commissions, il retient 22 % pour les producteurs associés et 30 % pour les autres. Le restaurant de producteurs « La Toque Fermière » a ouvert en novembre 2018 et sert en moyenne 25 couverts par jour sur une capacité de 45. Le chiffre d'affaires visé pour la première année d'activité est de 200 000 €.