

## COMMERCE

# Des saveurs équitables et proches de vous!

**Avant d'accueillir la future médiathèque, le secteur de la Boutasse, se redynamise avec l'ouverture de deux commerces complémentaires, "Saveurs du coin" et une nouvelle boulangerie artisanale.**

Né en 2006 à l'initiative de producteurs du Rhône, "Saveurs du coin", est un projet collectif qui valorise les produits locaux en privilégiant la vente directe aux consommateurs, assurant ainsi le maintien d'exploitations pérennes. Dès ses débuts, l'idée est soutenue par la Chambre d'agriculture du Rhône. Après une expérience réussie sous la forme d'un espace géré par les producteurs eux-mêmes au sein de la grande distribution, "Saveurs du coin" ouvre à Bron son premier magasin en nom propre. « Dans le cadre de notre recherche de locaux, la municipalité de Bron s'est montrée très intéressée par le projet », remarque Anne-Laure Davy, chargée de développement. Dès la mi-septembre, Bron accueillera donc le premier magasin au 118, avenue Franklin-Roosevelt. 160 m<sup>2</sup> où les Brondillants trouveront un rayon boucherie traditionnelle et découvriront fruits, légumes, vins,

bières, fromages ou encore confitures, miels et bien d'autres produits locaux. Dotée d'une plate-forme de livraison et de préparation des commandes ainsi que d'un camion froid, l'association qui regroupe une quarantaine de producteurs et qui est devenue une société pour l'exploitation de cette boutique, livrera quotidiennement le magasin en produits frais. Le concept s'appuie sur des engagements clairs, notamment en termes de développement durable, mais aussi sur des prix accessibles. Tous les produits proposés sont sans OGM et issus de fermes situées à moins de 90 km des lieux de vente. Une diminution des distances "producteurs-consommateurs"

qui permet de réduire les émissions de CO<sub>2</sub>. Autre engagement de "Saveurs du coin", le respect de la saisonnalité des produits, et le "goût du goût" grâce à des cueillettes à maturité de variétés issues du terroir. Une initiative qui participe au maintien d'une ceinture verte autour de Lyon et qui permet de transmettre, d'entretenir et de pérenniser les savoir-faire et les méthodes traditionnelles. Un concept équitable qui



**PASCAL GUICHARD**  
Président de "Saveurs du coin"

« Cette ouverture en nom propre constitue un enjeu stratégique énorme. Elle permettra aux filières carnées, bœufs et volailles, viticole et fromagère, que nous avons du mal à instaurer dans nos points de vente de la grande distribution, de s'exprimer. C'est un concept totalement nouveau à mi-chemin entre les magasins spécialistes du frais et les points de vente collectifs de produits fermiers fréquents sur le Rhône, mais presque toujours situés en milieu "rural". Notre volonté est de nous rapprocher des urbains. Si ce magasin est une réussite, il en appellera d'autres ».

permet même à de jeunes agriculteurs de démarrer. Moins d'intermédiaires, une rémunération juste basée sur le prix vital à la production, un cahier des charges technique fourni par la Chambre d'agriculture... Bienvenue dans l'agriculture raisonnée et le commerce équitable à l'échelle locale !

Plus d'informations : [www.saveursducoin.fr](http://www.saveursducoin.fr)



© DR

## Et du bon pain...



Juste à côté de "Saveurs du coin", une nouvelle boulangerie artisanale va voir le jour sur 220 m<sup>2</sup> situés à l'angle de l'avenue Franklin-Roosevelt et de la rue du bois. « Sur notre devanture, les Brondillants verront artisan-boulangier, bien entendu, mais aussi pâtissier, chocolatier et aussi traiteur », précise Madame Vermare. « Nous avons voulu que ce projet traduise une atmosphère particulière de notre savoir-faire artisanal. Par exemple, les clients verront le travail du boulanger depuis la boutique ». Des passerelles pourraient se mettre en place entre la nouvelle boulangerie et "Saveurs du coin". Entièrement accessible aux personnes handicapées, le magasin proposera un petit espace pour se restaurer sur place. « Nous souhaiterions, à plus long terme, développer une terrasse et une activité de salon de thé, cela fait partie des projets ». Ouverture prévue courant octobre.