

terroir

# Le magasin de producteurs L'Oustal vous ouvre sa table

l'essentiel

L'Oustal, route de Toulouse, à Cahors, a ouvert il y a deux mois un espace restauration. Le but : faire déguster ses produits au public sur un mode familial.

L'Oustal, c'est 20 producteurs de tout le territoire associés, et 50 dépôts de producteurs vendeurs. « Nous sommes un magasin de producteurs, il y a une obligation d'avoir un producteur qui tient le magasin. Tous les produits sont tracés. On fait partie du réseau Bienvenue à la ferme » explique Henri Bonnaud, l'un des associés, producteur de veau bio à Pern. Ouvert depuis deux ans, le magasin propose des dégustations à ses clients. « On ne pouvait pas le faire sur des produits carnés. On a ouvert une cuisine pour proposer un rayon traiteur, et faire déguster nos produits autour d'un déjeuner le mardi, mercredi, jeudi, vendredi. Nous ne sommes pas un restaurant. C'est vraiment pour faire déguster nos produits autour d'une cuisine familiale » ajoute-t-il. Gabriella acquiesce. « Je travaille sur la zone. Je fais

régulièrement mes courses ici. Et maintenant j'y déjeune tous les jours, c'est bon. On mange des choses que l'on ne mangerait pas chez nous, comme ce fenouil braisé. Ce n'est pas onéreux et l'accueil est superbe ». L'espace déjeuner ne va pas au-delà de 25 couverts. « Les producteurs sont contents, même si la gestion est rigoureuse tant au niveau réglementaire que sanitaire. Tout le monde est à parts égales avec les mêmes obligations » poursuit Henri Bonnaud. Le magasin est livré deux fois par semaine et trois fois pour les fruits et légumes. Pain, produits bios, viandes, confitures, conserves artisanales, fromages, charcuteries,

volailles, épices, vins, presque rien ne manque. « On est ouvert à d'autres producteurs qui ne

font pas concurrence aux producteurs associés, par exemple, les caillies, le lapin ». Certains producteurs ont vu leur volume grossir grâce au magasin. « On travaille en circuit court, rencontrer les clients nous permet de monter notre savoir-faire » confie Frédéric Dessaint, producteur de fromage de chèvre à Cassagne. Il vend des fromages frais, matures différents des cabécous.

*Marielle Merly*

« Tous les produits sont tracés. On fait partie du réseau Bienvenue à la ferme ».



Les producteurs cuisinent du mardi au vendredi leurs produits. / Photo DDM Marc Salvat

repères

500

**RÉFÉRENCES > Produits.** C'est le nombre de références disponibles à la vente au magasin.

## DES PROJETS AVEC LES BONNES TABLES

Cet hiver, le magasin de producteurs projette de travailler avec les chefs des Bonnes tables du Lot. « Nous souhaitons mettre en place des ateliers autour des produits pour mieux les faire connaître, initier des recettes » précise Henri Bonnaud. Leur notoriété grandit, le chef parisien Damien créateur du restaurant le 750 grammes, invité de Lot of Saveurs 2015, après son passage à l'Oustal, commande régulièrement ses fruits et légumes ici, pour leur goût et leur texture. Un gage de qualité.