

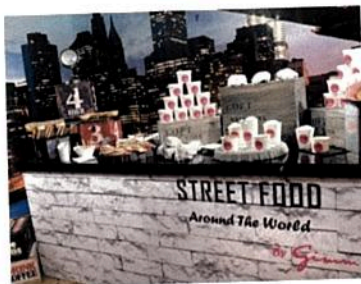
**L'ÉPICERIE
Essentiel**

« Arrêtons de surconsommer et revenons à l'essentiel! » Telle est la devise d'Isabelle Cordier, fondatrice de cette épicerie qui a ouvert ses portes en octobre 2014. Dans les rayons, environ 500 références de produits midi-pyrénéens : laitages de Caussade, sel de Gruissan, plats cuisinés de Revel, café torréfié de Balma et même du dentifrice fabriqué dans le Gers! « Nous vivons dans une région privilégiée, pourquoi aller chercher loin ce qu'on a sous la main? » s'interroge Isabelle Cordier. Le résultat est à la hauteur des attentes du consommateur d'aujourd'hui: il a besoin de connaître l'origine de ce qu'il consomme. Il sait aussi qu'en achetant du local il crée de l'emploi dans sa région. » A terme, Isabelle Cordier souhaite adapter son concept à d'autres territoires: « Là où les grandes surfaces standardisent au maximum, nous proposons des gammes de produits très différentes d'une région à l'autre. » 52, rue du Faubourg-Bonnefoy, Toulouse. 05.61.26.86.31.



centre de l'assiette, de sentir le goût de la matière première mais aussi la patte du chef. » Le tout en assurant de nouveaux débouchés à la centaine d'exploitations familiales de la région avec lesquelles travaille l'enseigne. 4, rue Villeneuve, Toulouse.

Charte. Chez Essentiel, tout est de saison et produit dans un rayon de 100 kilomètres.



Engagé. Le traiteur Gimm a mis en place une offre 100% qualitative.

**LE RESTAURANT
Ferme attitude**

Fort du succès de son premier magasin, rue d'Astorg, Ferme attitude a ouvert en juin 2014 une seconde boutique à Saint-Cyprien. Cette fois, on n'y va plus seulement pour remplir son panier de produits frais et locaux, mais aussi pour y faire une pause déjeuner. « C'est une cuisine simple, précise Muriel Porry, fondatrice de Ferme attitude. L'idée est de remettre l'ingrédient au

**LE TRAITEUR
Gimm**

Il a rejoint en juin 2014 le Club des qualivores de Midi-Pyrénées. Cette communauté regroupe consommateurs, producteurs, distributeurs et restaurateurs de la région engagés à privilégier les produits locaux qui bénéficient d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Gérard Calvet,

dirigeant de Gimm, a donc mis en place une offre 100% qualitative. Au menu: veau du Ségala, haricots tarbais, jambon noir de Bigorre, volaille fermière du Gers, cabécoud d'Autan, bleu des Causses... Mais le concept a ses limites pour un traiteur. « Il est difficile de travailler avec des produits certifiés lorsqu'on prépare un repas pour 500 personnes. » D'où l'idée d'organiser des événements ponctuels. « Pendant un mois, nous avons proposé des plateaux repas 100% SIQO à notre clientèle d'entreprise. Ce fut l'un de nos plus gros succès. » www.gimm-traiteur.com.

**LE LIVREUR
Take and Eat**

Pour permettre aux travailleurs de résister à la tentation de la restauration rapide entre midi et deux, Marie-Noëlle Galasso (photo) a eu l'idée de créer Take and Eat, un service de livraison au bureau de plats sains et équilibrés, cuisinés par un chef avec des produits régionaux de saison. « Nous avons d'excellents producteurs dans la région, pourquoi s'en priver? » s'interroge l'entrepreneuse de Tarn-et-Garonne. Les plats (un « terroir » et un « diététique ») sont ainsi mitonnés le jour même par un restaurateur du département qui ne jure que par la volaille du Gers, les cochons de Tarn-et-Garonne ou encore le fromage de l'Aveyron. Ils sont ensuite livrés au moment de la pause déjeuner dans les environs de Montauban aini qu'à Toulouse. Succès oblige, Marie-Noëlle Galasso recrute désormais de nouveaux restaurateurs au plus près de sa clientèle. « Le circuit court, c'est beaucoup de travail et de contraintes. Finalement, peu de restaurateurs jouent vraiment le jeu », regrette-t-elle. Mais, avec une telle montée en puissance des locavores, peut-être finiront-ils par s'y mettre ■ www.takeandeat.fr.



Succès. La seconde boutique Ferme attitude, à Saint-Cyprien, permet aussi de déjeuner sur place.