

# INTERVIEW

## PaysA, épicerie paysanne d'Aquitaine

### Bordeaux (33)

Localisation : 197 bis, rue Georges Bonnac, 33 000 Bordeaux

Date de création de l'entreprise : juin 2020

#### ***Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes votre commerce ?***

PaysA est une micro-épicerie de quartier (moins de 40 m<sup>2</sup>) où l'on trouve des produits exclusivement sourcés en Nouvelle Aquitaine : Fruits et légumes BIO, viandes, crèmerie, épicerie du quotidien et épicerie fine se côtoient et changent au fil des saisons. Depuis peu, un site web marchand a fait son apparition : il me permet de faire des propositions à mes clients sous forme de paniers composé ou de paniers « à cuisiner ».

#### ***Avant sa création, quel était votre parcours ?***

Je travaillais dans la communication éditoriale. J'ai longtemps exercé le très beau métier de photographe documentaire, puis j'ai été consultant en agences à Paris. C'est en développant une expertise éditoriale dans l'agriculture et la gastronomie que j'ai découvert le travail des agriculteurs et des travailleurs du goût : producteurs, transformateurs, mais aussi cuisiniers.

#### ***Comment est née l'idée du lancement du projet et dans quel but avez-vous lancé cette entreprise ?***

L'idée est née en 2015, d'un constat simple : les gens recherchent à travers leur alimentation à se reconnecter à leur terroir. L'idée d'un magasin qui ne vendrait que des produits de la région à forte valeur gastronomique ajoutée ☺ s'est imposée naturellement. C'est pour moi la première cohérence : avant de consommer BIO, le réflexe devrait être de favoriser la production locale, qui pour moi aura toujours plus de pertinence écologique tant qu'on devra importer les produits BIO qui manquent sur notre sol.

C'est aussi et d'abord la passion de sillonner les routes à la recherche de produits originaux, uniques, l'excitation de trouver la pépite et de rencontrer des gens passionnés et fiers de leur travail. Le monde agricole français est très vivant, je souhaite que mon magasin soit le prolongement de cette vie qui s'exprime dans la culture de beaux légumes, ou de l'invention de nouveaux goûts, ou de la pérennisation de belles traditions gastronomiques.

#### ***Quels sont vos modes de distribution et proposez-vous des services pour vos clients ? (Animations sur le lieu de vente, livraisons etc)***

Déjà le magasin me prend tout mon temps !! ☺ Mais le site web est un canal de distribution en devenir. Ça ne se fait pas du jour au lendemain, les gens ont besoin de voir, sentir, toucher, sans parler du contact primordial avec le marchand qui établit une vraie relation de confiance -voire d'amitié !

#### ***Quel est le profil type de votre clientèle (local, vacanciers...)?***

Pour l'instant ce sont presque à 100% les habitant.e.s du quartier Saint Bruno à Bordeaux. Très chouette quartier ;)

#### ***Quels aspects de votre activité vous apportent le plus de satisfaction ?***

Le contact humain, clairement, et les relations de qualité qui se construisent avec mes fournisseurs et mes clients. Dans l'alimentaire il y a une valeur cardinale à mon sens, c'est l'honnêteté ; parce que le grand public est depuis trop longtemps ballotté de scandales alimentaires en chocs sociétaux liés à l'alimentation. Il y a une grande perte de repères et une immense part de demi-vérités dans la perception des gens du monde agricole. Il faut rétablir du sens en disant la vérité.

***Comment avez-vous connu Les Ruchers du Born et pourquoi considérez-vous notre entreprise et nos produits?***

C'est justement une cliente, Eve, qui m'a parlé des Ruchers du Born. Un rdv avec Clémence et une dégustation des produits ont achevé de me rendre accro aux miels des Ruchers. Je suis notamment un grand fou de Dunella 😊. Au-delà du goût, les apiculteurs en particulier sont aux premières loges des changements qui s'opèrent : climatiques ou agronomiques. Ils sont les premiers impactés parce qu'ils travaillent avec un vivant (très) fragile, dont l'apport, l'agriculture (la pollinisation) aurait dû depuis longtemps lui assurer le statut d'animal sacré et par là même soigneusement considéré et protégé. Les reculades et hésitations des gouvernements successifs sur le sujet de l'emploi de chimie en agriculture sont révoltantes. Pour toutes ces raisons, les apiculteurs ont une place à part dans ma considération.

***Quels sont les produits des Ruchers du Born les plus prisés par vos clients ?***

Littoral, Bourdaine, Dunella, voilà le trio gagnant. J'essaye de pousser un peu plus l'Arbousier, mais c'est compliqué ... il me faudrait l'appui d'un chef cuisinier pour travailler à des recettes, partant de ce produit qu'à titre personnel je trouve rare et exceptionnel.

Oui, il y a une vraie reconnaissance de ces variétés de miel par ma clientèle. Je fais beaucoup déguster, et je vois que ça plaît uniformément.

***Avez-vous des objectifs à plus ou moins long terme sur le développement de votre activité ?***

Une seconde boutique, voire une troisième, voire une quatrième ! Le format micro-épicerie fonctionne bien il me semble pour peu qu'il y ait quelqu'un aux commandes qui soit sympa, curieux, qui accueille les clients comme ils doivent l'être : avec chaleur et respect.

**RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITE DE PAYSÀ SUR LEUR SITE INTERNET :**

**[WWW.PAYSÀ.FR](http://WWW.PAYSÀ.FR)**

197 bis, rue Georges Bonnac  
33 000 Bordeaux

**Tél :** 06 14 96 54 43

**Mail :** [bonjour@paysa.fr](mailto:bonjour@paysa.fr)

**Ouvert** du mardi au samedi  
de 9h00 à 13h00 et de 16h00 à 19h00

**Livraisons :** Bordeaux, Le Bouscat, Caudéran, Talence, Bègles (5,90€)

**Instagram :** [@paysa\\_epicerie](https://www.instagram.com/paysa_epicerie)