

INTERVIEW de Jean-Luc TARTAS, fondateur de l'épicerie AGUSAILLES à Talence (33)

Date d'ouverture : 15/09/22

Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes votre commerce ?

C'est une épicerie dans laquelle on ne trouve que des produits issus du sud-ouest, du sucré comme du salé pour tous les moments de la journée.

A cette épicerie s'ajoute une carte snacking qui propose l'hiver des soupes, tartines mais aussi des gouters, des formules apéro, etc. La carte été sera quant à elle composée de salades, d'une proposition de brunch.

Avant sa création, quel était votre parcours ?

BTS Tourisme puis 25 ans dans le transport aérien en région parisienne avec des fonctions d'agent commercial au début puis dans les différents services de communication interne et externe en fin de parcours. J'ai ensuite travaillé comme directeur communication marketing dans un groupe immobilier avant de bifurquer vers des valeurs qui me correspondaient plus

Comment est né l'idée du lancement du projet? Quelles sont les valeurs que vous avez souhaité mettre en avant ?

L'idée, comme pour beaucoup a commencé à germer pendant la crise covid avec le souhait de revenir vivre dans ma région natale (je suis originaire des Landes, département dans lequel mes parents vivent toujours) et l'envie de choses vraies et concrètes. L'idée finale est venue lors d'un apéro avec des amis après une phrase du type : « du jambon, du fromage du vin et des amis, la vie est finalement simple »

Les valeurs que je souhaite véhiculer sont simples :

Consommer le plus localement possible. A chaque fois qu'on le peut, il faut choisir ce qui est local, cela permet non seulement de faire vivre ou revivre une économie qui existait il y a à peine une ou deux générations.

Mettre en avant les savoir-faire locaux. La région regorge de produits tout aussi bons les uns que les autres, certains connus, d'autre moins mais pas besoin d'aller loin pour trouver « du bon »

Remettre les producteurs au centre du débat. Parler à des « vrais gens », ceux qui sont à la vigne, à la ruche, à la pâtisserie ou à la conserverie tous les jours et qui ont créé les produits, c'est quand même mieux qu'un service consommateur en termes d'interlocuteur.

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

Aujourd'hui majoritairement de la consommation sur place pour la partie snacking même si on peut commander/emporter des planches apéro. A emporter pour l'épicerie bien sûr.

Deux dégustations de vin ont été organisées depuis l'ouverture, une troisième aura lieu en mars, mois au cours duquel nous commercialiserons également notre propre bière

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

Majoritairement local à ce jour.

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

Le contact client me comble chaque jour, au même titre que la passion que je mets à convaincre les clients de manger mieux chaque fois qu'ils le peuvent. Je connais les contraintes de budget de la vie actuelle et je pense qu'il ne faut pas faire la morale aux gens sur leur mode de consommation en les stigmatisant s'ils ne consomment pas bio ou local. En leur disant « chaque fois que vous pouvez ou que vous avez le choix faites le » c'est plus engageant et donc moins un jugement.

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

Je suis des Landes donc attentif à ce qui s'y fait ! le label « CCF » a fait la suite. La rencontre sur place, l'échange et la dégustation ont fini de me convaincre.

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

Miel du Littoral et de Bruyère

Quelle est la perception des produits des Ruchers du Born par vos clients ?

Excellente. Certains connaissent, d'autres découvrent la qualité du miel et reviennent en acheter, je crois même que certains d'entre eux ont participé à des ateliers chez vous.

Quel site web ou réseaux sociaux souhaitez-vous que nous mentionnions ?

Agusailles.fr et les comptes insta et facebook @agusailles

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

Un peu tôt pour moi, l'objectif N°1 est de pérenniser l'activité.

Agusailles

agusailles.fr

Adresse

2 Rue Roustaing, 33400 Talence
05.57.93.52.13

Heures d'ouverture

Du mardi au samedi: 10h00–20h00
Le dimanche : 10h00–13h00