



■ La Super Halle d'Oullins se veut un magasin « tout en un ». Elle propose des produits à cuisiner ou à emporter pour déguster directement à la maison. Photo Damien Lepetitgaland

OULLINS La Super Halle veut séduire une plus large clientèle citadine

Consommation. La Super Halle d'Oullins, concept innovant de vente directe de producteurs, épicerie bio et restauration, a ouvert ses portes en février 2014. Elle grandit doucement, mais voudrait aujourd'hui séduire un plus large public, notamment du côté de Gerland et de Confluence.

Lauréate 2014 du prix de l'innovation de l'Union régionale des Scop de l'Ouest, la Super Halle d'Oullins poursuit doucement mais sûrement son petit bonhomme de chemin. Au démarrage, 16 producteurs associés s'étaient lancés dans la création du concept, aujourd'hui ils ne sont plus que 11 fermiers associés à poursuivre l'aventure. Il s'agit de fermes situées dans un rayon maximum de 80 km autour d'Oullins. « Certains imaginaient que l'évolution allait être plus rapide, d'autres nous ont

quittés car les productions faisaient doublon. On sait bien qu'il faut un minimum de trois ans pour asseoir un magasin comme le nôtre. On apprend petit à petit, on réajuste en fonction des besoins », confie Johanne Ruysen, cogérante et coordinatrice de la coopérative.

Des produits de saison, des goûts d'antan

C'est important de le souligner, le magasin de producteurs en vente directe

ne propose que des produits de saison. « Nous avons beaucoup de personnes âgées du quartier qui sont ravies. Elles retrouvent enfin les goûts d'antan », note Johanne Ruysen.

Chaque producteur associé tient des permanences. C'est l'occasion pour les clients d'échanger directement avec le producteur. Ce n'est pas un détail, puisque les acheteurs veulent avant tout savoir d'où vient le produit. La façon de le faire et le goût n'arrivent qu'après. On trouve sur place deux volaillers, un

maraîcher, deux producteurs de fromages (vache et chèvre), un producteur de porcs et de lapins (charcuterie, boudin, saucisson brioché...).

Une épicerie est également présente sur les 300 m² de vente. Elle compte aujourd'hui plus de 180 références en vrac. Les consommateurs peuvent venir avec leur contenant pour se servir en huile, épices ou encore produits d'entretien et d'hygiène. Tout ce qui est vendu est d'origine bio. Pour boucler l'offre alimentaire, un traiteur-restauteur est également installé sur place. L'équipe vient de changer. Elle propose chaque jour des plats cuisinés avec en priorité les produits de la Halle. On peut les déguster sur place, ou les ramener à la maison. Comme tout ce que l'on trouve sur place, le prix se veut juste. C'est-à-dire un prix qui correspond à son coût réel. « A titre indicatif, nous servons environ 70 repas par jour, en majo-

rité pour des employés d'entreprises voisines. On y propose des formules accessibles de 8,90 à 15,90 euros », souligne Johanne Ruysen.

Rendez-vous brunch tous les samedis

A partir de la semaine prochaine, Maud et Nicolas proposeront tous les samedis, un brunch sucré/salé, de 11 à 15 heures, pour 10 euros. On peut également y déguster des produits de la ferme à l'apéritif, accompagnés d'un bon verre de vin.

Un concept qui peine malheureusement encore à séduire un large public. Le quartier de La Saulaie, excentré du centre d'Oullins n'y est certainement pas étranger. Le challenge de la Super Halle est aujourd'hui d'attirer une nouvelle clientèle citadine de Gerland et de Confluence, avec un bon pouvoir d'achat qui recherche des produits de qualité. ■

Damien Lepetitgaland

Journée portes ouvertes

Ce samedi, les producteurs locaux, l'épicerie bio et le restaurant traiteur de cuisine du marché de la Super Halle d'Oullins vous accueilleront pour une journée conviviale. Au programme, des dégustations toute la journée de 10 à 19 heures. Cela sera également l'occasion de décou-

vrir des associations locales. Les crêpes seront offertes à partir de 15 heures.

La Super Halle : ouverture du lundi au vendredi, de 10 à 20 heures et le samedi, de 10 à 19 heures. 105, avenue Jean-Jaurès à Oullins, Tél. 04 78 56 69 72 contact@lasuperhalle.fr et site <http://www.lasuperhalle.fr/>

520 000

C'est, en euros, l'investissement global qui a été nécessaire pour lancer le projet coopératif d'intérêt collectif (SCIC) de la Super Halle. Il y a eu 240 000 euros d'emprunt sur sept ans et 115 000 euros de subventions.