

## Métropole | Reportage : Bienvenue chez les locavores !



De plus en plus, les consommateurs sont désireux de changer leurs habitudes alimentaires. Selon une étude menée par GreenFlex en 2017, 52,9% des Français considèrent que la consommation responsable se traduit en premier lieu par le fait de consommer autrement. Manger mieux et "plus responsable", c'est ce que propose Chris lorsqu'il créé, il y a 3 ans, son restaurant de streetfood « Label Terre », à Bordeaux. En ce mois de janvier, synonyme de bonnes résolutions, notamment au niveau alimentaire, je suis partie mener l'enquête, mercredi dernier, auprès de ce locavore et de sa clientèle.

En entrant, on tombe nez-à-nez avec le gérant de l'établissement Chris, derrière le comptoir. Âgé de 29 ans, ce natif de la campagne, est à l'origine du restaurant locavore « Label Terre ». Originaire de Jonzac, en Charente-Maritime, c'est au milieu des vignes et des champs, qu'il a grandi. C'est tout naturellement, que Chris a voulu partager son amour des bonnes choses, avec les bordelais.

### « J'aime pas les légumes qui voyagent plus que moi ! »

Dès l'entrée, avec humour, est affichée, clairement, la démarche locavore : « J'aime pas les légumes qui voyagent plus que moi ! ». « Etre locavore, me précise Pierre, ami et collaborateur de Chris depuis 2 ans, c'est ne se nourrir qu'avec des produits qui viennent du coin ( nous c'est 250 km autour de « Label Terre »), favoriser tout ce qui est circuits courts, les petits producteurs et les produits frais et de saison. »

### Un label soucieux de la planète

Léon, un jeune étudiant lyonnais, en langues, d'origine japonaise, venu manger un morceau avec ses amis, partage la devise de « Label Terre ». Pour lui, « la démarche locavore est très bien car si on mange des produits venus d'ailleurs, ça coûte cher en transport pour les faire venir jusqu'ici et leur trajet pollue. »

Respecter la planète, c'est aussi « savoir manger ce que la nature offre à chaque saison et ne pas la forcer à nous fournir des produits hors-saison. » complète Pierre. Ainsi, la carte de « Label Terre » varie selon les arrivages et les productions de la saison. En ce mois de janvier, ce sont les légumes et les fruits hivernaux qui sont à l'honneur : retrouvez, par exemple, la saveur du chou de Bruxelles dans la salade Samantha ou encore le sucré

de la carotte, marié à l'acidulé de la pomme, dans la salade Nathalie.

C'est aussi favoriser les produits frais, aux dépens du surgelé et des conserves, et la fraîcheur des préparations culinaires : « Chaque préparation est faite le matin pour le jour même. » me confie Pierre.

Enfin, prévoir un sac pour le repas du midi ou utiliser des couverts qu'on peut laver, à la place de couverts jetables, en plastiques, sont des petits gestes qui font la différence, pour la préservation de la planète.

## Consommer autrement : favoriser les petits producteurs

Les clients, qui viennent dans ce restaurant, ne font pas que mieux se nourrir avec des produits bons pour la santé, frais et de saison. Car, derrière l'aspect qualitatif des mets proposés se cache un vrai engagement, envers l'économie locale : « Je suis sensible à la démarche locavore car elle met en valeur les petits producteurs et leur travail » me confie Majdouline, une jeune trentenaire active, dans les assurances, venu tester « par curiosité » le restaurant « Label Terre ».

« Label Terre », ce n'est pas seulement Chris, son collaborateur Pierre et leur sourire, derrière un comptoir. C'est aussi tous les petits producteurs et toutes les fermes, qui participent au projet. Le recrutement de ces partenaires c'est l'apanage de Chris, le gérant et ceci via le site [www.producteurs-girondins.fr](http://www.producteurs-girondins.fr), qui répertorie tous les producteurs de la Gironde.



Ainsi, on sait grâce à un affichage clair, au dessus du comptoir, que les boissons vendues par « Label Terre » proviennent de la brasserie d'Olt, de celle du Mascaret au Bouscat, de la Maison Meneau à St-Loubès et de Thé des Vignes à Créon. Les fruits et légumes arrivent du verger de Pique Cailloux dans le Lot-et-Garonne et du Jardin d'Ethan à Eysines. La viande, elle, est en provenance de la Maison Badet et de la Table de Don Quichotte, au coeur du marché des Capucins, à Bordeaux. Les fromages viennent de la ferme Tartifume à Pessac et de Manieu Noël à Courpiac (33). Enfin le pain arrive de la boulangerie Ferreyra à Bordeaux et le blé est cultivé à Blasimon (33) par Eric Berjon.

« Nous ne faisons pas du 100 % bio car nous préférons mettre plus en avant l'aspect humain; avant un produit, il y a une personne qui s'occupe de la terre. », se justifie Pierre.

## Une clientèle séduite et au rendez-vous

Malgré un lieu à l'apparence étroite, avec un comptoir prenant toute la place dans le local, les clients vont et viennent à « Label Terre ». Il faut dire que le restaurant bénéficie d'un emplacement stratégique, proche de la rue Ste-Catherine, et au croisement entre le Cours Alsace-Lorraine et la ligne de tram A, vers les quais.

Je ne sais pas si c'est dû à Samantha, Nathalie ou Katie, les petits noms féminins donnés à leurs salades, ou au tutoiement sympathique de Chris et Pierre, mais en 1h30, j'ai vu défiler plus d'une dizaine de femmes. « Les clients, ici, sont majoritairement des femmes, constate Pierre, ami et collaborateur de Chris depuis 2 ans, de jeunes actifs à actifs, âgés de 25 à 30 ans, beaucoup de travailleurs qui bossent dans le coin, chez Vélocité, Oz... ; il y en a même qui viennent jusque du quartier de la gare. Et nous avons pas mal de touristes en saison. » Pour Pierre, c'est leur capital sympathie qui attirent les clients.



Mais les prix, proposés à « Label Terre », séduisent aussi, beaucoup. Ici, Chris et Pierre prouvent qu'on peut manger à moindre coût. C'est ce qui a plu à Charlotte, jeune bordelaise en terminale L : « 9 euros 50 pour la formule plat, dessert et boisson, comparé à un Mcdo, c'est quasi la même chose au niveau du prix. Mais tu es, quand même, sûr de ce que tu manges, ici. » constate-t-elle.

Pour Aïkiko, jeune étudiante japonaise, en France depuis 4 mois, c'est le travail en face-à-face avec la clientèle, pour la préparation des sandwiches et des salades, élaborés sur mesure, qui lui a plu.

Ainsi, les locavores du restaurant « Label Terre » ont réussi leur pari : allier une streetfood qui favorise l'économie et les producteurs locaux.

Mérodie Castan

*Crédit Photo : Mérodie Castan pour Aqui*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 08/01/2018*

*[Url de cet article](#)*