

HALLE ROMANDE • Interview

«Les citadins aiment les plats du terroir»

Gérante de la Halle romande depuis le 1^{er} juin, LAETITIA GUIGNARD s'emploie à valoriser les atouts et compétences de son personnel pour créer une bonne dynamique de travail. L'équipe de la halle poursuit ses efforts de promotion des produits du terroir.

Issue du monde de la restauration et de l'hôtellerie, Laetitia Guignard a appris dès sa jeunesse l'endurance et le goût du défi. La Gruérienne de 32 ans se passionne pour la gastronomie depuis longtemps et se sent comme un poisson dans l'eau au milieu des 700 produits du terroir de la Halle romande.

Quels sont les derniers aménagements de la Halle romande?

Nous avons déplacé les légumes, qui souffraient beaucoup, dans une petite pièce climatisée. Ils sont aussi visuellement mis en avant. Nous avons entendu certaines critiques sur le côté trop industriel de la halle. En collaboration avec des architectes, nous avons rabaisé les étagères pour donner une ambiance plus chaleureuse et améliorer la visibilité des produits. La caisse a été déplacée vers l'entrée du magasin et permet d'avoir une visibilité sur l'intérieur et l'extérieur de

la halle. Un bureau a été aménagé pour la partie administrative. Les fromages et les produits de boulangerie sont également mieux mis en avant. Quant aux paniers, nous en préparons pour la vente. Ils ont du succès, surtout en fin de semaine.

Le service traiteur a aussi connu des évolutions...

Notre avons engagé un cuisinier, Christophe Jaquier, depuis le mois d'avril. Il apporte un soutien aux paysannes vaudoises car ce service est un travail lourd. Les gens apprécient vraiment les plats du

terroir comme le papet vaudois et le gratin dauphinois par exemple. Cette semaine, nous avons proposé en test une soupe à la place du dessert. Nous utilisons les produits frais dans de nouvelles préparations prêtes à l'emploi en vente à la halle ou pour le service traiteur. A midi, nous proposons des soupes, sandwiches et quiches. Grâce au service traiteur, on gère nos stocks.

Qu'est-ce qui démarque la Halle romande d'autres grossistes?

Nous mettons l'accent sur

la promotion et la vente de produits du terroir. Notre objectif est de faire connaître nos fournisseurs. Nous avons un service à la vente qui permet de donner une autre image des produits, d'expliquer leur provenance. Le rapport est différent, plus humain. Nous rencontrons et connaissons les fournisseurs, nous savons qu'il faut du temps pour produire un produit de qualité.

Qui compose votre clientèle?

La clientèle est composée de jeunes et de seniors. Ces citadins recherchent le plaisir



Laetitia Guignard accorde une grande importance à l'accueil de la clientèle.

d'avoir de bons produits dans leur assiette et y consacrent une part de leur budget. Les gens ont une nouvelle façon de consommer, moins mais mieux. Ils sont exigeants concernant la traçabilité et la qualité, ils posent beaucoup de questions. Beaucoup souhaitent promouvoir les produits suisses et faire marcher l'économie. La Halle romande joue un rôle social pour des personnes qui recherchent le contact. Nous voyons tous les jours des clients venir pour la première fois, preuve que le bouche-à-oreille fonctionne.

Quels produits rencontrent le plus de succès?

Toutes les gourmandises, les flûtes au beurre, les caramels, les chocolats ainsi que les produits frais et de boulangerie.

Comment vous préparez-vous à la période chargée des fêtes de fin d'année?

La période des fêtes demande de l'endurance et de l'anticipation pour gagner du temps. C'est un travail d'équipe. De façon générale, j'essaie de créer une dynamique avec les atouts et compétences de chacun. Nous avons déjà renforcé notre personnel en hiver avec des étudiants et des paysannes vaudoises. Certains clients se proposent même de nous aider! La période de Noël nous permet aussi de tester de nouveaux produits à la vente.

PROPOS RECUEILLIS PAR RÉANE AHMAD

UN AN AU SERVICE DES PRODUITS

Avec 700 produits et 400 fournisseurs, la Halle romande fait son chemin depuis un an sur le marché porteur des produits du terroir. «Nous mettons en avant la certification», souligne Suzanne Gabriel, responsable de Pro Terroir, filiale de Prométerre qui a lancé le projet. Cette première année n'a pas toujours été facile, reconnaît-elle, tout en dressant un bilan positif: «Nous tenons les budgets».

Le service traiteur a doublé ses commandes, tandis que l'objectif de 100 paniers contractuels n'est pas encore atteint. Des partenariats ont pu être conclus avec plusieurs entreprises pour la livraison de produits, quelques magasins se fournissent aussi à Lausanne.

Pour se faire connaître et promouvoir les producteurs, la Halle romande participe à bon nombre de manifestations nationales et régionales. Un travail de longue haleine qui paie, avec l'augmentation régulière de la clientèle.

Suzanne Gabriel tient à relever le soutien apporté par certains producteurs dans la bonne marche de la Halle romande. La responsable de Pro Terroir le leur rend bien.

RA



Les légumes se trouvent dorénavant dans une pièce climatisée. Ils sont visuellement mis en avant.

M. PILET



Des préparations prêtes à l'emploi, concoctées par Christophe Jaquier, sont proposées à la vente.

R. AHMAD



L'accent est mis sur les vins avec la récente inauguration du premier magasin du label Terravin.

M. PILET

C'est vous qui le dites ...

Comment se déroule votre collaboration avec la Halle romande?



Yaël Dumauthioz

Les Vergers de nos campagnes Senarclens

«Nous sommes un groupe de huit exploitantes agricoles qui nous réunissons une fois par semaine pour fabriquer de la confiture. Comme nous faisons partie des Produits du terroir vaudois depuis le début, la collaboration avec la Halle romande allait de soi. Nous y écouons une vingtaine de sortes de confitures et gelées ainsi que des petits légumes au vinaigre et courgettes au curry.

«Nous sommes capables de produire rapidement de grandes quantités et nous sommes heureuses de pouvoir satisfaire la demande de la Halle romande qui représente cette année presque 20% de nos ventes. Nous bénéficions de l'image de la halle, qui allie terroir et modernité. Un marketing que ne pourrions pas mettre en place les petites structures.»

RA



Denis Pache

Le Taulard Romanel-sur-Lausanne

«Mon frère Samuel et moi écouons pratiquement toute notre production en vente directe et auprès de plusieurs collègues. Nous avons été contactés dès le début par la halle qui représente un écoulement supplémentaire pour nos fruits, légumes et jus de pomme. Avec environ 5% de nos ventes, il ne s'agit pas de notre débouché principal mais il n'est pas négligeable. L'un des avantages est que ce sont les producteurs qui fixent les prix.

«La halle nous amène des clients au marché de Lausanne et inversement: les deux parties y gagnent, c'est une bonne synergie. Je salue la prise de risque de Prométerre au départ et relève le fort développement de la halle en une année. Suzanne Gabriel a su trouver des débouchés, des bons contacts.»

RA



Barbara Demont

Vullierens

«Je livre une fois par semaine mes produits labellisés, c'est-à-dire principalement les flûtes, caramels, gâteaux aux noix, carrés vaudois et meringues. Je ne trouve que des points positifs dans ma collaboration avec la Halle romande, une petite structure au côté humain, dont les vendeuses viennent du milieu agricole. La halle nous amène une clientèle différente du marché ou d'autres magasins de la ferme au centre-ville.

«Au début, j'avais peur de ne pas pouvoir suivre et je collabore régulièrement à la halle depuis ce printemps. Pour garder la même qualité de produits, il est nécessaire que je me charge de la fabrication artisanale de A à Z, épaulée par ma sœur et six dames à temps partiel pour l'emballage. Il faut gérer pour pouvoir livrer tout le monde.»

RA

Le premier magasin Terravin

Le label de qualité des vins vaudois Terravin concrétise un partenariat avec la Halle romande à Lausanne. Il s'agit du premier magasin dans lequel le consommateur éclairé trouvera une variété de lauréats Terravin avec un ou plusieurs vins pour chacun.



Philippe Herminjard, secrétaire-gérant de Terravin.

Il s'agit bien d'un mariage de raison pour associer les meilleurs produits agricoles romands avec les meilleurs vins vaudois. L'Office de la marque de qualité Terravin assure la logistique des vins présents dans les étals et gère la livraison des commandes.

Avec les indications gastronomiques visibles sur les étiquettes des étals, nul besoin d'être oenophile chevronné

pour choisir son vin. Le personnel de la halle peut ainsi proposer et conseiller en toute confiance des vins à haute valeur ajoutée à ses clients.

Avec la vente à la Halle romande, Terravin renforce encore ses prestations auprès de ses lauréats en leur offrant une porte ouverte dans un commerce sérieux de produits du terroir et se font ainsi connaître d'un public épicurien.

Réponses aux attentes

La Halle romande et Terravin répondent également aux attentes toujours plus marquées du consommateur responsable en matière de production agricole durable. La halle se réjouit de ce partenariat lui permettant de concentrer encore ses efforts pour offrir des produits agricoles de belle authenticité et de conseiller sa clientèle en toute confiance avec des produits certifiés.

PROMÉTERRE-RA