

# Le Mangeclous, en pointe pour les produits locaux

Le tiers-lieu Le Clou a inauguré sa boutique de produits locaux pour proposer un nouveau service aux habitants et aux touristes en ville haute.

**A**u tiers-lieu Le Clou, rue Saint-Pierre à Chauvigny, c'est la nouveauté de l'été. La boutique de produits locaux, Le Mangeclous, a été inaugurée samedi 24 juin à l'occasion du lancement de la troisième saison estivale et du vernissage de l'exposition Femme végétale. Rencontre avec Vanessa Moalli, animatrice-coordinatrice de la boutique et du café, et Emmanuel Gaydon, président du Clou.

## « On a une vingtaine de producteurs »

Quelle est la genèse du projet de boutique ?

**Emmanuel Gaydon :** « Au tout début, les deux axes du tiers-lieu, c'était agriculture, avec la présence dans nos murs de trois associations et structures paysannes, et culture. La boutique de produits locaux nous paraissait totalement en lien avec ces deux axes et avait été imaginée dès le début par le collectif. Un test avait été effectué l'été dernier à petite échelle qui nous a permis d'avoir des statistiques sur la vente de produits locaux. On avait déjà une petite expérience avant même que la boutique n'ouvre. »

**Pourquoi l'avoir nommée Le Mangeclous ?**

**E. G. :** « C'est en référence au titre d'un roman d'Albert Cohen. »

**Quel est l'objectif ?**



Quelques jours avant l'inauguration, Vanessa Moalli, animatrice-coordinatrice de la boutique de produits locaux Le Mangeclous, est entourée d'Emmanuel Gaydon, président du Clou, et de Patrice, bénévole de l'association. (Photo NR-CP)

**Vanessa Moalli :** « Cela s'inscrit dans le projet du Clou à l'origine de proposer un service aux habitants de la ville haute, de dynamiser aussi sur le concept d'épicerie à l'année. En 2024, l'idée, c'est d'avoir des services et un lieu de rencontre en cité médiévale. »

**Que propose la boutique à la vente ?**

**V. M. :** « De l'épicerie sèche, des pâtes donc, des aromates, des tisanes, du pain de paysans boulangers du coin, de la biscuiterie de Chauvigny, de la crèmerie, des boissons, et aussi un peu d'artisanat avec des créations textiles d'une couturière de Bonnes. »

**Comment sont choisis les**

**producteurs ?**

**V. M. :** « Sur du local, ils sont du département. Et aussi sur la qualité des produits qu'on a tous goûtés... Au niveau éthique, on va au maximum sur du bio, en suivant les conseils des trois associations basées ici qui nous orientent. C'est leur univers. Ensuite, on privilégie ceux qui ont besoin de visibilité, ne sont pas présents sur beaucoup de points de vente. À moyen terme, on envisage de faire connaître les produits en relation avec les producteurs désireux de transmettre leur façon de travailler en organisant des visites de leur site. Ça fait également partie des critères de choix. »

**Combien en avez-vous ?**

**V. M. :** « On a une vingtaine de producteurs pour une petite centaine de produits. On travaille aussi en partenariat avec le Bon Coin Paysan de Chauvigny, ouvert le jeudi et le vendredi et fermé un mois l'été. Cela nous permet d'être un relais quand les producteurs n'ont plus ce point de vente en bas pour distribuer leurs produits. »

**Quels sont les horaires d'ouverture ?**

**V. M. :** « Du mercredi au dimanche de 16 h à 20 h, sauf le vendredi jusqu'à 23 h car c'est la soirée des événements au Clou. »

Propos recueillis par Jean-François Rullier