



Lodève Les Halles Solanid privilégient le diététique

■ Lodève | P. 6

Les Halles Solanid lancent le concept de la nutrition santé

Palais | Elles mêlent épicerie fine, restaurant et cuisine collective.

Après six mois de travaux sur l'ancien site de la cave coopérative, les Halles Solanid ont ouvert leurs portes au public lundi dernier. Le nouveau bâtiment comprend une cuisine, qui gère un volet traiteur et restauration sur place ou à emporter, un espace d'accueil et une épicerie fine. Le tout autour de la notion de l'alimentation santé, porté par le groupe Fontalvie, dont elle est une filiale.

« Oui, il s'agit d'une épicerie-restaurant d'un nouveau genre. Un mélange entre une épicerie fine avec des produits locaux et régionaux et, à côté de ça, une restauration rapide diététique, sur place ou à emporter et, bientôt, en livraison », explique le responsable commercial Éric Sagols, pendant que des employées garnissent le rayon fruits et légumes, et que quelques clients choisissent les plats qu'ils vont emporter pour déjeuner.

Une alimentation diététique, saine, bonne et accessible à tous

« Nous ne traitons que des produits frais, cuisinés le matin même pour le midi par des chefs, contrôlés par un diététicien et un nutritionniste. » Et dès le premier jour d'ouverture, de nombreux curieux sont venus découvrir cette nouvelle boutique.

« Nous avons 400 références dans la partie épicerie fine, avec des produits régionaux des Cévennes, du Cœur d'Hérault, des fruits et légumes biologiques de petits producteurs locaux, complétés par un grossiste en produits bios, par exemple, ajoute Agnès Lebesou, responsable de l'épicerie-restaurant. Nous misons sur la qualité et le



■ L'épicerie-restaurant a ouvert ses portes au public lundi dernier, avenue de Fumel. A. M.

concept de nutrition-santé accessible pour tous. Ici, les gens peuvent passer, prendre un petit-déjeuner puis acheter leur repas de midi. Ils peuvent aussi prendre un thé ou un café l'après-midi en venant faire leurs courses. » Vingt personnes, recrutées localement, travaillent dans la boutique, l'unité de production ou le siège administratif à l'étage. « On est à bloc et on espère en embaucher 40 personnes de plus dans les prochains mois », termine Éric Sagols. Car depuis le 26 août, les Halles Solanid préparent et servent aussi déjà

500 repas par jour pour les collectivités et autres cantines scolaires. Elles espèrent vite monter à 6 000 sur l'ensemble du département. « C'est une boutique test que l'on a choisi d'ouvrir ici, à Lodève, et non pas dans une grande ville pour faire découvrir notre concept et notre savoir-faire. Si ça marche, on espère en ouvrir d'autres en région. »

ALAIN MENDEZ

amendez@midilibre.com

► La boutique propose également une activité traiteur. Elle est ouverte du lundi au samedi, de 7 h à 19 h, sur l'avenue de Fumel.