

Les circuits courts s'organisent en pays de Morlaix

Les producteurs du pays de Morlaix sont bien décidés à défendre leur bifteck ! Jeudi dernier, 30 avril, des producteurs et cuisiniers de la restauration collective, ainsi que des chargés de mission et associations, se sont à nouveau réunis à la CCI (Chambre du Commerce et de l'Industrie), en vue de développer les circuits courts. Le projet a pris forme en 2014, à l'initiative du CPIE et du Pays de Morlaix. En un an, quatre réunions ont eu lieu entre les producteurs et cuisiniers de la restauration collective afin de déterminer les besoins, fixer les objectifs et proposer des actions. Objectif de cette cinquième réunion : préparer la mise en oeuvre d'actions pour développer la filière alimentaire locale. *« Je suis présent car je cherche à développer mon commerce en circuit court »*, explique Thomas, éleveur de chèvre et fromager. Installé depuis trois ans, le jeune producteur a choisi dès le départ de valoriser ses produits au niveau local. *« Je vends pour le moment sur quatre marchés ainsi que dans quelques supermarchés du pays, mais je pourrais produire davantage si j'avais plus de demande »*, précise-t-il.

Le contexte réglementaire complique l'initiative

Malgré leur volonté, les producteurs sont confrontés à des freins structurels. La disparition des petits établissements de transformation des produits, dans le département, en fait partie. C'est notamment le cas de l'abattoir du Faou. *« Si l'établissement n'est pas rénové, il fermera prochainement et il faudra alors travailler avec des grosses structures, qui se situent beaucoup plus loin »*, prévient un producteur de viande bovine, rappelant que *« ces structures ne travaillent pas en circuit court »*. Les normes se durcissent chaque année,

entraînant la fermeture des petites structures, qui n'ont pas les moyens de les appliquer. C'est, entre autres, le sort qu'a connu la légumerie de Lanmeur. Les plus grosses structures, capables financièrement de se mettre aux normes, reprennent le marché. Une légumerie locale serait pourtant indispensable, selon les intervenants, à l'approvisionnement de proximité de la restauration collective. Ce type d'établissement prend en charge le nettoyage des fruits et légumes selon les normes exigées, avant de les distribuer aux restaurants scolaires. Des actions devraient être envisagées, au niveau départemental.

Rencontres et sensibilisation au coeur du plan d'action

Pour favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective, le projet prévoit d'améliorer les liens entre producteurs et cuisiniers. La mise en place d'un « éduc'tour » est envisagée. Il s'agirait de faire visiter les exploitations aux professionnels de la restauration puis d'inviter les producteurs locaux dans les restaurants scolaires. L'accent est mis également sur la formation des cuisiniers : travailler avec des produits locaux demande l'acquisition de nouveaux savoir-faire. *« Puisque des connaissances sont déjà présentes chez les producteurs, des co-formations pourraient être organisées, sous forme de goûters informels »*, propose Dominique Guizien, co-président de l'association Bretagne Durable et Solidaire. Un besoin de partage de connaissances se fait sentir aussi auprès du grand public, souvent mal informé sur l'offre locale. Le projet vise à sensibiliser les citoyens en organisant des journées d'échange avec les acteurs de la filière locale. L'animation d'ateliers de cuisine est aussi prévue. Sans oublier internet : un site de référencement des produits locaux dans le pays de Morlaix ouvrira prochainement.