

Festival du bout du monde : Quoi de neuf pour les filiales biologiques et locales finistériennes ?

La recette pour des plats originaux ? Des aliments frais, biologiques, locaux et de saison !

Durant 3 jours, les membres de l'association « La Maison de la Bio 29 » se sont activés, mobilisés etentraidés pour la restauration collective de produits frais, biologiques, locaux et de saison à l'occasion du festival du bout du monde.

Aux menus : sandwiches à la tome des Monts d'Arrée ou au chèvre de la Presqu'île d'en face servis avec du mesclun aux fleurs, du rougail-saucisses, des cookies et sablés de la boulangerie bio du Faou « Le Pain d'Antan », du far banane-choco-coco, des salades du bout du monde faites maison (sarrasin, couscous, betteraves crues, tomates, échalotes, concombres, citron...)

Eplucher, découper, rincer, rissoler, mijoter... Cela commence tôt le matin pour proposer des produits de qualité et des plats faits sur place. Un stand, des bénévoles et de la cuisine de terroir, il n'en fallait pas plus pour se démarquer et mettre à l'honneur la vie locale de la Presqu'Île, qui « se développe de plus en plus, et de façon positive. Chaque année, nous constatons une constante progression pour la consommation de nos produits » relate Sylvie Thomas, membre du Comité d'Administration de la Maison de la Bio 29, et traiteur biologique. Ici, tous les produits utilisés sont certifiés biologiques, achetés au plus près, sur la Presqu'île elle-même ou aux alentours de Plougastel. « **On fonctionne au maximum**

avec des producteurs locaux, ainsi notre stand est une façon de montrer qu'il est possible de déguster des plats délicieux, tout près de chez soi, et à des prix raisonnables ! », mais le véritable objectif de l'association durant ces 3 jours est de « communiquer avec les personnes convaincues ou non de l'aspect éthique et respectueux de l'environnement des aliments biologiques. **Ces produits sont accessibles à tous : il est important de continuer à les démocratiser !** » pointe Sylvie Thomas.

Une association au cœur de la production et de la consommation locale

- ✘ Le soutien aux producteurs biologiques passe donc indéniablement par une démarche de la part des consommateurs, qui sont à même de choisir de respecter le vivant, à travers des pratiques durables pour les sols et les écosystèmes bretons. **« C'est d'ailleurs tout naturellement que l'association s'est créée en 1988, en réunissant des consommateurs et des producteurs de la filière biologique qui portaient ces valeurs. Cette mise en relation est essentielle pour installer la garantie d'un lien social et d'une économie locale durables ! »** précise Sylvie Thomas.

En effet, parmi leurs actions, la structuration de la filière locale et la mise en valeur des porteurs de projets est un point phare pour faire durer la filière biologique finistérienne. Des partenariats avec le Groupe des Agriculteurs Biologiques 29, la Maison de l'Agriculture Biologique et le Conseil Général du Finistère ont notamment permis d'approvisionner plus de 125 établissements en produits biologiques.

De plus, ces collaborations ont également permis la réduction

de l'usage des pesticides auprès des particuliers et des collectivités, grâce à l'organisation d'ateliers de jardinage, de formations et de conseils techniques. D'autres formations continues sur mesure sont proposées pour le personnel d'entreprises biologiques, le personnel de restauration collective, de l'entretien des espaces verts et des enseignants. À cela s'ajoutent des animations pédagogiques dans les écoles et les lycées pour sensibiliser, non pas seulement les consommateurs, mais le grand public à ce mode de consommation citoyen, avec la mise en place de conférences, d'ateliers cuisine, et même d'[un guide interactif des points de vente](#).

Le développement des projets de ces filières et leur présence sur le territoire finistérien ont ainsi menée l'association à compter près de 300 adhérents artisans, agriculteurs, consommateurs et commerçants. Une réjouissance dont ne se cachent pas les consommateurs d'après Sylvie, puisque « **pendant le festival, certains nous remerciait d'être là pour porter des valeurs en faveur d'un développement durable de notre territoire : on ressent donc toute l'importance d'agir dans cette démarche et le bienfait de notre présence !** »

Pour plus d'informations, consulter :

[Maison de la Bio](#)

Ecopôle

29460 DAOULAS

02.98.25.80.33

