

# La marmite bretonne, la conserverie des produits bio et locaux

*Des recettes savoureuses créées à partir de légumes bios et bretons, c'est ce que propose La marmite bretonne. La marque est commercialisée par la conserverie familiale Er Vro, qui a ouvert ses portes à Plougoumelen depuis le printemps.*

Il y a quelques mois, Élisabeth Plassard et Loïk de Feraudy ont ouvert, à l'entrée du bourg de Plougoumelen (56), [la conserverie familiale Er Vro](#) (local en breton). À travers la marque La marmite bretonne, ils commercialisent des bocaux de légumes bio et locaux.

Le couple ne s'était pas destinés à transformer des légumes frais en conserves. Ils travaillaient dans la comptabilité-gestion et en tant que commercial avant de décider de changer de vie. « *Nous voulions donner du sens à notre vie. Être plus proche de ce qui nous tient à cœur* », expliquent-ils.

Il y a cinq ans, ils s'installent en Bretagne avec leurs deux enfants et s'interrogent sur ce qu'ils peuvent faire pour être acteur de leur territoire. Eux qui consomment des produits bio et locaux, ne trouvent pas toujours les produits qui leur convient : « *On s'est rendu compte qu'il n'y avait pas de conserverie qui transformait des légumes locaux et bio !* »

Le couple se lance alors un défi : créer des recettes avec des produits issus uniquement de l'agriculture biologique bretonne. Ils proposent 17 produits différents, des soupes, des compotes et des tartinables. « *Pourquoi faire venir de loin ce qu'on produit ici ? Pour faire de la ratatouille, nous utilisons de l'huile de colza bretonne. Pour nos tartinables, nous utilisons des graines de sarrasins, bretonnes également* », détaille Loïk de Feraudy.

## Travail en amont avec les maraîchers

Chacune des six compotes est composée d'une variété différente de pommes – « *pour apprendre à connaître les différentes variétés* ». Dans les soupes, il n'y a que des légumes, pas d'eau – « *pour valoriser le produit* ». Dans leurs recettes, il n'y a pas non plus de sucre rajouté, d'additif ou de correcteur de goût. « *Tous nos ingrédients peuvent se trouver dans les placards de n'importe quelle cuisine* », se félicitent Élisabeth Plassard.

La conserverie s'adapte au saison et travaille en amont avec les maraîchers : « *On peut absorber leurs pics de production. Cet été, par exemple, un des maraîchers avec qui on travaille avait beaucoup de basilic. Du coup, on a fait du pesto breton !* »

Comme ils sont fiers de l'origine de leur produit, Élisabeth et Loïk ont mis en place un système de traçabilité de chacun de leurs ingrédients. Grâce à un flash-code ou avec le numéro de série, le consommateur peut retrouver les producteurs dont les produits sont dans le bocal.

En six mois, ils ont pu créer deux emplois. Les produits de La marmite bretonne sont en vente directement à la conserverie, à Plougoumenen mais aussi dans les biocoop' de la région. Une boutique en ligne sera bientôt accessible sur leur site Internet.

## Pour aller plus loin

[La page Facebook de La marmite bretonne](#)

[www.lamarmitebretonne.bzh](http://www.lamarmitebretonne.bzh)