

50 artisans boulangers et charcutiers ont choisi les filières courtes D'où vient cette nourriture ?

En alimentation, les filières courtes sont bénéfiques à l'emploi local. Dans l'assiette, elles ont les faveurs des gourmands. Pour reconnaître les boulangers et les charcutiers qui s'approvisionnent à proximité, la Cité du goût a lancé la campagne 'Local & fait maison'. Manam manam ⁽¹⁾!

Parfois, il est compliqué de comprendre les projets européens. Parfois non. Le programme Deal, mené par les Départements des Côtes-d'Armor, d'Ille-et-Vilaine et du Calvados et le district de New Forest, au sud de l'Angleterre, en face de l'île de Wight, vise à renforcer l'économie en encourageant les habitants à manger la nourriture produite localement.

Une bonne partie des artisans du pays achètent leurs approvisionnements auprès d'agriculteurs de proximité. Ainsi, à Louannec, Jacques et Nathalie Mallédan ont repris la boucherie en 1996 (12 salariés maintenant). « À l'époque, j'allais chercher les cochons à la ferme, ici dans la commune, se souvient le boucher. Maintenant, je travaille le porc fermier label rouge ». « Avant, on ne disait pas aux clients qu'on travaillait les produits du coin, ajoute Pierrick Offret, boulanger à Saint-Brieuc (12 salariés). La Chambre de métiers et de l'artisanat a lancé une opération 'Local & fait maison' pour communiquer sur cela ». « L'idée de la campagne n'est pas de générer des

ventes mais d'aider les consommateurs à se retrouver parmi les produits », explique Loïc Sorin, responsable de la Cité du goût. L'Union européenne en finance 12 500 euros.

Il y a trois ans, quand le boulanger cherchait du lait ribot, il a fait connaissance avec un éleveur laitier de Saint-Donan. Maintenant, il lui achète le lait pour fabriquer les crêpes et le far aux pruneaux. Les œufs viennent d'Erquy et la farine de Pont-Aven, dans le Finistère. « Je me suis aperçu que le petit meunier était moins cher que les grands moulins de Paris, raconte-t-il. C'est une petite entreprise de sept salariés; quand il y a un problème, on a un interlocuteur ». Pour les sandwiches, il achète au supermarché Metro les garnitures, mais la viande qu'il y trouve vient de l'étranger.

Dans les magasins Mallédan, à Louannec comme à Trébeurden, la charcuterie est faite maison. « Sauf le jambon de Bayonne et de Parme! » corrige le charcutier. La viande est livrée en carcasses pour être préparée. Les pigeons et le lait (pour le far



PHOTO THIERRY JEANDOT

et la béchamel) viennent de Louargat, le beurre de Trégomeur. « Je prends les œufs chez Saliou, à Louannec, depuis qu'il élève les poules en plein air, indique Jacques Mallédan. Je prends les légumes bio en direct auprès de Frédéric Carluet de Plouguivel et quand il lui manque quelque chose, je me fournis auprès d'une ferme de Lannion ».

Pendant l'été, avec la crise de l'élevage, Jacques Mallédan a remarqué que les clients posaient beaucoup de questions. « Pour nous ce n'est pas difficile de répondre car les prix du porc sont fixés pour l'année, commente-t-il. Ils ont besoin d'être rassurés ». « Utiliser des produits locaux ne change pas les méthodes de travail, complète Pierrick Offret. Certaines choses sont plus chères, mais on gagne en qualité et on valorise l'artisanat ».

Stéphanie Stoll

⁽¹⁾ manam manam: miam miam

→ Pour aller plus loin
cotesdarmor.fr/manger_local
• La Fournée des Villages, 71 avenue de l'Atlantique, Saint-Brieuc
• Boucherie Jacques, bourg, Louaneg et Trébeurden.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Le jeudi, Christophe Le Fol livre le lait qui servira pendant la semaine, à faire les crêpes de la boulangerie de Pierrick Offret (à gauche). Chez Jacques Mallédan, la charcuterie est faite maison (en haut).