

# Le bon goût des produits locaux



## ALIMENTATION

Les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits locaux. Les initiatives pour satisfaire cette nouvelle demande se multiplient à travers le territoire.

**L**e Pays de Lorient est riche d'une centaine de produits locaux, frais ou transformés de tous types : boissons, produits laitiers, légumes, fruits, viandes, biscuits... Cent cinquante-cinq exploitations agricoles, soit un petit tiers, vendent en circuit court, c'est-à-dire avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Il y a aussi les AMAP\*, les magasins de producteurs, les plateformes de vente en ligne, les épiceries... Aucun doute, l'intérêt ne cesse de progresser pour cette production locale qui a montré ses atouts, notamment lors de la période de confinement. Gagner en autonomie, savoir ce que l'on consomme, respecter le terroir et les saisons, valoriser le travail des producteurs : manger local (re) devient un réflexe de bon sens.

*« On voit nettement la progression des circuits courts dans les installations de producteurs, les nouveaux agriculteurs sont souvent plus de la moitié à y recourir »,* souligne Caroline de Néchaud conseillère à la Chambre d'agriculture du Morbihan depuis quinze ans. Elle note une dynamique forte, propre au territoire. *« Les surfaces sont assez réduites du fait du littoral et de l'urbanisation, explique-t-elle. Les agriculteurs doivent donc valoriser leur production autrement. Ensuite, il y a le potentiel commercial : la demande a évolué. Même si les gens se rendent toujours en grandes surfaces, ils achètent aussi du local. »* Par ailleurs, les profils des agriculteurs changent. *« Il y a de plus en plus de reconversions professionnelles de citadins, qui affirment un choix de vie différent, un retour à la terre, une autre approche des pratiques agricoles. »*

### Garder la maîtrise du prix de vente

Lassés des effets de la mondialisation des marchés, les producteurs cherchent aussi à renouer le contact avec les consommateurs, à échanger et

\*AMAP: association pour le maintien d'une agriculture paysanne



Fanch Gebivel

transmettre. « La vente directe permet ce contact, mais elle demande aussi du temps et de l'investissement. Certains passent plutôt par un intermédiaire : coopérative, épicerie, grande surface... Les deux stratégies sont différentes, mais complémentaires. » L'essentiel pour ces producteurs est de garder la maîtrise du prix de vente. Côté consommateur, le besoin de transparence et de traçabilité, l'envie de revenir à une consommation raisonnée, favorisent l'intérêt pour les produits locaux de qualité.

Le mouvement est accompagné par d'autres évolutions dans la distribution : les regroupements de producteurs en magasins, comme la ferme de Beg-Runio à Quéven, les épiceries de vrac qui ont progressé de 40 % en un an en France, la douzaine d'AMAP du Pays de Lorient, l'arrivée des produits locaux dans les grandes enseignes. À la Biocoop

✦ N'eo ket aes sevel ur roll klok a broduoù ar vro, mes gelliñ a reer istimiñ ec'h eus ur c'hant bennak anezhe, ma konter ar produoù kriz (legumaj, kig, pesked...) hag ar produoù artizanel treuzfurmet evel ar rilhet, ar sistr, ar formaj-laezh, ar yaourtoù peotramant ar gwispid hag ar c'hatev. En Doareoù hon eus choazet kinnig dek produ deoc'h evit o ferzhioù dibar, o saour pe o liamm strizh get ar c'hornad-bro evel ar grillhed-traezh evel-rezon. Razh an titouroù pleustrek a-ziar ar sujed-se a gavehet er bajenn 19. Ne vern ar pezh a gavit gwell keginiañ, implijit estroc'h evit ar produoù kinniget er peder fajennad-mañ ha grit bourrapl !

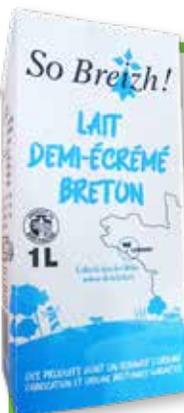
La ferme de Beg Runio, à Quéven, un exemple de circuit court pour les produits locaux.

de Lorient, Aude Philippe le confirme. « Nous travaillons avec 190 producteurs locaux en 2020, contre 150 l'année dernière. Avec le Groupement des agriculteurs bio du Morbihan, nous venons de créer une plateforme d'approvisionnement locale. L'objectif est de limiter les transports, mais aussi d'accompagner l'économie du territoire. Et nos clients y sont très attachés. »

## Regrouper les producteurs

Au Carrefour du centre commercial K2 à Lorient, on cherche aussi à travailler avec des producteurs locaux. « Les conserves de Groix, des salades de Plouhinec, des betteraves de Plœmeur... Nous sommes en train de faire évoluer nos systèmes d'approvisionnement pour faciliter le travail avec les producteurs locaux », confirme Gilles Vermersch, directeur du magasin.

Alors que la demande existe pour une production locale, il reste à organiser les circuits et les moyens pour y répondre. Lorient Agglomération collabore avec tous les acteurs afin de structurer les filières de production et de vente des produits locaux, l'un des objectifs de la Charte de l'agriculture et du Plan alimentaire territorial. « Une plateforme logistique qui regrouperait les producteurs : c'est un projet qui nous intéresserait beaucoup, confirme Gilles Vermersch. Aujourd'hui, le poisson que l'on vend passe par Rungis avec de revenir à Lorient, alors qu'il provient de la criée de Keroman ! On recherche la simplicité, moins de transports et plus de contacts avec nos fournisseurs. » ■



## Un lait du Pays de Lorient

Quarante-cinq exploitants participent à cette première expérience d'une filière locale pour la production et la distribution de lait du Pays de Lorient. C'est la laiterie Lorco de Pont-Scorff qui s'occupe de transformer et conditionner ce lait local (moins de 50 kilomètres de transport) en briques. Si le produit n'est pas vendu directement aux particuliers, on peut le retrouver dans certains restaurants, en restauration collective, dans des campings, etc.

Une initiative qui permet de mettre en valeur le territoire et la filière lait local, grâce à l'engagement de tous les acteurs, des producteurs aux distributeurs. Les producteurs aimeraient aller plus loin : être distribués dans les cantines du territoire, dans les grandes surfaces, dans d'autres régions...

# Du local à la cantine

## RESTAURATION COLLECTIVE

De nombreuses cuisines collectives du territoire sont déjà engagées dans la recherche d'une alimentation de qualité et en grande partie locale.

**P**ommes bio du Verger du Plessis à Inguiniel, yaourts et laitages de Kerdestan à Inzinzac-Lochrist, poisson frais de Keroman : à la cuisine centrale de Plœmeur, la moitié du budget alimentaire profite à des producteurs locaux. « *Mon objectif est de faire travailler au maximum les agriculteurs, producteurs et transformateurs du territoire* », explique le responsable Philippe Ronceray. Même chose à la cuisine centrale de Kerletu à Lorient, où « *70 % des achats proviennent de filières qualité, et*

*près de 40 % sont en bio, rappelle Carole Vasseur. Engagée depuis plusieurs années, la démarche "qualité globale" initiée par la Ville implique autant les apports nutritionnels que le goût ou la qualité sanitaire des produits.* »

La cuisine centrale de Lorient achète de la viande de bœuf bio

« Si les tomates ont du retard, on s'adapte avec le producteur. »

du Faouët, du porc de Kervignac, des légumes de Pontivy, des pommes et des kiwis d'Inguiniel. À Plœmeur, les trois quarts de la viande proviennent de la bou-

cherie Christien, installée dans la commune. Pour les fruits et les légumes, c'est l'ESAT de Larmor-Plage qui s'occupe de les préparer. « *L'avantage de travailler en proximité, c'est la capacité de réaction : s'il manque quelque chose, les fournisseurs sont juste à côté. Et puis ça fait marcher l'économie locale et l'emploi* », souligne Philippe Ronceray.

La cuisine centrale de Plœmeur sert ainsi 380 000 repas par an, celle de Lorient monte à 680 000,

essentiellement aux scolaires, mais aussi aux personnes âgées dans les structures d'accueil ou via le portage de repas à domicile. « *Nous élaborons nos repas selon les saisons, mais nous sommes parfois tenus d'ajuster nos menus, explique Carole Vasseur. Si les tomates ont du retard, on s'adapte avec le producteur. C'est un vrai partenariat avec nos fournisseurs, un ancrage local.* » Comment passer au 100 % local ? Pour Philippe Ronceray, « *c'est difficile en l'état. Il faudrait que les producteurs puissent se structurer ou se réunir en coopérative pour alimenter toutes les restaurations collectives, assurer les quantités sur la durée* ». Car les besoins de ces cuisines représentent de gros volumes : « *120 à 130 kg de fruits pour un service ! Ce n'est pas simple à assurer sur une année pour un fournisseur. On pourrait accompagner les producteurs pour les aider à répondre aux marchés publics et à organiser la logistique, propose Carole Vasseur. Mais il faudra du temps pour aboutir.* » ■

La cuisine centrale de Plœmeur sert 380 000 repas par an.



Franck Galvrel

## A TABLE

Les Nouvelles vous présentent douze produits locaux, choisis pour leur caractère original, leur saveur particulière ou leur lien spécifique avec le territoire.

# Notre galerie de produits locaux

Si il est difficile d'établir une liste exhaustive des produits locaux, on peut estimer leur nombre à environ une centaine. Cela concerne aussi bien les produits bruts (légumes, viandes, poissons..) que les produit artisanaux, transformés, comme les rillettes, le cidre, les fromages et yaourts ou encore les biscuits et gâteaux. Si certains de ces produits sont disponibles en

grandes surfaces ou sur les marchés, d'autres sont vendus dans les magasins de producteurs ou directement sur l'exploitation. Ce peut donc être l'occasion de découvrir le travail de ces producteurs locaux. Vous trouverez page 19 toutes les informations pratiques à ce sujet. Quelles que soient vos préférences culinaires, ne vous limitez pas aux produits présentés dans ces quatre pages et faites-vous plaisir ! ■

## Langoustine du port

Lorient est le premier port langoustinier de France. Le savoureux crustacé de printemps sort de son terrier à partir du mois d'avril. Celle qu'on surnomme en Bretagne la « demoiselle » fait alors l'objet de toutes les attentions.

**Points de vente :** dans toutes les poissonneries et rayons poisson de la grande distribution.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## Bière de Groix

La Bière de Groix est une jeune brasserie bretonne qui produit une bière cultivée, brassée et embouteillée sur Groix, issue de la richesse minérale naturelle de l'île.

**Points de vente :** à la brasserie, en ligne, dans une quinzaine de magasins spécialisés ou supermarchés locaux et une vingtaine de bars ou de restaurants.

[www.bieresdegroix.com](http://www.bieresdegroix.com)



## Pâtes de Languidic

Spécialités culinaires originales, à la fois novatrices et authentiques, à base de blé tendre cultivé sur l'exploitation familiale. Caractérisées par une belle couleur ambrée, les pâtes Le Ruyet ont déjà été adoptées par de grands chefs.

**Points de vente :** sur place dans la boutique, magasins de producteurs et épiceries fines.



## Chou de Lorient

Le chou de Lorient est une ancienne variété locale redécouverte depuis peu. Il est issu de semences paysannes, c'est-à-dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

**Points de vente :** marchés et vente directe chez les producteurs (une dizaine) [www.choudelorient.org](http://www.choudelorient.org)

## Fromage de chèvre de Lanvaudan

Les chèvres sont nourries principalement avec du foin de prairies et un mélange de céréales (élevage en agriculture biologique). Les fromages sont moulés à louché.

**Points de vente :** dans les magasins de produits fermiers, les magasins bio, les commerces de proximité, quelques grandes surfaces, en panier AMAP, drive fermier...

**www.facebook.com** (tapez ferme du pont de l'angle dans la barre de recherche)



## Chips de Calan

Un biscuit apéritif original et régional, la chips de blé noir, coupée au couteau en losange pour rappeler la découpe traditionnelle du gâteau breton. Retrouvez le goût du blé noir, la finesse de la crêpe et la douce saveur du beurre.

**Points de vente :** vente en direct, nombreuses supérettes, fromagerie Martineau aux halles de Merville et quelques boulangeries.

## Rillettes d'autruche de Guidel

La maîtrise de l'élevage, depuis la ponte des œufs jusqu'à l'abattage, puis la transformation permettent à l'exploitation de proposer des produits de qualité. La viande d'autruche se cuisine à la manière de la viande bovine, rosée ou saignante!

**Points de vente :** boutique de la ferme, en ligne

[www.latypique-epicerie.com](http://www.latypique-epicerie.com)

et sur certains marchés ou foires

[www.ferme-autruches.com](http://www.ferme-autruches.com)



## Ormeaux de Groix

Ormeaux nourris sur place, dans une eau de mer de très grande qualité, avec des algues fraîches récoltées à Groix et avec un aliment biologique fabriqué en Bretagne à base d'algue (garanti sans OGM).

**Points de vente :** en ligne, marchés de Groix, boutique sur le port de Groix

## Le gâteau breton

Il s'est appelé au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle « gâteau lorientais » bien qu'il semble avoir été créé à Port-Louis. Il existe des dizaines de recettes différentes mais les ingrédients, eux, demeurent invariables : farine, sucre, jaune d'œufs et beurre, au moins demi-sel, qualité organoleptique indispensable à la réussite de la mystérieuse alchimie du salé et du sucré au cœur de la pâte. A noter : le concours mondial amateur du meilleur gâteau breton, dimanche 15 novembre à 17h à la salle Océanis à Plœmeur. Renseignements : [dominique.olivin@orange.fr](mailto:dominique.olivin@orange.fr)



## Glaces de Caudan

Crèmes glacées à base du lait frais des vaches de la ferme et un maximum de fruits frais produits localement, ainsi que des sorbets délicieusement fruités. Une vingtaine de goûts sont proposés.

**Points de vente :** sur place ou sur commande (par tél), Carrefour contact Caudan, épicerie Kelan Calan.

[www.facebook.com/kastellglace](https://www.facebook.com/kastellglace)



## Thé de Languidic

Le théier, proche parent des camélias à fleur, est cultivé sans ajout d'engrais ni de pesticide, et il puise ce qu'il lui faut dans le sol granitique acide de la vallée du Blavet. Suivant la méthode de transformation, le thé produit à Languidic est décliné en deux couleurs, vert ou noir. Il est certifié bio.

**Points de vente :** uniquement en ligne sur le site [filleule-des-fees.fr](http://filleule-des-fees.fr) et à l'occasion d'événements

## Poulet fermier de Plouay

Ferme d'élevage de volailles bio en plein air : poulets fermiers, pintades, découpe (filet, cuisses, ailerons, abats) œufs et bocaux de rillettes, terrines, gésiers confits...

**Points de vente :** à la ferme, dans les AMAP du Pays de Lorient, les magasins Biocoop, en ligne sur des sites de vente de produits locaux

[www.facebook.com/pg/lapoulemouillee](https://www.facebook.com/pg/lapoulemouillee)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

## Cidre de Kermabo à Guidel

Les Vergers de Kermabo élaborent un cidre à partir des pommes provenant de leur propres vergers à Guidel et dont ils assurent eux-mêmes la transformation sur place.

**Points de vente :** sur place à la cidrerie, dans les Biocoop de Guidel, Lorient, Lanester, et dans de nombreuses crêperies

[www.cidre-fermier-morbihan.com](http://www.cidre-fermier-morbihan.com)



Hervé Cohenne

# Où acheter **local** ?

## CONSOMMATEURS

Les produits locaux ne sont plus cantonnés aux magasins spécialisés ou aux marchés. Vous en trouverez dans la quasi-totalité des grandes surfaces.

### Grande distribution

Toutes les grandes surfaces, de l'hypermarché à la supérette, proposent des produits locaux. C'est un formidable débouché pour les professionnels puisque ces grandes surfaces représentent 80% des achats alimentaires. Vous pouvez voir à l'entrée de certains de ces magasins le portrait des producteurs locaux partenaires, et il existe très souvent un rayon dédié, même s'il s'agit souvent de produits régionaux.

### Les marchés

De nombreux producteurs locaux sont présents sur les marchés, bien qu'il soit parfois difficile de les distinguer des revendeurs locaux. Ces derniers peuvent avoir une adresse dans le territoire, l'afficher sur leur stand, et pour autant vendre des produits venus de plus loin. En général, l'origine locale d'un produit est valorisée. À défaut, mieux vaut poser la question. Il existe par ailleurs une petite dizaine de marchés

de producteurs locaux qui se tiennent souvent en fin d'après-midi (voir encadré en haut page suivante).

### Magasins de producteurs locaux

Magasin de Beg Runio dans la zone du même nom à Quéven, dont la permanence est assurée par les professionnels eux-mêmes ([facebook.com/magasindeproducteurqueven](https://www.facebook.com/magasindeproducteurqueven)).

Magasins de producteurs de Kerhervy à Lanester : produits fermiers, frais et de saison, épicerie sucrée, épicerie salée, vins et boissons ([www.facebook.com](https://www.facebook.com) - tapez marché de Kerhervy dans la barre de recherche).

### Les sites internet locaux

[www.timiam.bzh](https://www.timiam.bzh) : une plateforme qui recense à la fois les producteurs locaux et leurs points de vente, et propose des conseils pour favoriser l'alimentation durable. Elle se présente sous la forme d'une cartographie qui localise les producteurs, magasins, marchés, avec la possibilité de recherche par produits (légumes, fruits, viande), par label (bio, label rouge) et bien entendu par géolocalisation.

<https://paysdelorient.viaterroirs.fr> : cette plateforme, réservée aux professionnels tels que les restaurateurs ou les cuisines collectives, fonctionne comme un marché de territoire sur lequel acheteurs et vendeurs se retrouvent.



SORINA LORIE

## Les marchés de producteurs locaux

- **Bubry**, vendredi à 18 h30, La Madeleine
- **Caudan**, vendredi de 16 h à 19 h, place Le-Léannec
- **Hennebont**, vendredi de 17 h à 20 h devant la mairie
- **Inzinzac-Lochrist**, samedi de 9 h à 12 h30, place François-Mitterrand à Lochrist
- **Lorient**, mardi de 16 h à 19 h, place de l'Hôtel de ville
- **Plouay**, jeudi de 18 h à 20 h, place de la Mairie
- **Pont-Scorff**, mercredi de 17 h à 19 h place de la Maison-des-Princes
- **Quéven**, jeudi de 16 h à 19 h, place de la Ville-de-Toulouse

À côté de ces deux plateformes, il existe des sites qui fédèrent plusieurs producteurs, comme par exemple Le Comptoir d'ici ([www.lecomptoirdici.fr](http://www.lecomptoirdici.fr)) qui en a sélectionné 35, éleveurs et transformateurs, dont vous pouvez commander les produits. Vous pouvez les récupérer ensuite dans sept commerces relais de l'agglomération ou vous les faire livrer à domicile si vous habitez Lorient, Lanester, Plœmeur ou Larmor Plage. Un autre site, le Drive fermier de Languidic ([www.drive-langducteurs.com](http://www.drive-langducteurs.com)), permet de commander en ligne et de récupérer les produits au local du drive situé dans le bourg ou encore à Pont-Scorff ([lespaniersduscorff.panierlocal.org](http://lespaniersduscorff.panierlocal.org)) et sur le site [www.optim-ism.fr](http://www.optim-ism.fr) (panier de produits bio).

Plusieurs producteurs proposent de la vente en ligne via leur propre site. C'est le cas par exemple du thé de Languidic, des rillettes d'autruche de Guidel, des ormeaux de Groix.

### Un site régional

[www.produits-locaux.bzh](http://www.produits-locaux.bzh) recense les producteurs de toute la Bretagne (plus de 1 500 inscrits), même si une recherche par géolocalisation est possible. Chaque fiche détaille les produits et le mode de vente. ■



## 40 recettes pour cuisiner les produits locaux

Spécialiste des traditions populaires locales, Lucien Gourong a déniché 40 recettes réalisées avec des produits locaux. Du traditionnel gâteau breton aux merlans à la lorientaise, en passant par la langoustine au kari gosse (épice locale) ou la volaille de Gestel rôtie, cet amateur de bonne chère, féru d'histoire, nous emmène dans une belle balade gourmande, complétée par des reportages et des portraits de chefs, qui vous fera découvrir l'incroyable richesse gastronomique bretonne. Plus qu'un simple livre de cuisine, il s'agit d'un véritable voyage culinaire auquel nous invite l'auteur qui ne se lasse pas du friko koal, le cassoulet breton, à base de lard, choux et patates.

Après avoir parcouru ces fiches recettes, pénétré dans les cuisines des grands chefs, rencontré des producteurs passionnés, découvert l'origine de la cotriade, vous n'aurez plus qu'une idée en tête : vous mettre « À table ! »

**À table, balade culinaire en Bretagne, par Lucien Gourong. Editions La Nouvelle Bleue**