

Ces chefs mettent des produits locaux dans vos assiettes

Maine Libre
18 juillet 2014

La charte « qualité et proximité en Pays du Mans » a été lancée il y a un an. Elle compte aujourd'hui 34 adhérents. Parmi eux, 11 restaurateurs ont choisi de remettre le bon sens au cœur de leur cuisine.



Le Mans, juillet 2014. Damien Corvaizier présente les produits locaux qu'il cuisine. Photo « Le Maine Libre » Hervé Petitbon.

Jimmy DARRAS

jimmy.darras@maine-libre.com

Cela permet de montrer notre souci de faire manger des choses saines ». Christian Montheard, chef du Jardin sur le Pouce a adhéré en février dernier à la charte « qualité et proximité du Pays du Mans » et semble convaincu par cette initiative, qui vise à remettre des produits locaux de qualité dans nos assiettes.

Rétablir la confiance avec le restaurateur

Avant même que cette charte n'existe, le cuisinier utilisait déjà des produits du coin. Cela n'a donc pas changé grand-chose à sa façon de cuisiner. Même constat du côté de Damien Corvaizier qui porte la toque

au Parvis Saint-Hilaire. « On a adhéré naturellement car notre travail correspondait aux valeurs de la charte ».

Ce qui a changé, c'est plus la façon d'informer la clientèle. « Avant on faisait manger du bio ou des produits locaux mais on ne le disait pas, maintenant on a compris l'intérêt de le communiquer », estime Christian Montheard. Le chef envisage d'ailleurs dès septembre de mettre sur sa carte la liste de ses fournisseurs, chose que fait déjà Damien Corvaizier dans son restaurant gastronomique. « On essaye d'être le plus transparent possible ».

Et du côté des clients, la demande pour des produits de proximité et de qualité semble réelle. « Ils ont besoin de retrouver le lien de confiance avec le restaurateur, revenir sur des produits locaux avec une traçabilité ». Le son

de cloche est semblable au Jardin sur le Pouce, où la clientèle, essentiellement féminine, est « très sensible à cette démarche ».

Si pour l'instant, cette charte n'est pas très connue du grand public, cela n'est pas un frein pour les deux chefs, au contraire. « Nous ne sommes pas encore très nombreux à adhérer

(11 restaurateurs sur 34 adhérents au total), mais cette charte va être un levier d'incitation pour d'autres restaurateurs », prévoit Christian Montheard. En attendant, celui qui a déjà obtenu deux fleurs (sur quatre possible) pour saluer son travail avec des produits locaux espère bien décrocher une troisième fleur très prochainement.

ILS ADHÉRENT

Les 11 restaurateurs adhérents : Jérôme Lair (Tablier de Jaurès, Le Mans) Emmanuel Viton (Épicerie du Pré, Le Mans), Pascal Tesson (Le Coin des Saveurs, Ballon) Fabienne Bellier Toulouzou (Le Café Carré, Le Mans) Didier Gadois (La Fontaine des Saveurs, Le Mans), Damien Corvaizier (Le Parvis Saint Hilaire, Le Mans)

Christian Montheard (Le Jardin sur le Pouce, Le Mans) Olivier Hameelin (Auberge des Poésies Palatines, Saint-Ouen-en-Belin) Franck Molière (Le Comptoir des Papilles, Le Mans) Aaron Weiner (La Malle à Pitras, camion restaurant Le Mans) Franck Jérôme (L'un des Sens, bar à vins, cave à manger, Le Mans)

« Valider le travail des professionnels »

Un an après le lancement de la charte « qualité et proximité en Pays du Mans », Héléne Penven, chargée de mission au Syndicat mixte du Pays du Mans revient sur cet outil.

« On voulait créer un outil simple pour mettre en avant le travail des acteurs qui utilisent des produits locaux ». Un an après sa création, la charte « qualité et proximité en Pays du Mans » a attiré 34 professionnels à la fois producteurs, transformateurs, restaurateurs commerciaux et collectifs.

Un bilan positif

Pour Héléne Penven, responsable du

projet au Pays du Mans le bilan est positif, « on s'est rendu compte qu'il y avait un réel intérêt pour cette charte, même si pour l'instant le nombre d'adhérents n'est pas énorme ». En la matière, aucun objectif chiffré n'a été avancé, il s'agit simplement d'un « outil d'animation territoriale », précise la chargée de mission.

« On ne leur demande rien »

Contrairement à un label, cette charte présente un avantage de taille pour les professionnels, elle n'est pas contraignante. « On ne leur demande rien si ce n'est de s'engager à continuer ce qu'ils font » précise la chargée de mission. Le logo n'est lui

valable que deux ans et est pondéré par une à quatre fleurs, en fonction de l'engagement dans la démarche. Un moyen pour ces acteurs de faire le point et de tenter de s'améliorer, en augmentant leur approvisionnement en produits locaux, ou en menant des actions significatives en faveur de l'environnement par exemple. À l'avenir, Héléne Penven espère que l'outil pourra se développer et en particulier à l'échelle sarthoise. « Le Pays du Mans est plus un bassin de consommation, alors que d'autres Pays du département sont plus des bassins de productions. Nous sommes complémentaires ».



Christian Montheard, le chef du Jardin sur le Pouce et son logo à deux fleurs

Les adhérents à la charte qualité et proximité réunis



Réunion de la trentaine d'adhérents autour de la table ronde.

Le syndicat mixte du Pays du Mans a organisé, le 10 juillet, la 2^e rencontre annuelle des adhérents à la charte qualité et proximité en Pays du Mans dans la salle Gaston-Langevin, en présence du maire, Jacky Marchand.

Une trentaine de professionnels commercialisant ou s'approvisionnant en produits agricoles locaux pour la Restauration hors domicile (RHD) se sont réunis pour aborder leurs problèmes communs : créer le lien entre producteurs, transformateurs et utilisateurs et livrer des produits frais très rapidement.

Hélène Penven, chargée de mission au Pays du Mans, expose les démarches entreprises pour l'évolution future : « **Les restaurateurs sont heu-**

reux de connaître les producteurs et de leur expliquer leurs besoins pour la satisfaction du consommateur final. Des suggestions sont remontées de la base concernant les problèmes de logistique. Pour livrer des produits frais rapidement même aux petits restaurants, il a été proposé de contacter les camions postaux qui sillonnent le département et reviennent à vide au centre Monthéard du Mans. Ils pourraient faire un ramassage des produits locaux et les transporter au Mans. C'est un moyen de diminuer considérablement le coût du transport et de rentabiliser l'usage de produits locaux. »

En bref

Des entretiens sociologiques sur les paysages

Afin de compléter l'Atlas des paysages des Pays-de-la-Loire, et de mieux connaître les qualités attribuées par les citoyens à leur paysage du quotidien, la Dreal va mener des entretiens sociologiques auprès des élus, habitants, techniciens, représentants associatifs, citoyens, touristes, etc. Groupes de six personnes maximum, entretiens de 1h30. La fiche d'inscription disponible sur le site internet est à transmettre à emanence@wanadoo.fr à Sylvie Roux, la sociologue qui conduira les échanges.

A NOTER ▶ Septembre : Sarthe : Sillé-le-Guillaume vendredi 12, 16h-17h30 et 17h 30-19h ; Loué lundi 15, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; La Ferté-Bernard vendredi 19, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; Mamers vendredi 19, 16h-17h30 et 17 h 30-19h ; Sablé-sur-Sarthe en cours. Maine-et-Loire : Angers, mardi 9, 9h-10h30 ; Chalonnes, mercredi 10, 16h-17h30 et 17h30-19h. Mayenne : Pré-en-Pail vendredi 12, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; Evron lundi 15, 16h-17h30 et 17 h 30-19h ; Laval lundi 22, 9h-10h30 et 10 h 30-12h. Loire-Atlantique : Guéméné-Penfao, lundi 8, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; Pontchâteau lundi 8, 16h-17h30 et 17 h 30-19h ; Ancenis mercredi 10, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; Nantes mercredi 17, 9h-10h30 et 10 h 30-12h ; St-Philibert-de-Grand-Lieu mercredi 17, 16h-17h30 et 17 h 30-19h.

<http://emanence.fr/spip.php?article35>



Cuisiner des produits locaux coûte moins cher

CIRCUITS COURTS // Il y a quatre ans, le Pays du Mans a mis en réseau restaurateurs, collectivités, transformateurs et agriculteurs périurbains pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux. Le succès de cette initiative a été salué lors d'une réunion le 11 juillet à Trangé.

Nous avons mis de la cohérence entre la production et la commercialisation" explique Isabelle Leballeur, élue à la chambre d'Agriculture et productrice de volailles en zone périurbaine. "Cette démarche crée du lien sur notre territoire." En 2013, pour conforter le dispositif, le réseau s'est doté d'une charte, identifiée par un logo qualité-proximité. En un an, son nombre d'adhérents est passé de 15 à 34. Depuis cinq mois, les syndicats interprofessionnels peuvent à leur tour rejoindre le réseau. Les Porcs fermiers de la

Sarthe sont les premiers à avoir répondu à l'appel. "Notre organisation fonctionne déjà en réseau avec une dizaine d'artisans détaillants et la moitié des collègues sarthois. Nous croyons à la synergie autour de ces valeurs de proximité et de qualité" souligne Alain Cabannes, le directeur de l'interprofession. Nouvel adhérent, le restaurant Le comptoir des papilles au Mans, se reconnaît parfaitement dans ces valeurs. "Faire travailler les gens autour de nous, c'est important. J'aime aussi savoir d'où viennent les produits que je travaille en cuisine."

Pas d'augmentation des coûts

Côté prix, les restaurateurs ou les collectivités adhérentes s'y retrouvent. "Il y a beaucoup moins de pertes en cuisine lorsqu'on travaille des produits frais locaux. Nos charges n'ont par conséquent pas augmenté" constate Isabelle Bacle, secrétaire à la mairie de Joué-L'Abbé et en charge de l'approvisionnement de la cantine scolaire. Près de 40 % des repas servis sont éla-



La charte qualité-proximité du Pays du Mans œuvre à la mise en place d'une filière de commercialisation des produits issus de l'agriculture périurbaine.

borés à partir de produits locaux. "Depuis que nous nous approvisionnons en circuit-court, nous avons réduit nos coûts" ajoute Julien Gautier, responsable de la centrale de restauration d'Allonnes. "Avec 1 000 repas servis quotidiennement, on s'en sort plutôt bien. C'est juste une question d'organisation." Seul bémol toutefois : la logistique. Ce n'est pas toujours simple de livrer en centre-ville, voire de

trouver le temps d'assurer les livraisons. A partir de septembre, les adhérents de la charte qualité-proximité vont pouvoir expérimenter un nouveau système. Les camions de la Poste, qui remontent parfois à vide vers la ville du Mans, pourront prendre les commandes chez les agriculteurs et les livrer à leurs destinataires.

Nathalie Barbe
nathalie.barbe@aveniragricole.net