

Un logo pour la qualité des produits locaux en restauration

Une charte « qualité et proximité » se lance en Pays du Mans. Objectif : distinguer les professionnels qui commercialisent des produits agricoles locaux pour la restauration hors domicile.



Pruillé-le-Chétif, lundi 1^{er} juillet. Quinze professionnels ont reçu leur logo « qualité et proximité ».

Ronan LE MONNIER
ronan.lemonnier@maine-libre.com

L'idée est partie des Journées européennes en décembre 2009 à Coulaines : valoriser les circuits de proximité, véritable enjeu économique.

Le Pays du Mans a saisi et creusé l'idée. Chambres consulaires, groupement d'agrobiologistes de Sarthe et conseil de développement sont associés à la démarche. En ressort une charte dont les quinze premiers adhérents ont reçu leur logo hier lundi, à Pruillé-le-Chétif (lire ci-dessous).

Reconnaissance d'une démarche

À travers un ensemble de critères, les professionnels - agriculteurs, transformateurs, restaurateurs - ainsi reconnus, assurent de s'approvisionner en produits locaux (1 à 2 fleurs sur le logo : moins de 50 % de

produits locaux, 3 fleurs 50 à 75 %, 4 fleurs : + de 75 %).

« Il s'agit là de la reconnaissance d'une démarche », explique Janny Mercier, vice-président du Pays du Mans. Avec quinze professionnels distingués ce lundi, le lancement se fait « modeste, mais nous avons d'autres dossiers. Ça va provoquer une émulation », assure l'élu. Le maire du Mans est affirmatif, « je n'ai pas de doute sur ce label. Il s'applique à toute une filière et non seulement à une catégorie. »

Qu'en pensent les professionnels ? « Les gens vont être sensibles au logo », assure Mickaël Doire, boucher chagnéen engagé depuis huit ans dans ces circuits de proximité. « Les clients sont attentifs aux produits fermiers de la région. »

Le défi de l'approvisionnement

Certes. Encore faut-il pouvoir s'approvisionner sans soucis. Et « ça, c'est la clé et ce n'est pas un petit défi », continue Jean-Claude Boulard. « Il

faut une plateforme d'approvisionnement pour la filière, qu'il n'y ait pas de rupture. »

Un dossier en cours au Pays du Mans. « Un bureau d'étude a été sélectionné, pour présenter d'ici décembre des

scenarii de filières » de commercialisation de ces produits locaux. Une filière alors « élargie au département ».

A L'HONNEUR

Les quinze premiers professionnels

Ont reçu leur logo « qualité et proximité » :

Catégorie agriculteurs : Hugues Millot (« l'Escargot du Maine ») à Saint-Mars-sous-Ballon, Nathalie Dupont (« la Ferme de Beauchêne ») à Laigné-en-Belin, Damien Houdayer (« la Poule en herbe ») à Laigné-en-Belin, Olivier Gasnier (« les Délices de la ferme ») à Aligné.

Catégorie transformateurs, traiteurs, artisans : Régis Froger (« les Éleveurs régionaux ») du Mans,

Cosme du Mans, Bernard Yvon (« la Petite pétaudière ») à Pruillé-le-Chétif et Mickaël Doire (« Tradition sarthoise ») à Changé.

Catégorie restaurants collectifs : celui de l'école élémentaire de Joué-l'Abbé, de Pruillé-le-Chétif et de la Chapelle Saint-Aubin.

Catégorie restaurants commerciaux : le Tablier de Jaures (Le Mans), l'Épicerie du Pré (Le Mans), le Coin des Saveurs (Ballon) et le Café Carré (Le Mans).

Produits locaux : logo qualité et proximité

Le pays du Mans lance une charte qualité. Quinze professionnels sont mis à l'honneur.

Lundi après-midi, à la mairie de Pruillé-le-Chétif, quinze professionnels (agriculteurs, transformateurs, traiteurs, restaurateurs de collectivités et commerciaux) ont été mis à l'honneur par le syndicat mixte du Pays du Mans, en présence des élus des 47 communes du Pays du Mans. Ils ont reçu le logo, témoignant de leur adhésion à la charte « qualité et proximité ».

Quatre critères sont pris en compte : la proximité, la saisonnalité, la traçabilité et la durabilité. Deux années de travail, d'échanges d'expériences et de visites ont permis de concrétiser ce projet.

Le restaurant scolaire de Pruillé est pilote en approvisionnement local.

Car c'est bien là l'objectif : valoriser les circuits de proximité pour la restauration hors domicile.

Jean-Claude Boulard, président du syndicat mixte du Mans, et Janny Mercier, vice-président, ont, tour à tour, expliqué la démarche. « Cette charte d'engagement exemplaire propre au Pays du Mans pourrait être étendue au département. C'est un accord mutuel permettant la commercialisation et l'approvisionnement en produits agricoles locaux de qualité. Le but est de favoriser le maintien d'une agriculture périurbaine, de créer et sauvegarder des activités et emplois non délocalisables, de créer des liens entre consommateurs et producteurs,



Lors de la remise du logo.

et favoriser des menus à base de bons produits locaux. »

Contact : Syndicat mixte du Pays du Mans Hélène Penven
02 43 51 23 23. www.paysdumans.fr

OF 04/10/2013

PROXIMITÉ 15 professionnels, parmi lesquels 4 agriculteurs, ont reçu lundi le logo créé par le Pays du Mans pour identifier les acteurs adhérents à la démarche favorisant la commercialisation et l'approvisionnement des produits agricoles locaux pour la restauration hors domicile.

Un logo pour soutenir les filières courtes

Depuis 2009, les élus de la communauté de communes du bocage cénomans approvisionnent leur cantines scolaires avec des produits agricoles locaux. « Notre objectif est de mettre le plus possible de produits de proximité dans les assiettes de nos enfants », rappelle Annick Tessier, maire de Pruillé-le-Chétif, dont l'équipe, en lien avec le cuisinier Thierry Vegreville, a été moteur dans l'expérience. Si pour aller plus loin que les 500 repas servis, les élus ont d'abord tenté la mise en place d'une cuisine centrale, c'est finalement sur le territoire du Pays du Mans que se poursuit aujourd'hui le développement de ce circuit de proximité, dans le cadre d'un projet de coopération européenne. « Après un échange avec les élus de la péninsule de Petubal, au Portugal, nous avons décidé, chacun sur notre territoire, de favoriser le maintien d'une agriculture périurbaine, source d'emplois non délocalisables, grâce à la commercialisation et l'approvisionnement de produits agricoles locaux dans la RHD », explique Janny Mercier, président du Gal (groupe d'action locale) Leader du Pays du Mans.



15 adhérents à la charte qualité-proximité du Pays du Mans ont reçu lundi les logos signifiant leur engagement dans une filière soutenant l'agriculture périurbaine.

Après la signature d'une charte, le 26 novembre dernier au ministère de l'Agriculture, entre les partenaires français et portugais, un premier état des lieux de l'offre en Pays du Mans a révélé « la nécessité de mettre en place une plateforme de commercialisation ». « Mais le territoire du Pays n'est pas la bonne échelle, souligne Jean-Claude Boulard, président du syndicat mixte, aujourd'hui les

produits de proximité sont dispersés dans le département ». Le Pays du Mans et le Conseil général ont donc confié à un bureau d'études la mission d'évaluer la faisabilité de cette plateforme qui devra répondre au « double enjeu de la dispersion des producteurs et de la continuité de l'approvisionnement ». Mais avant d'obtenir les résultats, en décembre prochain, les élus ont souhaité

commencer à promouvoir leur démarche en créant un logo. Lundi, à Pruillé-le-Chétif, les 15 premiers professionnels adhérents à cette démarche ont reçu ce logo, marron et vert, avec l'inscription « qualité et proximité, nos priorités ». La majorité d'entre eux ont « deux fleurs » sur les quatre possibles, signe de leur degré d'investissement dans la démarche. Pour Régis Fro-

ger, gérant de la société Les éleveurs régionaux et Mickaël Doire, boucher et traiteur à Changé, cette affiche permettra d'affirmer, encore plus, auprès de leur clientèle, leurs liens avec les producteurs locaux. « Cela fait 8 ans que je m'approvisionne à proximité. Je ne vois pas pourquoi j'irai faire plus de kilomètres quand je peux trouver de la viande de qualité à côté », argumente le boucher qui compte sur la communication autour de ce nouveau logo. Outre les restaurants scolaires de Pruillé-le-Chétif, Joué-l'Abbé et la-Chapelle-Saint-Aubin, 4 autres restaurants adhérent déjà à la démarche dont Le coin des saveurs à Ballon et le Café Carré au Mans. « Ce logo est original puisqu'il reliera des publics qui n'ont pas forcément l'habitude de se rencontrer : il sera visible dans des fermes mais aussi dans un musée [ndlr: le Carré Plantagenêt] et dans des magasins », commente Jean-Claude Boulard, persuadé « du succès de ce projet ». Enfin, 4 agriculteurs adhérent à ce jour au projet, parmi lesquels Nathalie Dupont, productrice de volailles à Laigné-en-Belin.