

Rendez-vous les 23 et 24 mai à Lorient pour le Salon Terre et Mer

Les Nouvelles consacrent un dossier aux produits et producteurs locaux à l'occasion du salon Terre et Mer. Ce nouvel événement a pour objectif de promouvoir la diversité des métiers, de faire connaître les produits locaux et de mettre en lumière les innovations à l'œuvre pour garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs.

Durant 2 jours, à Lorient, le « manger et consommer local », de la production à l'assiette, sera mis à l'honneur grâce à de nombreuses animations

pour tous : ventes à la criée, mini-ferme, marché de producteurs locaux, apéro/pique-nique, expositions, tables rondes, ateliers culinaires, animations pédagogiques

« Garantir le maintien sur le territoire de Lorient Agglomération d'une filière agriculture/pêche productive qui sait se réinventer est une des ambitions du projet de territoire, souligne le Président de Lorient Agglomération. Le salon de l'alimentation Terre Mer s'inscrit pleinement dans cette dynamique en faisant la promotion de l'alimentation comme levier important pour l'emploi, l'environnement



et la santé mais aussi comme fil conducteur, fédérateur des acteurs économiques locaux, du producteur au consommateur. »

GASTRONOMIE

« Quand le produit est bon pas besoin de beaucoup le retoucher »

Chef du restaurant étoilé Avel Vor, à Port-Louis, Camille Lacome travaille les produits locaux pour mieux les valoriser. Passé par la Tour d'Argent (Paris), Camille Lacome, un jeune chef originaire des Hautes-Pyrénées, a découvert les produits du sud Bretagne lorsqu'il a racheté le restaurant l'Avel Vor à Port-Louis, avec sa compagne Agathe Richou, en 2022. « Dès qu'on a repris l'établissement, on a cherché des productions locales. Je vais tous les mardis rencontrer les producteurs à Plouhinec, Erdevén, Étel pour les légumes et les fruits. Certains produisent spécifiquement pour moi les variétés qui me plaisent. » Chou de Lorient, chou-fleur, sa-

licornes, champignons, algues fraîches, physalis : Camille Lacome cherche « le meilleur de chaque produit ». Bien installé face à la mer, il met l'accent sur le poisson et les coquillages issus de la pêche locale. « On redécouvre les coques, les Saint-Jacques de plongée, les oursins de Belle-Ile, les ormeaux de Groix. » Il s'intéresse également aux spécialités du coin, comme le lait ribot, le sarrasin, et le gwell, « un lait fermenté que l'on travaille en sauce ou en amuse-bouche », ou encore la célèbre andouille de Guémené.

Pas de triche, jamais de grossiste

« Notre objectif est de sublimer les produits : trouver

les meilleurs, les travailler simplement pour respecter et valoriser le goût, et respecter ceux qui les ont créés ou récoltés. » Pas de triche, jamais de grossiste : « C'est parfois frustrant, quand le produit manque ou qu'il n'a pas le bon calibre. Mais on doit s'adapter. » S'il aime à glaner dans les productions locales, il ne s'interdit pas quelques pas de côté : des fleurs comestibles de Montauban, une huile d'immortelles au parfum de curry, un filet d'huile d'olive... Il a même puisé dans les paysages locaux, ceux de la Petite Mer de Gâvres, pour créer sa vaisselle, inspirée du sable et des coquilles d'ormeaux.

www.avelvor.com

Le chef étoilé Camille Lacome nous a ouvert les portes de la cuisine de son restaurant l'Avel Vor à Port-Louis pour nous partager sa recette

PRODUITS LOCAUX : À LA CANTINE

« J'essaie de cuisiner comme à la maison »

À Bubry, les 180 élèves des écoles maternelles et primaires goûtent tous les jours à la bonne cuisine du chef



Légumes de Melrand pour la soupe, saucisses de volaille de Bubry, fruits d'Inguiniel, pommes de terre de Plumeliau-Bieuzy : en ce jeudi matin, les produits locaux sont rois dans la cuisine municipale de Bubry. Le chef cuisinier Fabrice Le Pendeven prépare pour 180 enfants un repas spécial PAT, un acronyme qui désigne le programme alimentaire territorial porté par Lorient Agglomération, dont l'un des objectifs est de favoriser l'usage de produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement « J'en fais un tous les mois, explique Fabrice Le Pendeven. Mais nous cuisinons local toute l'année. » Un simple coup d'œil aux menus de la semaine le confirme : un petit picto en forme de panier est présent à plusieurs reprises, informant les parents et les enfants de la proximité des fournisseurs. Comme huit autres communes*, Bubry s'est engagée dans une démarche qui vise à favoriser les produits locaux et l'alimentation bio. Elle a aussi, plus largement, pour but de faciliter l'organisation de filières d'approvisionnement locales, l'éducation et la sensibilisation du

public et la mise en avant du terroir. « J'ai une douzaine de fournisseurs que je connais bien car j'ai été les démarcher. Bien sûr, ils n'ont pas toujours les quantités dont j'ai besoin. Mais, dans ce cas, je m'approvisionne auprès d'Agora 2R, à Lorient. »

— “
Je ne fais presque pas de frites
” —

« J'essaie de cuisiner comme à la maison. J'évite les produits transformés. Je ne fais presque pas de frites car il n'y a aucun travail sur le produit. Je préfère réaliser une purée maison avec du lait et du beurre. » Fabrice Le Pendeven propose aussi un repas végétarien par semaine. « On choisit des produits que les enfants aiment bien, comme le riz ou les lentilles. »

* Brandérion, Bubry, Inguiniel, Lanester, Languidic, Lanvaudan, Pont-Scorff, Port-Louis et Quéven



PRODUITS LOCAUX : DANS VOTRE ASSIETTE

À table !

Créée en 2020, la maison d'édition La Nouvelle Bleue, basée à Languidic, compte plus de 25 références de livres de cuisine, dont les recettes sont basées sur des producteurs locaux. « C'est un critère incontournable pour nous, explique l'un des fondateurs, Jean-Benoît Béven. Les chefs de restaurant que nous sollicitons pour nos ouvrages achètent leur poisson à la criée de Lorient, et, s'il s'agit de viande, ils connaissent l'éleveur. » « La gastronomie bretonne est une gastronomie de produits plus que de plats avec une grande qualité et une grande diversité, poursuit-il. Il y

a même une gastronomie lorientaise qui est naturellement tournée vers le poisson. Les cuisiniers sont de plus en plus nombreux à en témoigner et à se tourner vers ces produits locaux. » Parmi les premiers livres édités, en collaboration avec Lucien Gourong, un célèbre conteur local disparu en 2021, *Desserts de Bretagne* s'est écoulé à plus de 7 000 exemplaires, une très belle réussite commerciale pour ce type d'ouvrages. « Nous sommes désormais bien identifiés comme éditeur culinaire par les libraires. Et nous avons encore plein de nouveaux projets dans nos cartons pour continuer à célébrer la gastronomie bretonne. »

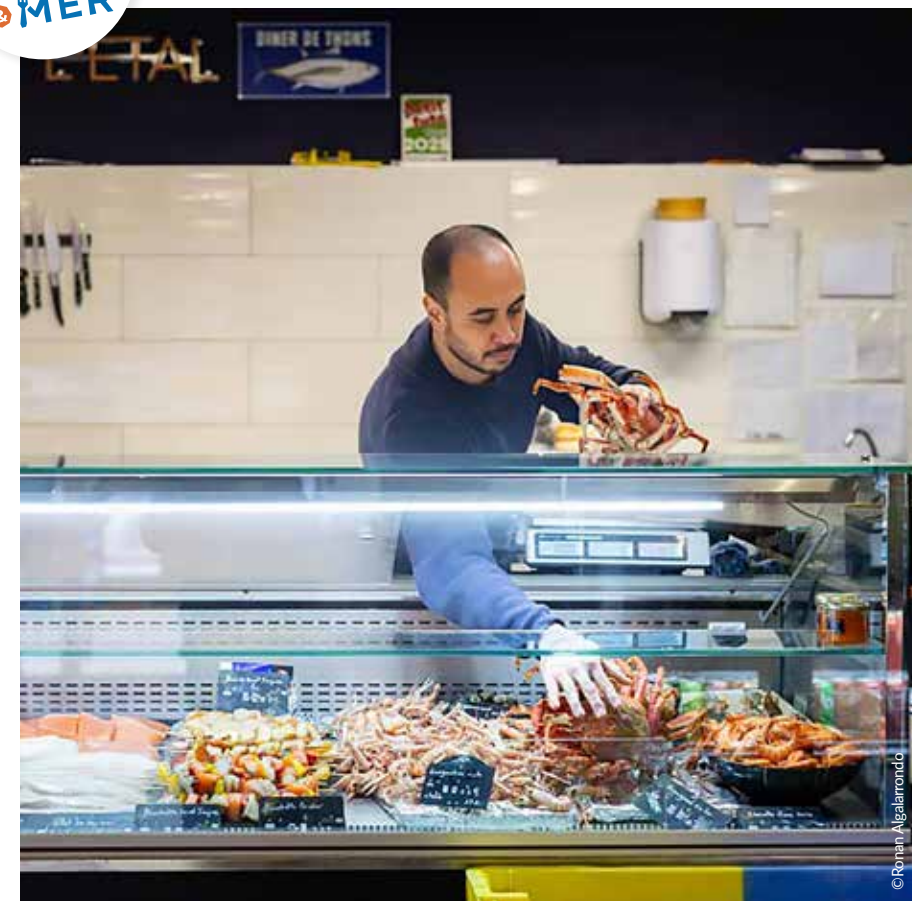
<https://lanouvellebleue.fr>

Trop bon !

Connue pour le restaurant qu'elle a créé à Lorient, Le jardin gourmand, Nathalie Beauvais a créé la maison d'édition Trop Mad (trop bon) qui compte une vingtaine de livres de recettes à base de produits bretons. Vous y retrouverez, entre autres, les

poissons de pêche artisanale locale du port de Kéroman, le Kari Gosse, une épice locale, le chou de Lorient, les fraises bio de Plouay et les légumes et fruits des maraîchers bio du territoire.

www.tropmad.com

SALON
TERRE
& MER

PRODUITS LOCAUX : DANS VOTRE PANIER

Tout près de chez soi

Marchés, boutiques de producteurs, AMAP, vente directe, drive... Si les modes de distribution des produits locaux se sont diversifiés ces dernières années, en trouver ressemble parfois à un jeu de piste, pour peu qu'on veuille varier le type de produits. Il existe pourtant aujourd'hui un outil en ligne qui répertorie tous les producteurs, les points de vente mais aussi les restaurants qui en proposent. L'association Mady and Co a en effet réalisé un long travail d'inventaire et de cartographie de ces acteurs qui permet de se rendre

compte qu'ils sont très nombreux sur le territoire (près de 200 fiches sont disponibles).

« Le but de la carte est de montrer qu'on peut facilement trouver des produits locaux près de chez soi, explique-t-on chez Mady. Si vous prenez l'exemple des marchés, y compris ceux d'été, il y en a près de vingt référencés sur le site. En ce qui concerne les producteurs, on trouve beaucoup de maraîchers, mais vous n'aurez aucun mal à trouver des œufs ou de la viande. »

En savoir plus : <https://madynco.fr>



TRANSFORMATION

©Ronan Algalarrondo

À Hennebont, 80 000 bocaux par an pour Alter Ego

Compotes, purées, ratatouilles, soupes ou confitures : 80 000 bocaux sortent chaque année des ateliers de l'ESAT d'Hennebont et sont vendus jusqu'en région parisienne et à Lyon.

Dans les locaux d'Alter Ego à Hennebont, un parfum sucré de pommes chaudes embaume les couloirs. Tout juste extraits des étuves, les 270 kg de pommes du jour passent au tamis. « Nous réalisons de la compote pour Pomme d'Api'zz, un verger tout près de Guidel qui est l'un de nos plus gros clients », explique Nicolas Bourieau, moniteur de l'atelier conserverie. À la fin de la journée, on aura fabriqué près de 600 bocaux de compote, étiquetés et prêts à être vendus. »

Connu au départ pour la marque Les recettes d'Armor – soupes, sauces tomate, plats de légumes cuisinés..., dont les produits trônent dans les

boutiques bio en Bretagne, à Lyon, en région parisienne ou à Angers, Alter Ego a convaincu d'autres conserveries, comme la conserverie Basique à Lorient, de lui confier une part de leur production. L'atelier reçoit aussi ponctuellement les surplus saisonniers des maraîchers. « Quand il y a trop de tomates en été ou trop de courges en hiver, tous les producteurs veulent les valoriser. »

80 % de produits bio

L'atelier conserverie d'Alter Ego emploie une dizaine de personnes en situation de handicap dans trois activités : conserverie, façonnage et légumerie, c'est-à-dire la découpe de fruits

et légumes. « On travaille notamment avec des maraîchers locaux comme Optim'ism et Lorient Avenir Bio qui nous confient leurs légumes afin de les préparer pour les cuisines centrales de la région », reprend Nicolas Bourieau. Autre exemple : l'épluchage et la découpe de potimarrons pour la fabrication de pains bio à la courge. « 80 % de nos produits sont bio, l'atelier est certifié agriculture biologique et les conserves sont distribuées dans les réseaux bio », complète Clémence Grall, adjointe technique. « Nous allons vers la diversification : en travaillant le poisson, nous développons de nouvelles compétences. Et notre équipement est dimensionné pour accompagner notre croissance. »

SALON
TERRE
&
MER

TRANSFORMATION

À Plouay, tartinades, soupes, ketchup, sauce tomate...

« Quand des légumes sont hors calibre, hors normes pour les circuits de distribution habituels, les maraîchers sont parfois obligés de les jeter ; on s'est posé la question de savoir comment éviter ce gaspillage alimentaire. » À la tête de Pikou Panez, une conserverie artisanale créée en 2020, Delphine Bellet et son mari Julien ont parié sur ces « légumes moches ». Dans leur atelier de Plouay, ils fabriquent tous les jours, sous leur propre marque, tartinades, soupes, ketchup, sauce tomate... Avec un packaging design et un site commercial très léché, leurs conserves sont des produits qui auraient leur place dans n'importe quel rayon de grande surface.

Sauf que Pikou Panez a opté pour un circuit moins classique : magasin de producteurs, marchés locaux, caviste. On retrouve leurs conserves dans des enseignes comme Les bocaux d'abord à Lorient ou Cœurs de primeur à Ploemeur. « Nous tenons à être distribués de cette manière. Nous refusons d'être distribués en grande surface car il y a trop de gaspillage. Nos soupes, si vous les mettez dans un placard, elles durent trois ans. » Côté production, Pikou Panez travaille avec une vingtaine de professionnels, tous situés dans un rayon de 30 à 40 kilomètres dont plusieurs à Plouay. « Nous rencontrons les maraîchers, on visite leur exploitation ; il y a un vrai partenariat », souligne Delphine Bellet. Quelques produits font



exception à cette proximité, tout en demeurant bretons, comme les cocos de Paimpol ou les oignons roses d'Armorique. « Nous travaillons en flux tendu, nous n'avons pas de frigo. Les maraîchers nous appellent quand ils ont des invendus. Et c'est mon mari qui fait les recettes de A à Z. »

CÔTÉ FORMATION

Au CFA de la Ville de Lorient

- ▶ CAP poissonnier écailler (en 1 ou 2 ans selon les profils)
- ▶ BAC PRO poissonnier écailler traiteur (en 2 ans)
- ▶ CQP employé polyvalent des produits de la mer dans le secteur du mareyage année
- ▶ Une vingtaine d'apprentis formés chaque année
- ▶ Taux d'insertion du CAP poissonnier écailler (niveau national) : 77 % en emploi 6 mois après leur sortie de formation. www.lorient.bzh/cfa



« Le poissonnier débutant dispose d'opportunités d'offres d'emploi intéressantes dans son secteur. Il peut exercer dans une poissonnerie, une grande surface ou sur les marchés. Le secteur du commerce de détail de produits de la mer est composé en quasi-totalité de très petites entreprises (96 % d'entreprises de moins de 10 salariés). Après quelques années d'expérience, un poissonnier peut devenir chef de rayon ou technico-commercial. Il peut aussi s'installer à son compte comme artisan poissonnier. Dans le cadre de leur formation, les jeunes sont sensibilisés à la pêche durable et à la gestion de la ressource halieutique, ainsi que sur la valorisation des invendus et des déchets. »

Nadine Poitevin, directrice du CFA Ville de Lorient

Au CFA Hennebont

Le lycée horticole et CFA d'Hennebont propose de nombreuses formations dans le domaine de l'agriculture et de l'élevage du CAP au BTS

Au CEFM de Lorient

Cultures marines

- ▶ marins ouvriers de niveau 1
- ▶ marins ouvriers de niveau 2, 2 sessions
- ▶ patron 1, 2 sessions
- ▶ préparation au stage agréé en cultures marines
- ▶ BTS aquaculture.

Pour le CEFM (centre européen de formation continue maritime), les métiers de la pêche attirent encore beaucoup et les sessions de formation ouvertes sont très nombreuses C'est un métier passion ! www.cefc.com

Au Lycée maritime d'Étel

- ▶ Baccalauréat professionnel maritime pêche
- ▶ Baccalauréat professionnel Cultures marines
- ▶ Classe de mise à niveau pêche et gestion de l'environnement marin.

20 élèves diplômés pour un embarquement en pêche chaque année.

www.lycee-maritime-etel.fr

Salon Terre et Mer : le programme

Les vendredi 23 et samedi 24 mai à Lorient, le Palais des Congrès et la place Glotin accueillent le premier salon consacré aux métiers de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture, à l'alimentation et aux produits locaux avec de nombreuses animations et conférences.

Une découverte des métiers

Agriculture, pêche, conchyliculture,
artisanat alimentaire et restauration

- Rencontre avec les professionnels
- Dégustation
- Rencontres avec les chefs locaux

©Sophia Lorec



ANIMATIONS

- Moulin à farine
- Fabrication de bière
- Poussinière
- Boîte mystère
- Une animation border collie (chiens de troupeaux)
- Distribution de plants
- Jeux kit légumineuses
- Cycle du lait
- Lecture des étiquettes
- Traite de vache
- Vente à la criée

Un marché de producteurs

Une vingtaine de professionnels présente les bons produits du Pays de Lorient.

©Fanch Galivel



Qu'est-ce qu'on y trouve ?

- Des professionnels de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture et de l'artisanat
- Des dégustations
- Des produits du terroir
- Des animaux et du matériel agricole
- Une mini-ferme



ANIMATIONS

Les autres animations

- Atelier culinaire
- Expos photos sur l'esthétique des plats
- Le défi des chefs
- Mini-jeux pour les enfants
- Dégustation à l'aveugle



©Nicolas Saint-Maur

ALIMENTATION

L'alimentation en question

Le palais des congrès accueille associations, spécialistes et institutions afin de réfléchir à Comment mieux manger demain ?

Santé - environnement

- Moins gaspiller, éducation alimentaire, nutrition et santé
- Alimentation durable
- Paysage et saisonnalité

Métiers-formation

- Gastronomie et dégustation
- Établissements de formation

Espace conférence et tables rondes

- Le prix de notre alimentation
- Précarité alimentaire
- La santé dans mon assiette
- Gastronomie et territoire



©Nicolas Saint-Maur



©Nicolas Saint-Maur

- Quiz
- Chorale et concerts
- Pièces de théâtre
- Animation enfants à l'extérieur
- Vente à la criée de poissons à 17h vendredi et samedi



©Éditions La Nouvelle Bleue

- Conférence inaugurale vendredi à 18h00 au Palais des Congrès sur le thème de la souveraineté alimentaire par Olivier Mével, Consultant en stratégie des entreprises agro-alimentaires

PRATIQUE

Lieu : centre-ville de Lorient
Place Glotin et Palais des congrès
Horaires : vendredi 23 mai de 9h30 à 21h et samedi 24 mai de 9h30 à 18h.
Restauration sur place.
Entrée gratuite.

Des parcours pédagogiques pour les scolaires

300 collégiens planchent en atelier sur l'eau et la souveraineté alimentaire et 300 élèves des classes primaires participent à un parcours pédagogique sur trois thèmes :

- qui nourrit qui ?
- bien dans mon assiette, bien dans mon corps
- que raconte mon assiette

PLUS D'INFOS
www.lorient-agglo.bzh