

Bocage

« Qu'est-ce qu'on mange demain dans le Bocage ? »

Athis-Val-de-Rouvre — La mise en place de la plateforme légumière impulsée l'an dernier auprès de collectivités locales du Bocage se poursuit.

Le projet

« Qu'est-ce qu'on mange demain dans le Bocage » est une expérience pilote de structuration d'une filière légumière bio et locale à destination de la restauration collective du Bocage ornais. C'est le fruit d'une coopération innovante entre le collectif Les pieds dans le plat (formateurs accompagnant les équipes de restauration collective à utiliser des produits bruts,

de saison, locaux et bio), Bio en Normandie (association regroupant les producteurs œuvrant pour une agriculture biologique), la Coop des Territoires (bureau d'études ornais organisé sous forme de Scop au service de la démarche locale Territoires en commun).

« D'abord impulsé par un groupe de citoyens impliqués pour une alimentation de qualité dans les cantines scolaires de leurs enfants, le

projet est devenu concret à partir de l'été 2020, avec trois exploitations bio du bocage : Yoan Noël et Émilien Houssaye de l'EARL Autour du potager à Notre-Dame-du-Rocher, Loïc Madeline à Sainte-Honorine-la-Guillaume, Gilles Delaunay à Saint-Hilaire-de-Briouze. Ils ont produit 2,65 tonnes de légumes bio, achetées par les restaurations collectives du collège Jean-Monet et la cuisine centrale de La Ferté-Macé »,

explique Samuel Laforge, chargé de suivi de la filière au sein de la Coop des Territoires.

Une autre approche

Pour 2021, Autour du potager et Loïc Madeline, à Sainte-Honorine-la-Guillaume, se sont engagés à poursuivre l'expérience. Gilles Delaunay a passé le relais à son voisin nouvellement installé, Sébastien Villette, à Saint-Hilaire-de-Briouze.

« L'expérience menée en 2020 a été très positive. Au-delà de la fourniture de légumes, pour le personnel en cuisine, c'est une autre approche : utiliser du frais implique de l'épluchage et ils ne sont pas forcément assez nombreux pour cela. En termes de logistique, il va nous falloir réfléchir à la mise en place d'une plateforme pour la gestion des commandes et livraisons afin de leur simplifier la tâche. Cette infrastruc-

ture pourra également inciter d'autres producteurs qui n'ont pas la fibre commerciale et ou pas le temps, mais qui peuvent consacrer une petite partie de leur terre à faire des légumes ou des fruits, à nous rejoindre. »

Contact : Adrien Desplat, la Coop des Territoires, tél. 06 62 01 44 78. <https://www.lacoop.co/>

Autour du potager prolonge son engagement



Yoan Noël (à gauche) et Émilien Houssaye : « Au-delà de la production de légumes, dans ce collectif, notre mission est de proposer au départ des produits de base (carottes, poireaux, choux rouges et verts oignons, navets, radis noirs, tomates cerises, poivrons), pour participer à l'éducation à l'alimentation en produits frais bio et de production locale en collectivité ».

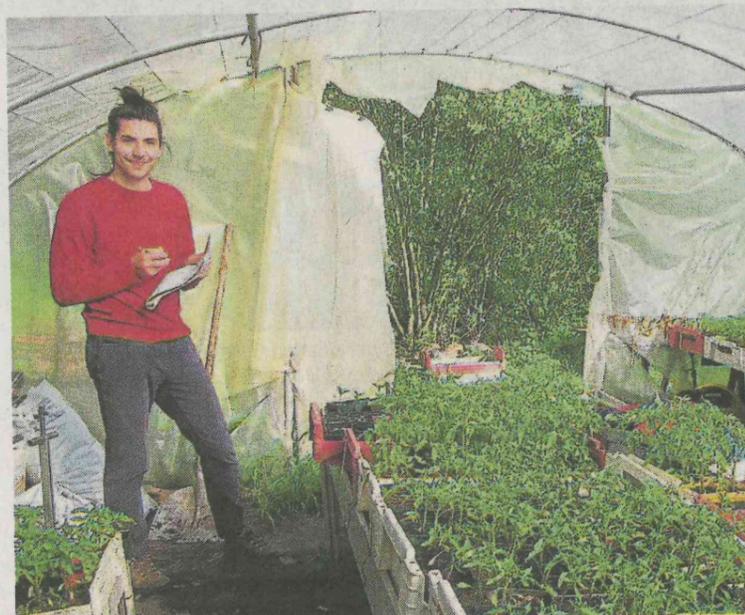
PHOTO : OUEST-FRANCE

Dans leur ferme Autour du potager à Notre-Dame-du-Rocher, Yoan Noël et Émilien Houssaye, maraîchers bio, s'investissent à nouveau dans la filière légumière. « Nous nous sommes inscrits l'an dernier dans ce projet et nous continuons parce que les établissements avec lesquels nous travaillons le souhaitent », présentent Yoan et Émilien.

Le volume des demandes n'est pas important dans l'immédiat, « mais nous avons noté une augmentation et partons sur les mêmes produits de base que l'an dernier. Ensuite, ce sera à la demande des chefs en cuisine, avec des produits faciles à cuisiner. » Yoan et Émilien ont remarqué

qu'il est plus facile de faire goûter aux enfants des plats nouveaux en primaire qu'au collège « car le personnel est plus près des enfants pour les accompagner au changement ». Introduire une autre démarche au sein des restaurations collectives est donc un défi. « Il faut modifier des pratiques des cuisiniers, au plus près de leur budget, aller vers un changement progressif des habitudes alimentaires des consommateurs. Le travail de notre partenaire, Les pieds dans le plat, consiste donc à accompagner ces établissements en formant le personnel en ce sens. »

Samuel Laforge est intéressé par l'initiative



Samuel Laforge, lors d'un suivi chez un des producteurs de la filière, à la ferme Autour du potager, ici dans le tunnel à semis de plants destinés à la production des légumes pour la filière légumière.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Samuel Laforge, 24 ans, diplômé de Sciences po, est actuellement en service civique à la Coop des Territoires, bureau d'études ornais fondé en 2019, sous le statut de Scop (Société coopérative de production).

« Après avoir découvert le milieu des bureaux d'études en développement à l'international, je voulais faire quelque chose de plus ancré localement. » Son diplôme obtenu, il se rapproche d'Adrien Desplat, chargé de projet à la Scop, qu'il avait rencontré comme intervenant dans un de ses cours. Il est alors embauché via le dispositif du service civique, dans le cadre du projet pilote de filière légumière à destination de la res-

tauration collective.

« Ce projet m'a beaucoup intéressé car il est né d'une initiative citoyenne de parents d'élèves sur la question de l'alimentation dans les écoles. Ce qui m'a motivé et ce que je vais retenir de ce temps de formation, c'est l'apprentissage de la gestion de projet multipartenarial, la découverte du milieu de la restauration en collectivité et la production légumière. »

Son service civique terminé, Samuel va mettre la main à la pâte et « fabriquer du pain au levain bio au sein d'un collectif de boulangers en Bretagne ».

Sébastien Villette se lance dans le maraîchage



De gauche à droite : Sébastien Villette, Gilles Delaunay et Samuel Laforge dans le tunnel à semis. Pour Sébastien, « cette année, c'est compliqué. Les conditions climatiques ne sont pas favorables à un démarrage ; je suis seul et cultive sur un hectare pour la production de légumes, dont 10/20 % sous serre, le reste en plein champ ».

PHOTO : OUEST-FRANCE

Chauffeur livreur, Sébastien Villette s'est reconverti en maraîchage bio. « J'avais envie de changer de vie ; je ne trouvais plus trop ma place, après 26 ans dans la même entreprise. Je rêvais de créer une animalerie, mais c'est trop compliqué. J'ai toujours vécu dans une ferme, à la campagne et mon épouse et moi avions acheté une maison en pleine nature, avec un terrain dont une partie en bois. Ayant été introduit au sein de la filière par mon voisin Gilles Delaunay, qui m'a passé le relais, j'ai repris le marché des restaurations collectives pour les courges et les betteraves », explique Sébastien.

Un des points forts du projet étant un renforcement des liens dans le groupe des producteurs par la solidarité entre pairs, « c'est tout naturellement que Yoan Noël s'est proposé, à titre bénévole, pour être le tuteur technique de Sébastien », ajoute Samuel Laforge de la Coop des Territoires.

En parallèle au projet, Sébastien a démarré la vente de ses premières productions sur le marché à Briouze et auprès du voisinage « et le bouche-à-oreille marche plutôt bien ».

Contact : tél. 06 19 33 54 95 ; lepota-gerduperron@gmail.com

Tinchebray-Bocage

Alain Souchon en concert au Colys'haie

Après avoir laissé planer le mystère

Céaucé