

## L'Edito

Emmanuel Antoine,  
président de Minga



### Manger mieux, manger local : un enjeu économique majeur

Manger mieux est une préoccupation montante de la population conséquence d'une méfiance grandissante envers les plats tout faits dont on ignore la composition et les problèmes sanitaires. Le succès des livres de cuisine et des émissions de télévision en témoigne. Loin d'un effet de mode, cette tendance lourde est un phénomène mondial engagé depuis le milieu des années 90. Elle ouvre des perspectives de croissance à condition toutefois de s'écarter des vieilles recettes marketing qui traitent le consommateur comme un enfant capricieux, et entretiennent l'illusion qu'on peut s'affranchir des contraintes de production, de distance et de saison.

Répondre à ces attentes, ce n'est pas mettre en avant des promesses commerciales sans fondement et faire de ce marché une niche, mais retrouver avec le consommateur une relation de proximité sur la qualité d'un produit, son histoire, la manière dont il est produit, conservé, transformé et les savoirs faire que cela met en jeu. C'est mesurer qu'une filière alimentaire ne se résume pas à la gestion des flux, mais qu'elle repose sur des relations culturelles fortes entre des métiers. Une filière témoigne des liens avec des terroirs, des climats, des sols, des cultures, des traditions, des paysages, une biodiversité qui composent l'identité de chaque région.

Le circuit court ce n'est pas seulement la vente directe, mais bien une nouvelle coopération territoriale entre des métiers, la reconnaissance réciproque du travail de chacun que l'on soit agriculteur, artisan ou commerçant, pour que l'aspiration légitime à manger mieux soit accessible à tous, et réponde à la diversité des attentes de chacun.

Ce besoin de proximité ce n'est pas seulement les technologies numériques qui peuvent y pourvoir, mais aussi la possibilité d'avoir en face de soi des interlocuteurs humains capables d'empathie, qui aiment leurs métiers, qui assument leurs responsabilités, qui respectent le travail de leurs fournisseurs et les attentes de leurs clients.

La hausse inévitable de l'énergie, les engagements publics en matière de réduction des gaz à effet de serre, le vieillissement de la population font de la proximité l'enjeu de l'avenir, modifiant en profondeur les relations entre le milieu urbain et le milieu rural. Cela passe par une offre commerciale et artisanale dense et diversifiée en ville, par des infrastructures adaptées permettant de garder localement de la valeur ajoutée, par une production agricole variée et par des filières permettant à chacun de vivre dignement de son travail. Générateur d'emplois, de revenus, d'innovation, de recherche, les circuits courts alimentaires sont donc un enjeu majeur.

C'est cette conviction qui a conduit à un partenariat original, mobilisant les trois chambres consulaires de la Vienne (agriculture, métier, commerce et industrie), l'association MINGA, la ville de Poitiers, le département de la Vienne et la région Poitou-Charentes et à lancer l'initiative « Place-affaires : le rendez vous des circuits-courts entre professionnels » qui aura lieu le 7 novembre 2011 à Poitiers.

Commerçants, restaurateurs, artisans, vous recherchez des fournisseurs qui puissent répondre à vos exigences.

Agriculteurs, vous cherchez des débouchés pour valoriser votre production.

Place-affaires est le rendez-vous à ne pas manquer.

## place affaires

Poitiers - 2011

rendez-vous des circuits courts entre professionnels

## « Agir ensemble pour une économie équitable »

Devisé de l'association Minga, organisatrice de l'événement

8 InfoEco Du 28 octobre au 3 novembre 2011

### UNE DATE

07.11.11

Le lundi 7 novembre, au centre de conférences de Poitiers se déroulera

Place Affaires, dès 13 h 30. Ce rendez-vous unique des professionnels des circuits courts met en relation commerçants et producteurs de la Vienne.

### UN SITE [www.minga.net](http://www.minga.net)



C'est le site de l'association Minga. Depuis 1999, Minga regroupe des entreprises, des associations, et des particuliers dont l'objectif est de participer par leurs manières de produire, de transformer, d'échanger ou de consommer au développement d'une société plus équitable. Le site présente les différents objectifs de l'association, les prochaines manifestations. Elle a aussi un rôle d'accompagnement et d'aide aux projets.

### UN CHIFFRE

500

C'est le nombre de rendez-vous prévus entre professionnels pour cette occasion. Place Affaires est le premier événement en France qui fait la part belle aux circuits courts. Il compte déjà 65 inscrits, dont 30 commerçants - artisans et 35 producteurs. Dix partenaires se sont associés à la manifestation. En une après-midi, chaque participant aura l'occasion de discuter avec huit personnes différentes et d'en côtoyer d'autres pendant les pauses.

CONVENTION D'AFFAIRES- POITIERS / 86

## Les Chambres sont dans la "Place"

### Chambre d'agriculture

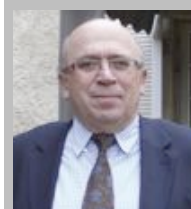


OLIVIER PASSELANTE

Animateur de développement rural à la chambre d'agriculture de la Vienne, bureau décentralisé de Bonneuil-Matours

La chambre d'agriculture favorise depuis longtemps la coopération économique et les circuits courts, par exemple à travers le réseau « Bienvenue à la ferme ». Nous considérons à la chambre qu'il est important de développer l'économie de proximité, de favoriser les liens entre les agriculteurs, les maraichers, les éleveurs ... avec les distributeurs revendeurs, commerçants locaux : marchés de plein air, superettes, restaurants, boucheries, boulangeries ... La chambre participe le 7 novembre à l'organisation de ce forum avec ses moyens, mais la mise en route est compliquée. Progressivement, les professionnels accéderont à l'autonomie et organiseront eux-mêmes les rendez-vous qui permettent de prolonger les échanges commerciaux.

### Chambre de commerce et d'industrie



CLAUDE LAFOND

Chef d'entreprise, traiteur, restaurant de la Petite France à Migné-Auxances et vice-président à la chambre de commerce et d'industrie de la Vienne

Je connais les circuits courts par cœur, la Vienne (et ses départements limitrophes) sont des territoires de production avec presque tout ce qu'il faut en quantité et qualité : des vins, des produits laitiers, maraichers, élevage, produits de la mer ... Les circuits courts conviennent pour les fournitures journalières, ils sont d'ailleurs faits pour ça et j'encourage toujours mes cuisiniers à travailler le plus possible sur la proximité. Je trouve ce principe plus raisonnable d'acheter des produits dits « bios » auprès de fournisseurs étrangers, dont nous ne savons peu de chose. Acheter ce que l'on peut produire chez nous est une démarche citoyenne. En revanche, pour les grandes quantités, les commandes importantes, il faut aller faire son marché plus loin.

### Chambre de métiers et de l'artisanat



OLIVIER CHAZAUD

Conseiller au développement économique à la chambre de métiers et de l'artisanat de la Vienne

La chambre de métiers s'est impliquée dans l'opération « Place affaires » parce qu'elle demeure attentive à toutes les actions qui permettent de valoriser les métiers de bouche et de favoriser les circuits courts. Le département compte environ 900 artisans dans le secteur alimentaire (boulangers, charcutiers, traiteurs...). Place Affaires est le rendez-vous des artisans et des producteurs qui va leur permettre de mieux travailler ensemble et de limiter les intermédiaires. Cette rencontre permet également de mettre en avant les produits locaux, donc de développer l'économie locale et aussi de répondre à un besoin de la clientèle, de plus en plus attentive à la traçabilité des produits qu'elle consomme.

RENCONTRE ENTRE COMMERÇANTS ET PRODUCTEURS

# Pourquoi ils ont choisi de participer?

VIVONNE - VIANDE LIMOUSINE ET RILLETTES DE CHÈVRES

## Les Hortensias mise sur la diversité

**D**epuis 2002, le GAEC des Hortensias ouvre ses portes aux amateurs de viande limousine, veau sous la mère élevés sur l'exploitation. Mais depuis le début du mois d'octobre, les habitués de cette vente directe sont certes repartis avec leurs caissettes, mais en passant par la table de dégustation. Au menu, saucissons, saucisses sèches et rillettes de chèvres ! Une nouveauté que Jean-Marie et Catherine Berthomier propose désormais à leurs clients.



Au GAEC des Hortensias, Jean-Pierre Berthomier lance les rillettes et le saucisson de chèvres.

Agriculteur de père en fils, les Berthomier poursuivent la tradition familiale. L'exploitation agricole compte depuis 1980 un élevage bovin de viande limousine, un atelier de vaches allaitantes, une partie céréalière et fourragère ainsi qu'une entreprise de travaux agricoles à La Mothe de Ganne près de Vivonne. Avec l'arrivée en 2004 de Jérôme, le fils, un atelier caprin a été créé avec 320 alpines vivant au

rythme de la traite.

A la diversité de ses activités professionnelles, Jean Marie Berthomier répond diversification des débouchés économiques : « Ces nouveaux produits en vente directe sont en complémentarité avec le GAEC. Les gens aiment savoir d'où vient ce qu'il consomme alors nous vendons ici ce que nous produisons sur place. » Un créneau qui s'inscrit parfaitement dans l'objectif du forum commercial « Place affaires » dont le but est justement de favoriser la

rencontre entre les professionnels de l'alimentation. Jean-Pierre Berthomier compte d'ailleurs y rencontrer des partenaires éventuels. Une nouvelle place à faire ! ♦



VERGER-SUR-DIVE – ESCARGOTS

## L'Escargot du Verger cherche une place chez les pros

**E**nfant, Marinette Liège ramassait des escargots sur la ferme familiale sans se douter que ces hélix aspersa muller (petit gris) seraient le cœur de son activité plus tard. Après une première vie professionnelle dans le Doubs et une formation autour de l'élevage, la production et la transformation des escargots, c'est sur la terre de son enfance, à Marconnay qu'elle s'est installée en 1999 en tant qu'hélicultrice.

De portes ouvertes en visites, Marinette Liège a su conquérir un public de particuliers gourmets. A la boutique, les deux tonnes de petit ou gros gris sont proposés sous diverses formes pour accompagner un apéritif, proposer une entrée de boudins blancs ou en coquille à la Bourguignonne, en sauce aux lumas... ou à cuisiner soi-même. « Je les élève dans l'un des huit parcs de plein air et les cueille en septembre. Ils hibernent jusqu'en février, s'accouplent et pondent début mars. Vient ensuite le temps de l'éclosion et la remise des jeunes escargots dans le parc sur un couvert végétal et d'écorces », raconte Marinette, intarissable sur ses protégés qu'elle transforme ensuite, sur place, en plats cuisinés.

Déjà très impliquée avec le réseau « Bienvenue à la ferme », Marinette Liège entend désormais développer la commercialisation de sa production vers les professionnels. « Place affaire développe les



Une dernière cueillette avec Marinette Liège, avant la dégustation ? Car, pourquoi ne pas booster vos apéritifs avec de l'escargot ?

contacts entre gens du secteur alimentaire, je vais donc voir si je peux nouer des relations avec eux. De nouveaux partenaires locaux travaillant avec mes produits les valorisent forcément. Ce sont des professionnels du territoire, c'est donc chez nous qu'ils valoriseront nos produits de terroir ! ♦

POITIERS – RESTAURANT

## Juste « Toqué ! » de saveurs ...



Grégory Delhaie réalise des petits plats savoureux au restaurant Toqué !

**S'**entretenir avec le chef de « Toqué ! », c'est prendre le risque de s'ouvrir l'appétit rapidement, c'est aussi accepter de se remémorer avec une nostalgie gourmande les plaisirs de la cuisine de votre grand-mère.

Après avoir travaillé avec un chef étoilé

en Aveyron puis comme chef de cuisine au Château de Périgny, Grégory Delhaie a ouvert « Toqué ! » en janvier dernier en centre ville de Poitiers. « J'y propose une cuisine bistrot avec des choses simples et une volonté de revenir à l'essentiel, avec des produits frais et de saison. » Accrochée au mur, la carte est sur ardoise, écrite à la craie pour permettre des changements au grès des produits et de la créativité du chef qui sait être attentif aux souvenirs culinaires et envies de ses clients. « C'est une source de renouvellement de discuter avec mon producteur de pigeon ou de fromage... Chefs ou petits producteurs, nous avons la même affinité avec le produit, nous le travaillons avec la même passion ! » Cette notion d'échanges, Grégory Delhaie la propose également à table où les garnitures de chaque plat sont servies au milieu des convives comme une invitation au partage. « Le partage, c'est aussi ce que je vais chercher au forum Place affaires. Des petits producteurs de lait cru, veau ou faisselle qui aiment ce qu'ils font et qui m'ouvriront forcément les portes de nouveaux accords, de nouvelles saveurs. » ♦

POITIERS - TRAITEUR

## Saveurs et créations, pour manger bio et bon



L'équipe de Saveurs et créations toujours prête pour créer.

**S**ous « Saveurs et Créations », il n'y a pas qu'une raison sociale mais bien deux objectifs qui président au développement de deux marques « Lord traiteur » et « Lacour Traiteur ». « Là où Lacour traiteur prend en charge la restauration des repas de famille, mariage ...

et la confection de plats cuisinés à emporter ; Lord Traiteur est spécialement dédié aux professionnels et propose cocktails, déjeuners d'affaires, plateaux repas... », explique Jean-François Roos, qui a racheté en 2010 les deux marques.

Sorti de l'école Hôtelière en 1986 et professionnel de

la restauration depuis 25 ans, il est désormais à la tête de « Saveurs et Créations », une entreprise centrée sur des activités de traiteurs et d'organisation d'événements, nourri par sa conception du « bien manger ». Jean-François Roos est intimement convaincu que la seule vraie solution en matière d'alimentation reste le bio. « Mais à l'échelle locale sinon, ça n'a pas de sens. Il n'y a pas de structure de ce type qui propose à la fois, du bio, à prix raisonnable et produit localement », s'étonne-t-il.

Alors, participer à cette convention d'affaires qui réunit les professionnels locaux, s'est se donner une chance de nouer des partenariats en réduisant l'empreinte carbone ! ♦