Que mettre dans son assiette et dans son verre aux Vieilles Charrues ?

Quatre jours de festival, ça creuse et ça donne soif, surtout quand le soleil est de la partie. Mais il est possible de manger autre chose que de la saucisse et de boire autre chose que de la bière industrielle sur le site de Kerampuilh ! Le festival, malgré sa taille de mastodonte, essaie de diversifier son offre alimentaire et intègre du bio et du durable.

Si la programmation musicale est le plat de résistance, impossible de faire l'impasse sur la nourriture. Pour tenir durant quatre jours, il faut manger ! Traditionnellement, on opte pour les frites, les chipos, les merguez et autres kebabs qui « tiennent au corps ». Ca nourrit, mais c'est gras ! Et puis pas très original ni forcément bon…

Depuis quelques années, les Vieilles Charrues ont diversifié les stands alimentation présents sur le site. Cela va de pair avec un accueil du public qui s'améliore au fil des années. Sur les 1040 m2 de stands, on trouve ainsi depuis quelques temps de la cuisine du monde (plats asiatiques, paella, couscous…), mais aussi un stand végétarien, une saladerie, des fruits frais…De quoi changer du traditionnel sandwich. Le tout dans une démarche qui se veut un peu plus soucieuse de l'environnement et de l'économie locale, puisque la régie alimentaire du festival privilégie « dans la mesure du possible » les produits bio, locaux, et issue d'une agriculture durable (utilisation des pesticides et des polluants limitée). Cette année, nouveauté : des chefs étoilés et des meilleurs ouvriers de France bretons ont été invités à

concocter des plats (wraps frais, burgers (dont des burgers végétariens), tapas…) pour le public. De quoi rajouter encore un peu de choix dans l’offre déjà bien garnie ! Idem pour les boissons. Au fil des ans, le bar breton a su trouvé sa place, avec au menu un large panel de bières issues de brasseries situées aux quatre coins de la Bretagne, dont des bio là encore. Idem pour les vins : on trouve aujourd’hui un bar à vins bio. Reste un point sur lequel travailler : le gaspillage alimentaire !