Les circuits-courts se développent au Gallo en Pays de Fougères!

Cela fait maintenant sept mois que l'association « Saveurs au Gallo » a germé dans le Pays de Fougères. Le fruit d'un travail entamé il y a un an et demi. « C'est le Pôle ESS du Pays de Fougères, EcoSolidaireS, qui a coordonné le projet, soutenu par la Région Bretagne, le Conseil Général d'Ille-Et-Vilaine et le Pays de Fougères », explique Gwendal Evenou, chargé de mission au pôle ESS. Porté par des acteurs d'origine diverses au sein d'un Comité de Pilotage (Producteurs, Civam, Agrobio35, Région, Conseil Général 35, acteurs associatifs, Chambre d'Agriculture...), le projet a eu dès le départ pour objectif de « créer un outil mutualisé pour les producteurs, afin de développer localement les débouchés de ces derniers, et aussi de faire connaître la production locale et les circuits courts », ajoute Gwendal.

Ce sont donc aujourd'hui 15 producteurs qui se sont regroupés au sein de l'association (ouverte aussi aux acteurs de la société civile), et qui proposent leurs produits aux consommateurs, mais aussi aux professionnels (restauration collective par exemple, commerces de proximité, restaurateurs...), sur le Pays de Fougères. Les commandes peuvent se faire grâce à un site internet, qui permet aussi de choisir le lieu de retraits des produits (viande, légumes, miel, pain, oeufs...) qui sont « disséminés tous les 10 ou 15 kilomètres, sur le territoire du Pays de Fougères, et ouvert du mardi au samedi pour un maximum de flexibilité », précise Gwendal.

Vers une agriculture raisonnée

Si toutes les productions ne sont pas issues de l'agriculture biologiques, elles doivent en tout cas répondre à une charte, qui interdit notamment l'utilisation des OGM, demande l'utilisation limitée et raisonnée des pesticides, et d'une alimentation animale saine et limitée en antiobiotiques . « L'idée est de valoriser la production issue d'une agriculture artisanale et autonome », commente Gwendal. Participer à l'aventure des circuits-courts peut justement être un levier pour avancer vers une agriculture plus durable. « On veut également montrer que les circuits-courts et l'agriculture raisonnée sont en cohérence, qu'il est possible, de par la progression des pratiques agricoles, de bénéficier de nouveaux débouchés en circuits courts », précise Gwendal.

Saveurs au Gallo a pour ambition également de sensibiliser les habitants du territoire et de favoriser leur accès à une alimentation de qualité et issue de produits locaux. Des actions de sensibilisation à l'alimentation seront organisées, notamment « des formations auprès du personnel de restauration collective ainsi que des ateliers d'exploration culinaire, afin d'apprendre à manger autrement et à utiliser davantage les circuits courts », souligne Gwendal. En attendant, un site web à destination des professionnels devrait ouvrir ses portes dans le courant du mois.

Plus d'infos

http://www.saveursaugallo.fr/