

# A Morlaix, des frites bio, locales, et à vélo !

*« On perd pas l'nord », c'est le nom de la friterie itinérante à vélo qu'on verra bientôt sillonner les routes de Morlaix et ses environ proches. Au guidon : Clément De Laroche Lambert et Léa Lateur, deux ch'tis qui veulent faire (re)découvrir les frites, la fricadelle, la flammiche...à base de produits locaux et bios. Réduction des déchets, réutilisation de matériaux, mobilité douce, inclusion du public...sont aussi au menu.*

Des frites, des frites, des frites ! Et surtout des bonnes. C'est parce qu'ils voulaient retrouver le goût de leurs chères frites du Nord que Léa et Clément, deux ch'tis habitant désormais dans le Finistère Nord se sont lancés dans un projet original : la création d'une friterie itinérante, à vélo. « Tout est parti d'une blague » rembobine Clément. « On s'est dit que puisque les frites nous manquaient, on n'avait qu'à créer notre propre friterie ! Mais avec nos valeurs : ouverte au plus grand nombre, éthique, bio, locale ». Un projet qui s'inscrit aussi en parallèle à celui-ci de tiers-lieu, porté par le collectif Joyeux Chahuts, auquel Clément et Léa appartiennent.

Baptisée « On perd pas l' Nord », la friterie du duo sillonnera le territoire de Morlaix et des communes proches. Il y aura quatre point de vente : deux le midi, et deux le soir, à Morlaix, Plouezoc'ch et Plougasnou. « Pas trop loin, car on sera à vélo ! », rappelle Clément. On pourra aussi retrouver la friterie sur des événements locaux, une fois par mois dans l'idéal.

Côté menu, les deux nordistes vont proposer des frites, avec des pommes de terre de variété Maiwenn, en bio, issue de la production locale de la ferme « Savez-vous planter des choux », de Saint-Pol-de-Léon. Elles seront cuites grâce à de

la graisse végétale, et non à partir de graisse de bœuf, comme c'est le cas traditionnellement. On trouvera également, outre des soupes et salades bios, des plats du Nord telles que la flammiche au maroilles ou encore la fameuse fricadelle en version végétarienne. « Pour celle-là, on va travailler avec la boulangerie des Cent Marches à Morlaix, qui va nous fournir du pain invendu », précise Clément. Limiter les déchets est aussi l'un des objectifs de la friterie : on pourra venir avec son propre saladier, et bénéficier d'une remise de 5% sur le tarif. Les équipements utilisés dans la friterie seront également de seconde main. Le duo n'oublie pas non plus la sensibilisation du public. « On va essayer de se poser dans des endroits où il pourrait y avoir aussi des animations, par exemple près de la bibliothèque du quartier de la Boissière. On peut imaginer des ateliers autour de la réduction des déchets, avec d'autres acteurs ».

Et pour la circulation de la friterie ? Léa et Clément utiliseront leurs guiboles et leurs vélos. Une carriole sera accrochée derrière, réalisée suivant un modèle de châssis développé par l'association ligérienne Véloma. La structure sera fabriquée à base de matériaux de récupération (bois, inox...), en compagnie de la recycleie Le Repair, basée à Pleyber-Christ. « Et on travaille aussi à la conception avec Roold, atelier basé à Saint-Thégonnec, qui récupère des vélos hors d'usage et réutilise les cadres pour en construire de nouveaux », développe Clément.

Avant de se lancer sur les routes du secteur de Morlaix avec leurs frites et autres fricadelles, Clément et Léa ont lancé un financement participatif sur le site breton Kengo. Objectif : collecter des fonds pour le démarrage de leur activité, prévue pour décembre : achat et montage du châssis de la carriole, achat des matériaux pour la fabrication, aménagement de l'espace...

Pour apporter sa pierre (ou sa patate) à l'édifice (ou à la friterie), c'est par ici :

<https://kengo.bzh/projet/4762/on-perd-pas-lnord>