

**CHAT...
MINADOUR****pense aux geeks
de Clairavaux**

Le Chat apporte son soutien aux Cantaliens offusqués par les propos du patron d'Orange sur la « mamie du Cantal » qui n'a pas besoin de tous les services Internet et téléphone vantés par l'ennemi intime de l'opérateur historique, Free. Cela vaut pour la Creuse. Pourquoi la mamie de Clairavaux ne pourrait-elle pas elle aussi surfer sur le web telle une geek argentée pour regarder en streaming son émission favorite ? Et même sur son smartphone ! Aïe, non. A Clairavaux, il y a un beau pylône, mais un seul opérateur. Et ce n'est pas Orange.

UN STAGE POUR PERFECTIONNER SON JEU SUR LES PLANCHES

LA FABRIQUE. Stage de théâtre. Dans le cadre du projet d'action culturelle de La Fabrique, scène conventionnée de Guéret, les metteurs en scène Philippe Flahaut et Filip Forgeau, tous deux artistes associés cette saison à La Fabrique, proposent les 28 et 29 janvier, un week-end de stage de théâtre autour de « L'acteur sans tête ». Ce stage, qui se déroulera sur le plateau de l'Espace Fayolle, est ouvert aux adultes, amateurs et professionnels, et aux jeunes à partir de 15 ans, dans la limite de 12 personnes. Participation au stage : 25,60 € par personne. Pour tous renseignements, s'adresser au 05.55.52.84.97, ou 05.55.52.96.35, ou lafabrique@ville-gueret.fr. ■

Guéret → Vivre sa ville

ALIMENTATION ■ Hier, le pays de Guéret a réuni les acteurs de futurs circuits courts alimentaires en Creuse

Circuits courts : « L'Amérique en pointe »

Jacques Mathé, professeur d'économie rurale à Poitiers, a une vision mondiale du « manger local ». Hier, à Sainte-Feyre, il a incité les producteurs, les gestionnaires de cuisines collectives et les élus de Creuse... à foncer.

Julien Rapegno
julien.rapegno@centrefrance.com

■ **Le territoire creusois a-t-il un bon profil pour développer les circuits courts ? N'y a-t-il pas comme dans d'autres domaines un problème de densité de population qui engendre un manque de débouchés pour les producteurs ?** Comme au niveau national, c'est plutôt l'offre qui fait défaut. Il y a encore peu de producteurs en Creuse. Il y a eu en revanche un travail important et qu'on ne voit pas partout qui a été effectué au sein du pays de Guéret : le chiffrage de la demande des collectivités. La mise en place de circuits courts n'est jamais un problème de demande. C'est juste un problème de prix et d'organisation du circuit. C'est là que les collectivités locales doivent intervenir, pour fluidifier les contacts entre producteurs et clients, faciliter la logistique.

■ **Proposez-vous un mode d'emploi pour faire fonctionner un circuit court ?** En France, il n'y a pas de modèle unique. Au Pays Basque et en Rhône-Alpes, on met en avant des logiques de territoire.



EXPERT. Jacques Mathé, professeur à l'Université de Poitiers, a écrit « Une agriculture qui goûte autrement » avec la Québécoise Hélène Raymond.
PHOTO BRUNO BARLIER

En Bretagne, on agit davantage dans un esprit coopératif. Ailleurs on observe des logiques entrepreneuriales ou militantes. La valorisation des produits locaux, ça fonctionne même dans des territoires isolés comme le pays de Laguiole dans l'Aubrac. Souvent, ça décolle parce qu'il y a une figure charismatique,

comme Pierre Oteiza, qui a monté la filière du porc basque près de Saint-Etienne-de-Baïgorry à partir d'une souche génétique conservée à l'IN-SERM ! Quinze ans plus tard, il y a 90 producteurs dans cette vallée et la filière emploie 200 personnes. Le porc basque, considéré comme la meilleure salai-

son du monde, est vendu jusqu'à New-York.

■ **La France, avec ses produits d'exception, est-elle en avance pour les circuits courts ?** Pas du tout. Nous ne sommes pas en pointe. En Suisse, pays montagneux, 30 % de la consommation de fruits et légumes est locale et bio. Il faut voir les marchés et les produits de Toscane. Il faut aller à Portland, dans l'Oregon, où il y a des fermes et 14 marchés de plein vent au cœur de la ville.

■ **Les États-Unis, patrie de Mc Donald's, seraient-ils une référence en matière de produits locaux ?** Absolument. Le meilleur fromage de chèvre bio que j'ai jamais mangé est produit à quelques kilomètres de Manhattan. La moitié des écoles de New York gère un potager. La Californie est naturellement très en avance, mais même dans l'Iowa, là où bat le cœur de l'agriculture intensive du Middle-West, la croissance des fermes qui produisent pour le local est exponentielle. Le chiffre d'affaires de la vente directe a augmenté de 100 % en cinq ans aux États-Unis. Les collectivités et fondations jouent un grand rôle : 14 millions d'hectares ont été réservés, parfois à des prix fous, pour la production agricole locale. En France, l'organisation Terre de liens, a réservé 300 hectares...

■ **Qu'est-ce qui bloque en France ?** La Politique agricole commune est très pauvre sur le sujet. Si on manque d'offre, c'est que les difficultés d'accès au

foncier limitent la mixité dans le milieu agricole. Les fils d'agriculteurs reproduisent les schémas de leurs parents.

**« Un métier réservé
aux meilleurs »**

Il y a aussi un problème de compétence technique des agriculteurs. Certains ne savent plus cultiver. Cela tient au fait qu'en France, ce sont des structures d'État, telles l'INRA, qui font avancer la technique. Elles ne sont pas indépendantes du système politique et ont donc donné une orientation productiviste. Aux USA, la recherche universitaire a développé d'autres voies. Les producteurs ont besoin, en bio également, d'avoir un parcours technique sécurisé.

■ **Quels sont les autres obstacles ?** Partout, les producteurs ont du mal à répondre aux marchés publics, parce que c'est compliqué. Mais il faut surtout faire adhérer les équipes de cuisine collective. Il faut aussi que les élus soient prêts à assurer le risque sanitaire. Il ne faut pas exclure qu'un gamin se retrouve un jour à l'hôpital avec un circuit court. Et on n'aura pas les parents pour nous soutenir. Je crois qu'en France, on a des très bons producteurs, astucieux, mais il faut arrêter de jouer petit bras. Les projets doivent avoir un minimum de dimensionnement. Il faut savoir vendre un produit. C'est un métier réservé aux meilleurs. ■

→ À VOTRE AVIS

Approvisionner des restaurants collectifs avec des produits locaux, est-ce possible en Creuse ?

**JÉRÔME ORVAIN**

Producteur de viande à Vidallat. Avec l'association Abattre et valoriser la viande en Limousin, nous allons rouvrir l'abattoir d'Eymoutiers en 2013. Maîtriser cet outil va permettre aux éleveurs de réduire les distances, mais aussi d'obtenir la traçabilité des abats. On pourra valoriser les tripes et réaliser des plats cuisinés.

**DIDIER ROGER**

Chef cuisinier de la cantine scolaire de Sainte-Feyre. Nous nous fournissons déjà dans des commerces locaux. Il nous faut des légumes qui passent dans l'éplucheuse. Des bons produits, on est pur. La prise en charge du surcoût, c'est une décision politique : il nous faut un budget supérieur.

**CHRISTOPHE BOUZON**

Producteurs d'œufs bio à Evaux. Seule une commune du Puy-de-Dôme m'achète des œufs pour sa cantine. Un directeur d'hôpital creusois m'a répondu que les œufs en bidon qu'ils utilisaient étaient dégueulasses, mais qu'ils y étaient contraints. Alors que la pasteurisation des œufs est juste une recommandation de la DSV.

**GAËLLE THOUMONT**

Chef de projet environnement au pays de Trégor (Côtes d'Armor). Nous avons un groupement d'achats pour les cantines de l'agglomération de Lannion, mais tous les lots n'ont pu être pourvus par les producteurs locaux. Il faut dédramatiser l'appel d'offres. Nous créons un annuaire internet avec le pays de Guéret.

**CÉLINE COQUAND**

Gestionnaire du collège de Châtelus-Malvalaix. J'approvisionne la cantine depuis 2008 avec des produits locaux. J'ai parfois des problèmes d'approvisionnement, mais je comprends que les producteurs préfèrent vendre sur les marchés, avec une marge supérieure.