Manger local n'est que le début en Picardie maritime

PUBLIÉ LE 19/05/2014

MAGALI MUSTIOLI-HERCÉ

L'association Baie de Somme – Zéro Carbone organise ce mercredi 21 mai à Saint-Valery-sur-Somme une belle opération de communication autour des produits du territoire : le buffet locavore. Tout le monde peut y prendre part.

à lire également...

écoresponsable... dans ses déplacements : le portail de l'écomobilité (http://www.ecomobilite-baiedesomme.fr/)
le site de l'association BS-ZC (http://www.baiedesomme-zerocarbone.org/)

Locavore : adjectif masculin. Se dit d'un régime alimentaire qui consiste à se nourrir de produits locaux, issus d'un rayon de 300 km.

Mercredi 21 mai, l'association Baie de Somme – Zéro Carbone (BS-ZC) invite chacun à essayer d'adopter ce nouveau comportement alimentaire au cours d'une animation « buffet locavore », à Saint-Valery-sur-Somme. Pour 5 euros, les participants pourront déguster des produits locaux de la baie de Somme et de la Picardie, présentés par leurs producteurs et cuisinés en direct par les chefs membres de l'association. De quoi se faire une idée précise et personnelle. Et le meilleur moyen pour les professionnels d'essayer de convaincre.

« Le but est de sensibiliser les gens à manger local. Il faut donner du sens à ce qu'ils consomment, ce qui met en même temps en valeur l'économie d'ici. C'est une action écologique et humaine », considère Dominique Fereira da Silva, secrétaire et coprésidente de cette association.

La démarche de Baie de Somme-Zéro carbone séduit de plus en plus de restaurants. Quinze sont membres, dont deux amiénois et un abbevillois. Sur la carte, les plats « locavores » se distinguent par un petit galet, très symbolique : *« C'est une façon de rappeler que des petits cailloux font les grands chemins, et puis c'est la pierre locale ».* Dominique Fereira da Silva, qui dirige aussi l'hôtel-restaurant Les Tourelles, au Crotoy, insiste sur la motivation humaine : *« Nous ne sommes pas des écolos. Nous avons une sensibilité environnementale, c'est différent. On ne donne pas une leçon aux autres. Il s'agit davantage d'éducation, avec le plaisir, le bien-être de la découverte. Le tourisme aussi peut délivrer un message fort. Notre démarche est éco attentive. »*

« Créer une intelligence collective »

La restauratrice reconnaît volontiers ne pas pouvoir faire du 100 % locavore, mais sait aussi expliquer aux clients pourquoi l'agneau de prés-salés n'est pas disponible toute l'année, ou les poissons, dont la saisonnalité doit aussi être respectée.

L'atout majeur de BS-ZC est de faire fonctionner les professionnels en réseau. Hébergements, restaurateurs, commerçants et artisans, producteurs, animateurs, guides… Toutes ces compétences complémentaires se conjuguent pour fournir un séjour de qualité aux touristes ou encore des prestations de qualité pour les locaux, non négligés.

« Nous avons créé un circuit court. Auparavant, chacun était livré individuellement, ce qui produisait davantage de gaz à effet de serre. Il est idiot de consommer local et de polluer en parallèle ! souligne Dominique Fereira da Silva. *Nous avons regroupé nos commandes et un seul livreur se déplace. C'est écologique et économique, et pendant ce temps-là, le producteur continue son travail. Nous tentons ainsi de créer une intelligence collective : apprendre à s'unir et à partager pour être plus fort, et surtout arrêter d'avoir peur ».*

Des relations facilitées entre producteurs et restaurateurs

Ce nouveau mode de commande a également facilité les relations entre restaurateurs et producteurs. *« Les uns travaillant au jour le jour avec des produits frais et les autres ayant besoin de prévoir leur récolte d'une année sur l'autre, il était difficile de s'entendre. Mais en commandant en groupe et en discutant ensemble des produits désirés, les personnes se comprennent et peuvent mieux travailler ensemble. Les producteurs accèdent aux demandes des restaurateurs qui essaient d'anticiper leurs créations culinaires. »*

« Nous nous connaissons, c'est agréable et plus facile de travailler ensemble, confirme M. Lherbier, pâtissier à Rue. *Il faudrait peut-être rester à l'échelle régionale pour conserver ce lien ».* Dominique Fereira da Silva se réjouit de cette réussite qu'elle voudrait exporter, un peu comme un modèle, chez ses voisins. Le déclic, c'est un touriste de la baie du Mont-Saint-Michel, qui lui a donné : « *il était étonné de voir comment on cuisinait les salicornes. Là-bas, on les mange chaudes avec du poisson m'a-t-il raconté ».* En attendant que les autres régions de France se dotent d'un même dispositif associatif, c'est le buffet locavore qui va s'exporter : à Amiens à l'automne, à Lille au printemps, et pourquoi pas à Paris l'année prochaine, offrant alors une formidable vitrine pour les producteurs de la baie de Somme et de la Picardie.

MAGALI MUSTIOLI-HERCÉ

AILLEURS SUR LE WEB

Une maison impeccable en un tour de main ! - Ma Vie En Couleurs

La petite Alaska de l'Italie - Vidéo - Red Bull

Marseillaise : Marine Le Pen choquée par Christiane Taubira - RTL

10 restaurant parisiens qu'il faut absolument tester - AD Magazine

Qu'est-il arrivé à Pierre Palmade? - Gala

A LIRE SUR COURRIER-PICARD.FR

BEAUVAIS La place Jeanne Hachette sera piétonne en 2015

CYCLISME Le parcours du Tour de Picardie dévoilé

CHAULNES (80) Le site de production Lunor ferme définitivement jeudi

Les fêtards de l'Unik contrôlés à la sortie de la discothèque

Confessions d'une petite peste

Recommandé par

Alternatives au livret A

livret-a-infos.com

1,25% une mauvaise blague ? Comparez nos alternatives