

# Quimper

Lundi 15 janvier 2018 / [www.letelegramme.fr](http://www.letelegramme.fr) / Tél. 09.69.36.05.29

## BREIZH NATURE : LE BON GOÛT DU BIO



Près de 10.000 visiteurs ont franchi, ce week-end, la porte du Pavillon où se déroulait la troisième édition du salon Breizh Nature, témoignant de l'intérêt pour les produits bio et le bien manger. La Bretagne fait en effet partie du trio de tête des régions, avec la région parisienne et le Sud-Ouest, pour la consommation de produits bio. Page 15

Lundi 15 janvier 2018



## Breizh Nature. 212 fermes bio en Cornouaille

Jacky Hamard

Le salon Breizh Nature a fermé ses portes, hier, au parc des expositions de Penvillers. Cette troisième édition, organisée par Quimper Événements, a accueilli près de 10.000 visiteurs alors que la production agricole bio poursuit sa progression en Cornouaille.



Bretagne viande bio est partie prenante d'Initiative Bio Bretagne qui regroupe la filière.

Avec la région parisienne et le Sud-Ouest, la Bretagne fait partie du trio de tête des régions pour la consommation de produits bio. Selon Initiative Bio Bretagne (IBB) qui regroupe la filière, les Bretons consacrent en moyenne 110 € par an à l'alimentation bio. Une moyenne qui cache de grandes disparités mais qui a aussi pour effet de doper le développement de la production bio dans la région. Le marché bio breton représente ainsi un chiffre d'affaires de 400 millions

d'euros, 5 à 6 % du marché bio national.

### 10.000 emplois directs en Bretagne

En 2014, la Bretagne se plaçait au 10<sup>e</sup> rang des régions françaises pour l'agriculture biologique, un rang désormais en retrait après le regroupement des régions qui n'a pas concerné la nôtre.

« Au total, l'ensemble de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs) représente

10.000 emplois directs. La Bretagne compte 2.700 fermes bio », note Goulven Oilic d'IBB, évoquant l'année 2016 et les dernières données connues. Une année qui aura vu beaucoup de conversions du secteur traditionnel vers le bio dans le lait du fait de la crise. IBB cite, pour cette seule année, une hausse de 70 % des conversions laitières.

Avec 730 fermes certifiées, dont 285 travaillant les légumes frais, et 90 fermes laitières, le Finistère

arrive en tête des départements bretons en nombre d'exploitations. En surfaces, avec ses 14.584 hectares, le Finistère se situe, en revanche, au dernier rang régional et ses 66.800 hectares certifiés, ce qui s'explique par la taille des exploitations familiales dans le département.

### Finistère : 74 % des fermes bio en circuits courts

Autre caractéristique, « le département compte la plus grande part

de fermes bio commercialisant en circuits courts. 74 % y ont recours et 45 % vendent en circuits courts exclusivement », souligne l'Observatoire Bio Bretagne.

Côté transformateurs, le Finistère se situe au deuxième rang régional avec quelque 300 entreprises et à la première place ex aequo avec l'Ille-et-Vilaine dans la distribution et une quarantaine de magasins spécialisés sur 150 en Bretagne.

### Cornouaille : près de 10 % des exploitations

« En 2016, la Cornouaille comptabilisait 212 fermes engagées dans le bio représentant 9,80 % des exploitations du territoire », précise La Maison de la Bio à Daoulas. Un nombre en constante progression : + 34 fermes en un an, + 87 en cinq ans, + 130 en dix ans.

Le bio pèse ainsi 6.689 hectares dont près de 2.000 en conversion. Cela représente une hausse de près de 27 % sur l'année. En 2016, les terres exploitées en bio constituaient 5,5 % de la surface agricole utile du Sud-Finistère.

L'Observatoire régional des productions biologiques indique encore que 79 % des communes du territoire ont au moins une ferme bio.

Comme dans le département, le maraîchage est l'activité bio dominante en Cornouaille avec 58 fermes (27 %). Arrive en deuxième position, le lait avec 45 exploitations (21 %) puis les fruits avec 21 exploitations (10 %). Le reste de l'activité se répartit entre les grandes cultures (8 %), les bovins à viande et les volailles, les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (5 %), le porc et les cultures fourragères (4 %), les ovins et caprins (2 %). Avec sept exploitations, l'aquaculture et les produits de la mer pèsent 1 % de la production bio cornouaillaise et l'apiculture 1 % avec deux producteurs.

## La spiruline au menu des chefs cuisiniers

Delphine Tanguy

« Dans mon établissement, je travaille sur des alternatives végétariennes », explique Pascal Cano, chef cuisinier au collège de la Tourelle, qui s'efforce de transmettre sa passion pour les légumes et la découverte de nouveaux produits comme la spiruline, une micro-algue bleue qui a des propriétés physiques et nutritives très intéressantes et peut ainsi constituer une alternative à la protéine animale. Il a travaillé pendant un an, en impliquant les élèves et le professeur de SVT, à des recettes pour intégrer de la spiruline fraîche à une mousse au chocolat ou un burger de steak végétal.

« Je voulais montrer que la spiruline peut être un aliment comme les autres mais aussi que les cuisiniers de collectivité ont un véritable savoir-faire. On travaille beaucoup avec des produits bio et locaux dans nos établissements », précise le chef cuisinier qui avait invité un autre chef, Florian Michel, membre de l'association des cuisiniers de la République qui exerce son savoir-faire dans les cuisines du collège Jules



Pascal Cano, épaulé par Florian Michel, a fait découvrir sa recette de mousse au chocolat à la spiruline, lors du salon Breizh Nature.

Ferry à Quimperlé, à l'épauler lors de ses démonstrations au salon Breizh Nature hier matin. Ce dernier n'est d'ailleurs pas le seul à le suivre dans cette démarche puisque d'autres chefs de collectivité, à Tours, à Poligny dans le Jura et dans les restaurants interministériels à Paris, se sont emparés de ses recettes à base de spiruline. Un intérêt pour les innovations culinaires de Pas-

cal Cano également manifesté par le public du salon quimpérois. Les visiteurs ont ainsi pu goûter à la saveur de sa mousse au chocolat à base de jus de pois chiches monté comme des blancs en neige, de crème de soja, de spiruline et de sucre glace ainsi que du mille-feuilles à base de houmous à la spiruline confectionné avec les Krips, tuiles au blé noir, de Maxime Tanguy.