La Desserte Locale, à Poitiers, valorise le travail des producteurs locaux

mercredi 4 mai 2011, par lpe

Plus que jamais le sujet des circuits courts, de l'économie locale, de l'environnement, de la qualité alimentaire et de la santé sont au cœur des préoccupations de chacun.
Initiative privée, la Desserte Locale, s'inscrit dans la perspective de contribuer, à son niveau , pour agir concrètement sur ces enjeux.
Elle propose un marché de produits locaux, frais, de qualité pour les particuliers de Poitiers et de son agglomération.

Le principe est né chez les Québecquois dont certains ont accompagné la gestation du projet pictave. Chaque jeudi, jusqu'à 19h30, les clients récupèrent au 203 Route de Gencay (Zone du grand Large, St Benoît) leur commande passée quelques jours auparavant sur internet sur www.ladessertelocale.com.

Dans les rayons virtuels, on trouve tous types de produits (Fruits et légumes, viandes, laitages, farine, pain, miel, œufs, fleurs, vins et jus de fruits…) locaux et choisis pour leur qualité (AB, Signé Poitou-Charentes…) en provenance de 16 fermes du Poitou sélectionnées et de 3 Artisans/traiteurs locaux.

Au delà du « marché », on profite chaque jeudi midi d'un espace restauration dans les locaux ; une restauration « 100% Local » à emporter tous Les Jeudi entre 12h et 14h : Galettes de Sarrazin : jambon, fromage, jambon œuf, fromage ; Crêpes de Froment : beurre, sucre, confitures, miel, caramel au beurre salé. Des crêpes préparées sur place par « La petite bretonne » www.la-petite-bretonne.com. Aussi des soupes, tartes, croque Monsieur aux légumes, crumbles, tartines composées (légumes bio de Parenthèse au Jardin)et desserts maison (environ 8 € le repas complet) cuisinés par l'Auberge de la Buissonnière www.aubergelabuisonnière.com.

16 exploitations agricoles et 3 artisans traiteurs réunis

- Domaine de Villemont
- EARL Vent d'Ouest
- Ferme de la Fayaudrie
- Ferme Vallée de la Brame
- Gaec de la Voie
- Gaec les Jardins de la Frolle
- La ferme aux abeilles
- La ferme de l'épine
- La ferme du Maras
- Paysanboulanger Perrin
- Le Haras de la Vienne
- Les produits fermiers de Magnantru
- MARTIN Christophe
- Parenthèse au jardin (chantier d'insertion)
- Bergerie Van Der Meersch
- Mélissé –Gourmet

3 artisans-traiteurs locaux : L'auberge de la Buissonnière, La petite bretonne, Les condiments de la Doie

(2424 commandes pour un panier moyen de 40€ depuis l'ouverture)

A la tête de cette initiative, une Bretonne, arrivée dans la Vienne il y a 30 ans, Françoise Le Chanjour, qui n'a jamais quitté l'agriculture.
A la Chambre d'agriculture départementale, elle œuvre aux côté des jeunes agricultrices avec Yvette Roudy et d'autres à l'avènement d'un véritable statut de la conjointe d'agriculteur. Au lycée agricole de Venours, pendant 10 ans, elle est responsable de formation et travaille sur l'accueil à la ferme, la vente directe, etc. avant de devenir animatrice nationale sur les questions du tourisme rural et du développement local pour le Ministère de l'Agriculture. Elle sera formatrice de formateurs pendant 12 ans, impliquée également dans des projets européens et internationaux. Enfin, elle rejoint les services du Conseil Régional et s'empare du dossier de la coopération décentralisée avec le Sénégal autour de l'éco-tourisme et de la valorisation des produits locaux.

Parfois déçue du gâchis de la bureaucratie, son caractère bien trempé, sa détermination et sa volonté de retrouver du « concret » la poussent à imaginer un nouveau projet dont elle maitrise plutôt bien les enjeux. Elle connait parfaitement les systèmes de vente directe, mais aussi les travers politiques de l'agriculture, ou certains blocages institutionnels. Elle réussit à réunir « des producteurs de tous bords » autour de quelques idées-forces et la Desserte Locale ouvre ses portes en mai 2010. « *Ce que nous faisons là redessine un peu les schémas économiques* » s'amuse Françoise Le Chanjour à la tête d'une coopérative qui n'en est finalement pas une.

Déjà, plusieurs projets sont à l'étude à partir des échanges avec les clients : deuxième jour de livraison le vendredi, sensibilisation aux produits de qualité, paniers cadeaux et autres développements « festifs », participation active au réseau des éco-industries, ou même l'idée d'une autre desserte locale, ailleurs.

Heureuse, celle qui a tant « d'admiration pour les agriculteurs qui font du bon travail !! » se dit passionnée par l'aventure, qui « a du sens » et dans laquelle elle a réuni tous ses combats : environnement, développement local et santé publique.

Pour fêter sa première année, la Desserte locale organise le jeudi 5 mai 2011 un « Gouter Local, c'est Génial ! » ; au programme :
- 12h à 14H : Pause déjeuner « 100% local » avec les tartines aux légumes Bio et les desserts maison de Parenthèse au jardin
- 16h : Goûter avec les crêpes de la Petite Bretonne !

- 18h à 21H : Dégustation en musique avec le groupe Poitevin Lüdmilä

Adresse : 203 route de Gençay (zone du Grand- Large) 86280 Saint Benoît

Contact :Fixe : 05 49 42 61 32 / Mobile : 06 75 77 25 80

Email : ladessertelocale@gmail.com

Site de vente en ligne : www.ladessertelocale.com

A noter que le thème du journal le Petit économiste (édition régionale) de mars (actuellement chez votre marchand de journaux) revient sur ce secteur agroalimentaire et l'influence des produits locaux dans son évolution. Pour en savoir plus, cliquez ici.