Quimper - Agri gourmands en fête. Les saveurs du circuit court

Agri gourmands en fête. Les saveurs du circuit court

Publié le 16 juin 2018 à 17h10 Modifié le 16 juin 2018 à 19h25

Shanna, Audrey, Tiphaine, Lénaïg et Déborah, de l'association « Charcuterie gourmande », sont venues faire découvrir « la qualité, le local ». (Thierry Charpentier)

Le premier match de l'équipe de France de foot leur a joué un tour de cochon, samedi midi, mais les associations Charcuterie gourmande et Agriculteurs de Cornouaille ont peu à peu vu le public grossir sous le chapiteau installé place Saint-Corentin.

Les effluves de cochon grillé ont commencé à s'élever peu après 15 h, chassant les nuages de pluie et appâtant un public familial qui a commencé à apparaître. Galettes saucisse, sandwichs, crêpes… attendaient les visiteurs. Il s'agissait, via « Agri gourmands en fête », de promouvoir toutes les filières, laitière, avicole, porcine et bovine. « Tous les stands sont tenus par des éleveurs du secteur », appuie Jean-Marc Quiniou, lui-même éleveur laitier et conseiller municipal et communautaire. Des canetons, des poussins et des porcelets de quatre semaines, installés au milieu du chapiteau, faisaient le show pour les plus petits.

« L'idée de s'associer aux agriculteurs, c'est du bon sens »

Sur les contours, l'entreprise Tell, créée par Jean-Luc Martin, proposait la visite virtuelle d'une exploitation agricole grâce à un casque 3D, et a aussi connu son petit succès.

Non loin de lui, plus fort que le sport en salle, l'association « Aux goûts du jour » avait choisi le réel, avec une séance de pédalage intensif au guidon d'un prototype de vélo, baptisé « Véli-baratte », qui permettait aux cyclistes persévérants de fabriquer du beurre en une demi-heure. « For a butter life ! », proclamait le slogan malin.

Il en allait ainsi de chaque stand, oscillant entre information, comme celui des Jeunes Agriculteurs, démonstrations culinaires et dimension ludique, voire solidaire, puisqu'une trentaine de figurines de cochons, décorées par des écoliers, étaient vendues au profit de la Banque alimentaire. Pour Lenaïg Guiziou, chargée de communication de Charcuterie gourmande, « l'idée de s'associer aux agriculteurs, c'est du bon sens ». Son association, qui existe depuis 32 ans, regroupe douze charcutiers dans le Finistère. Elle met en avant leur savoir-faire et rappelle qu'ils travaillent en circuit court. « Notre objectif était de nous regrouper pour centraliser les achats et faire découvrir la qualité, le local », poursuit-elle.

Les Eostiged et le bagad Kemper ont fait leur apparition vers 17 h. Huit cents parts de cochon grillé devaient être distribuées en soirée, au son de Ac'hanta et Carré Manchot.

Retrouvez **plus d'articles**