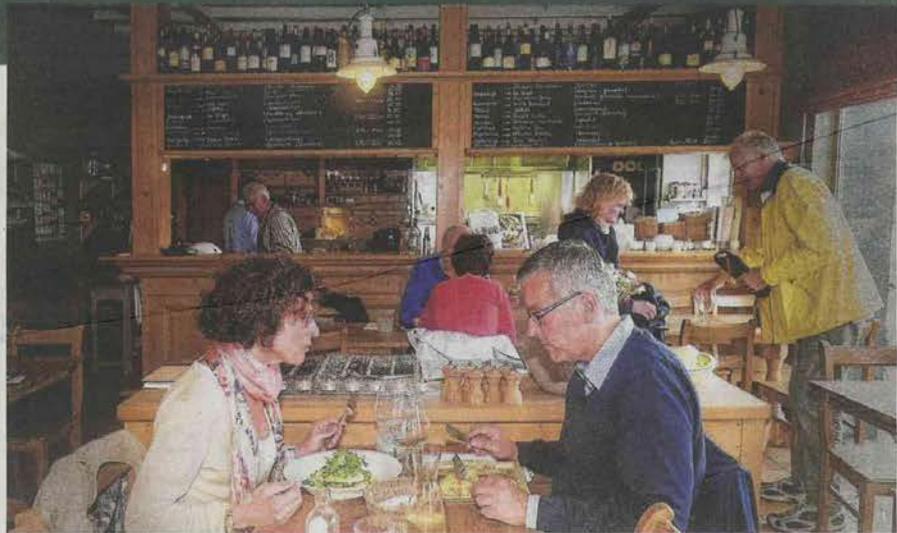


De la terre à l'assiette

3

Trois plates-formes

En province du Luxembourg, le projet Logistic Terroir Lux se met en route. Trois centres (Sainte-Ode, Étalle et Marche) proposeront et distribueront les produits locaux. La logistique, c'est un peu le maillon manquant de la filière des circuits courts. « Mais il y aura aussi des ateliers de transformation. Laver et conditionner certains produits est parfois nécessaire avant leur commercialisation », explique Alain de Bruyn, responsable de ce projet. Au départ de ces centres, des produits seront vendus dans toute la Wallonie mais aussi à Bruxelles. « Outre le fait que les produits seront centralisés, nous pourrions aussi ramener des produits de Bruxelles que nous n'avons pas dans notre province. C'est plus rationnel. » D.V.



L'horeca montre son intérêt

Les particuliers ne sont pas les seuls à lorgner vers les produits vendus à la ferme. Dans l'horeca, certains restaurateurs rêvent d'en faire leur cheval de bataille. Mais ces cuisiniers se heurtent à un problème logistique et au lobby des gros fournisseurs.

• Dominique VELLANDE

Dans certains restos, on peut apercevoir l'origine des produits utilisés. De quoi vérifier leur origine locale. « On est loin d'une généralité mais de fait, il reste encore des restaurants où on cuisine vraiment », analyse Pierre Poriau, de la fédération Horeca-Wallonie. « Mais le souci, c'est la rentabilité de ces établissements. La tendance est plutôt à réduire au maximum tout ce qui relève de la mise en place. Soit la préparation, le taillage des légumes. Cela demande du personnel et il y a une vraie pénurie dans ces métiers. Sans compter que les fournisseurs proposent de plus en plus les produits transformés voire carrément cuisinés. Quand on vous sert votre plat dix minutes après avoir été commandé, il n'y a pas de miracle », explique Pierre Poriau. Mais au sein de la fédération, on sent les choses bouger. « Les gens ont besoin d'une qualité accrue. Ils ont aussi besoin que ce qu'ils mangent soit assorti d'une histoire où



la qualité et le soin sont importants ». La fédération entend donc soutenir davantage les restaurateurs qui veulent s'inscrire dans cette démarche. « Mais c'est une question qui renvoie à beaucoup d'éléments. Et notamment la formation : les écoles ne forment plus suffisamment aux bases de la cuisine. Or, travailler un produit de terroir réclame du savoir-faire. On constate parfois une déperdition du savoir-faire dans la cuisine », pose honnêtement Pierre Poriau. Ce dernier se dit toutefois confiant : « Il y a de belles initiatives qui se prennent. Notamment pour les questions de logistique (voir ci-dessus). Un restaurateur préfère recevoir ses produits plutôt que de devoir aller frapper à plusieurs portes. » Le

temps du cuisinier qui se rendait au marché matinal semble résolu. Celui du restaurateur qui décide de travailler les produits locaux paraît, lui, appartenir à l'avenir.

Vous êtes agriculteur?

HAINAUT DEVELOPPEMENT vous accompagne dans le développement de votre exploitation

N'hésitez pas à nous contacter! 0690 15 900 (numéro gratuit)

La Province de Hainaut

accueille 11 producteurs hainuyers sur ses stands (79.02 et 86.01)

À LA FOIRE DE LIBRAMONT

du 25 au 28/07/2014:

Chez Verp et Phil / L'Escovèche du Val d'Oise / La Cense du Mayeur / La Ferme du Caniraine / La Ferme Gourmande / Le Cellier Saint-Pierre / Le pré en bulles / Les Thélises de Sophie / Les trésors de la Chamade / Pom d'Happy (Vergers de Ghuy et de Papiagnes) / s.c.s. Lendir

Inauguration du stand: samedi 26/07 à 13h

www.hainaut-developpement.be



HD HAINAUT
Développement

ART024