



Les restaurateurs soutiennent les agriculteurs !

A l'issue de l'Open Agrifood, qui s'est tenu à Orléans mercredi 15 et jeudi 16 novembre, les restaurateurs d'Orléans distribuaient gratuitement des pommes de terres au grand public. Guillaume Labitté, délégué départemental des maîtres restaurateurs, a choisi la clôture du forum international qui avait pour thème l'alimentation, pour montrer son soutien aux agriculteurs. « *Demain s'il n'y a plus de producteurs, je ne sais pas ce que je mets dans mon assiette !* » s'inquiète-t-il, en assurant qu'ensemble, ils sont dans le même bateau.

Guillaume Labitté a eu un déclic « *Une agricultrice d'Eure-et-Loire est venue me présenter sa production de patates douces.*



Les restaurateurs ont distribué gratuitement des pommes de terre.

le producteur doit venir livrer sa marchandise chez le restaurateur soit le restaurateur doit directement se rendre chez le producteur. En termes de logistique c'est compliqué. Je ne suis pas magicien, je ne peux pas traverser le département pour aller chercher des patates à un coin, des courgettes à un autre et refaire 150 km dans l'autre sens pour 3 crottins de chèvres» souligne-t-il. « Mais ce qui est dommage c'est que le bœuf du Loiret, je n'y ai pas accès, les fromages difficilement, l'idée première ce serait de faire un entrepôt ».

Pourtant, un tel entrepôt existe déjà. Le pavillon des producteurs locaux basé à la Chapelle Saint Mesmin. Pour Guillaume Labitté, cette plateforme n'est pas attractive pour les producteurs qui doivent payer, un emplacement cher ou s'acquitter de 10 % sur la totalité de leur vente. « *Les restaurateurs ne veulent pas y aller non plus car il n'y a pas assez de produits, il n'y a pas assez de choix. Et en plus il faut prendre en gros* » déplore-t-il.

Le délégué départemental des maîtres restaurateurs pense plutôt à un projet indépendant entre agriculteurs, restaurateurs, syndicats... « *Les producteurs pourront nous faire des produits sur mesure, en local et surtout frais. Nous aurions la qualité fraîcheur en circuit court avec une empreinte carbone au top. Tout est positif. Nous devons maintenir et développer notre économie locale* ».

Elle m'a expliqué qu'elle devait diversifier sa production. Quand elle a reçu le paiement de sa récolte par un distributeur, à 4 centimes le kilo, elle avait les larmes aux yeux. Cela m'a détruit. C'est inadmissible. On est arrivé à un point de non retour. Il faut que ça s'arrête » assure-t-il.

Les restaurateurs veulent défendre les produits locaux de proximité en payant le prix juste. Pour rappel, les pommes de terre sont achetées 4 centimes d'euros le kilo au producteur et elles sont revendues à 40 centimes d'euros au restaurateur chez les grossistes. Le fléau est le même avec le litre de lait ou les œufs.

« *Il faut dénoncer ce problème. C'est toute l'économie touristique qui va flancher. Nous devons tous nous soutenir. L'idée c'est vraiment de se mobiliser, de se regrouper, et de voir si entre agriculteurs et restaurateurs, on ne peut pas faire des plateformes à plusieurs endroits dans tous les départements de France. On pourrait travailler avec les agriculteurs, en passant directement des commandes pour des légumes sur mesure, courgettes plus petites par exemple où je payerais le prix pour ça. C'est gagnant, gagnant » poursuit-il. « Aujourd'hui, nous avons de supers produits qui ne sont même pas ramassés dans les champs ! Ça ne peut plus durer » insiste-t-il.*

La logistique, un problème

Le restaurateur explique que travailler directement avec le producteur ce n'est pas simple. Que ce soit pour le producteur ou le restaurateur, la logistique est le principal obstacle. « *Soit*

Cette opération de distribution, en partenariat avec l'Open Agrifood et avec la collaboration de la CCI, avait pour but d'alerter le grand public mais aussi de montrer aux agriculteurs que les restaurateurs sont solidaires. Guillaume Labitté se réjouit également du soutien qu'il a eu « *Ce ne sont que des femmes qui m'ont permis de mener à bien cette action* » avoue-t-il.

Jeudi soir, les restaurateurs ont distribué gratuitement 2 tonnes de pommes de terre pour soutenir les producteurs. Un petit kilo de pommes de terre était remis aux passants avec un flyer pour expliquer la situation que vive les producteurs.

SABRINA BEAUDOIN

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE
Les restaurateurs soutiennent les agriculteurs

Open Agrifood Orléans Opération en partenariat avec l'Open Agrifood

RESTAURATEURS & AGRICULTEURS partenaires & solidaires !

Maître Restaurateur

Le Loiret, territoire gourmand

À l'initiative du délégué des Maîtres Restaurateurs du Loiret

Articles et questions :
Tél. : 02 38 71 95 84
redaction@loiret-agricole.fr