

Union Bretonne Pie Noir
5 allée Sully
29322 Quimper

Réunion groupe de travail
Projet sentinelle Slow Food

Mercredi 20 janvier 2010 Quimperlé

Présents : Christophe PETILLON – Gildas KERNE – Catherine MORGAN – Anne GUILLAUMIN – Vincent THEBAUD - Jean-Pierre GOUPIL - Bruno ROYANT – Valérie VAN MEEUWEN – Franck CALLOCH – Kenan FEITLER – Vincent LEROUX - Michelle BAGOT – Jacques COCHY – Carole PERHERIN – Pierrick LEHEN – Jean MARTIN – Jean SERGENT – Olivier PORTE - Cédric BRIAND – Régis FRESNEAU
Excusés : Hervé TREMOUREUX – Pierre QUEMERE – Eglantine TOUCHAIS – Roger ABALAIN – Henri ANGOT – Dominique PABOIS

4 Gros lait différents sont dégustés en début de réunion ; des différences évidentes sont remarquées : l'objectivation de ces différences semble nécessaire, même s'il ne s'agit pas de lisser celles-ci.

1. Introduction :

Cédric Briand retrace la chronologie des événements qui amènent à cette réunion autour de Slow Food : Le lancement des groupes de travail, puis la participation à Eurogusto avec les échanges qui s'y sont déroulés, ont fait émerger le besoin d'appui pour mieux connaître nos produits afin de mieux les promouvoir, d'où le projet sentinelle Slow Food. Le but de cette réunion est de comprendre ce qu'est une sentinelle, il n'est pas de monter une « filière » mais de communiquer sur nos savoirs faire ; nous avons besoin d'obtenir des données objectives sur nos produits, cette caractérisation devrait logiquement valider la singularité de ceux-ci (Gwell, crème, viande, ..).

J.Cochy rajoute que les groupes de travail concernent une cinquantaine d'éleveurs auxquels se joignent des jeunes en projet d'installation (4 ou 5 projets en cours).

2. Présentation d'Olivier Porte

Chargé de biodiversité à Slow Food jusqu'à présent salarié, mais maintenant intervenant indépendant (06 60 17 42 97)

Il a été le réalisateur du film « Herbe ».

3. Présentation de Slow Food - projet sentinelle – actions possibles

Voir document O.Porte ci-joint

4. Discussion :

Au sujet de la sentinelle, faut-il se restreindre à un seul produit phare (ex Gwell), ou ne faut-il pas élargir à tous les produits de la race ?

Cette question importante fait l'objet d'un débat, puis d'un tour de table :

Il en ressort que :

- Un certain nombre de produits issus de la BPN sont identifiants à la race (crème, Gwell, viande), d'autres pas (tomme, St Marcellin, ..)
- Le choix d'un seul produit, même phare comme le Gwell, pourrait écarter des producteurs de la dynamique,

- Le choix se porte donc très majoritairement sur une sentinelle centrée sur la race BPN avec ses produits identifiants (gros lait, crème, viande veau et bœuf) que l'on va chercher à caractériser petit à petit

5. Echéancier possible :

- Début mars : Communication sur la sentinelle au SIA Paris
- Fin avril : caractérisation produits laitiers avec Paul Lemens (besoin créer groupe 15 personnes et de fournir 8-10 produits)
- En mars ou septembre : Voyage de la Fondation Slow Food pour la biodiversité (expertise, agrément projet sentinelle)
- Fin mai : voyage d'étude dans le Béarn (fromages d'estive aux ferments fermiers)
- Avant Terra Madre Turin en octobre : Réalisation plaquettes par Slow Food
- 2011 : Suite caractérisation ?

6. Contractualisation – échéances financières :

Il est demandé à Olivier Porte :

- d'affiner le devis avec les montants détaillés,
- de préparer convention SF/UBPN reprenant plan actions, devis et échéances
- de contacter rapidement P.Lemens pour intervention,
- de caler l'évènement au SIA Paris sachant que l'espace Pays de la Loire peut recevoir celui-ci

7. Divers :

- Restaurants du terroir (label breton) : Leur Président Jean-Claude Spégagne est intéressé pour que les réseaux se connaissent afin que les producteurs qui le souhaitent puissent accéder à leur réseau, mais aussi que les restaurateurs sachent où trouver des produits issus de la BPN : à suivre
- Produits BPN inscrits au CGA: Plusieurs producteurs ont inscrit gros lait et crème au concours CGA Paris 2010.
- Pot gwell : pot gros lait de marque Gwell est disponible pour ceux qui en veulent : contacter J.Cochy 02 40 45 73 44)
- Panneau Gwell : un panneau 80 x 120 cm a été réalisé pour Eurogusto : il est disponible (stocké dans le 44) – des affichettes à l'identique ont été dupliquées et plastifiées en A3 (disponibles lors réunion – envoi PDF possible)
- Périco Légasse (journaliste gastronomique à Marianne): a goûté Gwell à Eurogusto et a fort apprécié
- Fête vache Nantaise et des races locales les 10, 11 et 12 septembre 2010 : Outre la présence d'animaux BPN (en concours) seront mis en valeur les produits BPN sur stand race, ateliers du Goût Slow Food, chapiteau où des chefs régionaux vont montrer des recettes (et dégustation) devant le public.