Avec les Verts, Guéret traiteur passe au bio!

A l'occasion des troisièmes rencontres nationales des conseillers régionaux Verts à Rouen, les 27 et 28 mars 2007, le groupe des élus verts, en charge de l'organisation de ces journées, a sollicité Guéret Traiteur et le Groupement Régional des Agriculteurs Biologiques de Haute-Normandie (GRABHN) afin de mettre en place un partenariat visant à offrir aux 200 participants présents un **dîner bio et régional**.

Traiteur bio : une première en région !

A ce jour, il n'existe pas de traiteur bio en Haute-Normandie. C'est en discutant avec Guéret et le GRAB qu'est née l'idée de monter un partenariat de toute pièce et, c'est une première, de bénéficier d'une prestation traiteur permettant de proposer un menu 100 % bio et régional.

Produits issus de l'agriculture biologique et régionaux

Résultat : une douzaine de producteurs a participé à l'opération en approvisionnant Guéret en produits issus de l'agriculture biologique. Ainsi, les endives proviennent de Gainneville (76), les navets d'Emanville 76), les volailles de Mesnière-enBray (76), et le pain de la ferme de Saint-Mamert à Buis sur Damville (27).

Symbole de notre action interrégionale, les vins seront bourguignons ! Ce sera la seule exception au tout local. Pour cela, nous avons fait appel à nos collègues bourguignons ; preuve, s'il en fallait, de la coopération entre nos régions. Le vin sera donc bio ...et bourguignon !

Cette expérience montre qu'il est possible non seulement de s'approvisionner en produits bio en région mais démontre également l'utilité de développer l'agriculture bio en Haute-Normandie! L'offre doit encore être structurée, mais ce premier essai a le mérite de démontrer qu'il est possible de manger bio, et mieux encore : d'en faire une offre.

Pourquoi est-ce important de manger bio et local?

Biologique, tout d'abord, c'est bon pour la santé du consommateur et celle des agriculteurs. Des études démontrent que les produits chimiques utilisés sont nocifs pour la santé (cancers, stérilité, ...). C'est aussi bon pour les sols et les nappes phréatiques. En effet, les eaux souterraines de notre région sont en grand danger, avec des teneurs en nitrates et pesticides trop élevées, ce qui nécessite des coûts importants pour rendre potable notre eau du robinet.

Enfin, acheter les produits en région c'est la garantie pour le consommateur de manger des produits qui n'ont pas parcouru des centaines de kilomètres en camion : à quoi bon manger bio, si les poires bio viennent d'Argentine ?

Guéret Traiteur, à l'issue de cette expérience, est plus que satisfait. La preuve : un menu bio est désormais à l'étude afin d'être proposé sur sa carte tout au long de l'année aux clients ... à suivre !

Passer des discours aux actes : les bonnes mesures mises en pratique !

Les ateliers et plénières de ces deux jours visent à mutualiser entre régions les actions innovantes pour « écologiser » les politiques publiques régionales. Il n'était pas question de ne pas le mettre en pratique : du bio dans les assiettes de nos invités venus de toutes les régions de France !

Contacts:

Groupe des élus Verts au Conseil régional : 02 35 89 01 75 – 06 78 69 44 36 (Anne Kozlowski)

GRAB Haute-Normandie: 02 32 78 80 46 (Mme Angélique Métais)

Guéret Traiteur : 02 35 75 58 58 (Mr Bruno Duarte) Domaine Bio : 03 80 73 14 35 (Mme Céline Bredeau)