Le Télégramme

Bio. La filière bretonne s'expose à Paris

Publié le 15 novembre 2007



Huile, graines, chocolat, farine pour les crêpes, isolation pour la maison, gel douche ou encore savon exfoliant, le tout à base de chanvre... Christophe Latouche fait partie des 500 exposants du Salon bio Marjolaine, à Paris. Il y présente LChanvre, sa petite entreprise bio costarmoricaine, l'une des 300 boutiques bretonnes sur place.

(Photos Christian Daumerie)

Entre une soupe de châtaignes et une gorgée de yaourt au soja, petit tour d'horizon de la filière bretonne représentée au Salon Marjolaine, le plus grand salon bio et qui attire chaque année à Paris plus de visiteurs.

Entre une soupe de châtaignes et une gorgée de yaourt au soja, petit tour d'horizon de la filière bretonne représentée au Salon Marjolaine, le plus grand salon bio et qui attire chaque année à Paris plus de visiteurs. Jeunes bobos, vieux babas, défenseurs des nids d'hirondelles, petites mamies en quête de remèdes naturels, pros de l'électricité verte, ou jeune mère de famille, tout le monde se retrouve au Salon Marjolaine, à Paris. Depuis 32 ans, c'est devenu LA référence : 500 exposants et pas moins d'une vingtaine de conférences pour parler des grandes questions écolo-citoyennes qui agitent la planète verte. Si seulement 2 % de l'alimentaire est bio, tous les indicateurs sont à la hausse et le monde parcourant les allées de Marjolaine en est la preuve.

Sardines, céphalopodes et foie de lotte

« Depuis deux ou trois ans, les ventes sont exponentielles et le public rajeunit, on a beaucoup de 25-35 ans qui veulent consommer mieux », remarque Olivier Mugler, responsable du bassin Ile-de-France chez Biocoop, la plus importante chaîne de supermarchés bio. Bien représentée à travers ses

300 boutiques, la filière bretonne le fournit essentiellement en fruits, légumes - par le biais d'une plateforme historique à Rennes - mais aussi en lait, biscuiterie semi-fraîche ou conserverie de poisson... C'est d'ailleurs la spécialité de Gilles et Marie Le Guen, d'Océane alimentaire. Cette entreprise installée, depuis 1999, sur le port de Saint-Guénolé (29) propose du poisson frais dans des bocaux de verre aux couvercles multicolores : céphalopodes à l'huile d'olive, foie de lotte parfumés à l'algue, thon cuisiné à la bigoudène ou la reine de la spécialité : la sardine sur lit d'algues... Il écoule sa production chez Biocoop ou dans les épiceries de luxe (Lafayette Gourmet) mais surtout dans le magasin d'usine situé en Bretagne... Mais surtout pas en grande surface, « la porte ouverte à tous les abus », souligne le Breton, un brin militant.

Chanvre sous toutes les formes

Juste à côté, Christophe Latouche, de Lanrivain (22), a monté sa « petite entreprise », comme dans la chanson de Bashung, sauf qu'il ne s'agit pas de planter du cannabis, mais du chanvre, l'appellation officielle d'une plante apte à la consommation. Jugez plutôt : huile, graines, chocolat, farine pour les crêpes ou les quatre-quarts, isolation pour la maison, gel douche ou savon exfoliant... chez LChanvre on trouve de tout. Catherine, âgée de 32 ans, vient se fournir en huile, non pour assaisonner sa salade mais comme crème de nuit ! « Ça vaut 10 € et c'est une huile magique qui ne laisse pas du tout la peau grasse ». Abricot, chocolat, fruit rouge, banane ou myrtille font partie des nouveaux parfums des yaourts au soja de l'entreprise Triballat, de Noyal-sur-Vilaine (35), leader en crémerie bio, qui commercialise 130 références. Jean-Marc Leveque, responsable du développement biologique de la marque, est « tombé dans le bio depuis tout petit ». À 52 ans, cet homme mi-normand, mi-breton se réjouit des bons résultats du marché bio en France, même s'il est « 10 à 15 fois supérieur dans les pays nordiques ». Il est également content de voir les jeunes défiler sur son stand et les trouve « très impliqués » au niveau des enjeux environnementaux.

Eau de mer en apéritif

Comme la jolie Geneviève Queau, venue de Brest avec sa maman Michèle. Diététicienne et naturopathe, la jeune femme fait des kilomètres chaque année pour découvrir les nouveautés et se réapprovisionner, notamment chez « Valorimer ». En guise de bienvenue, elle propose une ampoule d'eau de mer Isotonique, chargée d'équilibrer ma nutrition cellulaire... Derrière son stand, Bernard Dewaghe, un « Belge installé à Quimper, se frotte les mains. Ses produits - notamment ceux dédiés à l'arthrose - font un carton, surtout à Paris, où l'iode fait rêver le troisième âge désireux de pallier les petits désagréments dus à l'âge. Vivre mieux et plus sainement, c'est la promesse de Marjolaine, qui malgré des prix plutôt élevés, rallie chaque année des « probio » supplémentaires. Saloon Marjolaine. Au Parc Floral, à Paris. Jusqu'au 18 novembre.