

Marché bio. Cuisiniers slow food en bout d'étal

 letelegramme.fr/finistere/quimper/marche-bio-cuisiniers-slow-food-en-bout-d-etale-29-06-2018-12012500.php

Bruno Salaün

June 29, 2018



En cuisine slow food, vendredi en fin d'après-midi, sur le marché bio de Kerfeunteun.

Musique raffinée et cuisine aux petits oignons, vendredi, en fin de journée, sur le marché bio de Kerfeunteun. Des cuisiniers de l'Alliance slow food y ont diffusé quelques notes goûtées.

Gaspacho de courgette et concombre, préparations aux ailerons de poulets ou aux saucisses de Toulouse, plats à base de bœuf et d'agneau. Producteurs et consommateurs du marché bio de Kerfeunteun ont pu goûter, vendredi soir, à des mets concoctés par Colette Moreau et Xavier Hamon, de l'Alliance locale des cuisiniers slow food, et une poignée de militants du mouvement.

« Le but, c'est de faire des petites cuissons rapides, avec du goût, agrémentées de marinades et de légumes pas trop cuits pour garder du croquant et de la fraîcheur. On a des choux de Douarnenez, des fanes de radis, du chou-rave, des navets... L'idée, c'est de montrer que l'on trouve de tout sur ce marché, que l'on peut manger en proximité, de saison, pour pas très cher ! », énonce Colette Moreau.

Le prix et la valeur du travail

À quel prix ? « Il sera établi avec les gens qui vont venir, en fonction du nombre de portions, des coûts matière et du travail en cuisine, du prix horaire », a répondu Xavier Hamon avant les dégustations. « Ça permet d'expliquer tout ce qui rentre dans la composition du prix d'un plat et la valeur du travail dans les assiettes, d'estimer si on veut les payer à 5 €, à 10 €... », a-t-il complété.

Quant à Anne-Marie Le Bras, qui préside l'association du marché bio, elle se réjouit qu'une animation comme celle-ci contribue « à dynamiser le marché, à indiquer à nos clients qu'ils peuvent élaborer une cuisine simple avec des produits bios trouvés sur place ». « Il s'agit aussi de faire découvrir le bio à des nouveaux consommateurs, qui n'y sont pas habitués mais qui vont pouvoir les découvrir, les goûter aujourd'hui et rencontrer les producteurs », a-t-elle ajouté.

« Inciter à consommer différemment »

L'association programme une animation par trimestre. « Plus il y a d'animations, plus c'est vivant, là on a un groupe qui fait une belle musique », entrevoit la présidente de l'association du marché bio, qui fédère de 20 à 25 producteurs selon ce qu'ils ont à proposer. « Voilà, nous tentons aussi d'inciter les gens à consommer différemment, au rythme des saisons. On ne sait pas cuisiner en réalité. Par exemple, Xavier (Hamon), en utilisant des fanes de carottes, que les trois quarts d'entre nous mettent au compost, va nous montrer comment on peut les intégrer à une recette pour ne pas gaspiller », insiste-t-elle.

Un peu plus tard dans la soirée de vendredi, après les dégustations, Catherine Flohic, l'auteure du livre « Les semences paysannes en question, de la terre à l'assiette » (Éditions Les Ateliers d'Argol) devait discuter, en public, de ce sujet, avec des militants de Minga, du Groupement de l'agriculture bio du Finistère, de l'Alliance des cuisiniers slow food et du réseau Semences paysannes.

Retrouvez **plus d'articles**

[marché bioSlow Food](#)