

Atelier n°2

« Développer l'économie identitaire, terroir et maritimité »

Comité technique agenda 21

Compte rendu réunion du 23 mars 2015

Présents		Secrétaire de séance
<ul style="list-style-type: none">• Tristan BOTCAZOU• Erwan ROGNANT• Michel KERANGUEVEN• Lucien CORRE	<ul style="list-style-type: none">• Erwan BUREL• René HENAFF• Gwen-Eric KELLER• Manon FILY	<ul style="list-style-type: none">• Manon FILY

Pièces-jointes : /

L'atelier 2 « Développer l'économie identitaire, terroir et maritimité » du Comité technique agenda 21 de la CC de l'Aulne Maritime s'est réuni le 23 mars 2015 de 18h30 à 20h30. Nous avons approfondi les sujets liés au nautisme et à la filière de porc blanc de l'ouest.

PARTIE 1. Nautisme en Aulne Maritime

La CC Aulne Maritime compte tirer profit du projet de Térénez pour développer ses activités maritimes et notamment le nautisme.

1. Présentation de l'association « Fée de l'Aulne, Fée des îles »

<http://feedelaulne.e-monsite.com/>

L'association « Fée de l'Aulne, Fée des îles » possède **trois bâtiments classés** monuments historiques. Spécialisée dans les **balades maritimes**, elle souhaite aujourd'hui développer son activité économique en créant un écomusée de la gabarre sur Saint-Ségol/Port Launay et en proposant un nouveau parcours maritime avec escale à Rosnoën.

La création d'un **écomusée** serait l'occasion de faire découvrir les gabarres au grand public, d'entretenir les bateaux et d'aménager un lieu d'embarcation pour les touristes.

Un nouveau parcours maritimes allant de Brest à Chateaulin, avec **escale à Rosnoën**, serait l'occasion d'attirer quotidiennement de nombreux touristes sur la période 15 juin – 15 septembre, soit 27 personnes par traversée. Ce serait également l'occasion de mettre en valeur la dernière **écluse maritime** du Finistère « Guily Glas » située à Port-Launay.

La Fée de l'Aulne est aujourd'hui amarrée à Port Launay pour 388€. Elle cherche cependant un mouillage à Brest pour la période estivale (compter 6 000€) et sur le quai de Térénez pour hiverner (les professionnels s'adressent à la DDTM et les particuliers à la CCAM).

Pour information, le **Smatah** - Syndicat Mixte Aménagement Tourisme Aulne et Hyères – a pour mission d'entretenir et aménager les abords du canal de Nantes à Brest.

↳ Contacter le Smatah

2. Présentation de l'entreprise Catavoile 29

<http://www.catavoile29.fr/>

Catavoile29 est estampillée marque Bretagne, Nautisme en Bretagne, Nautisme en Finistère, Brest Terres Océanes, etc. Elle propose des **croisières en catamaran** et **loue** des voiliers et bateaux à moteur électrique. Erwan ROGNANT entame sa 6^e saison à Morgat mais, habitant la commune du Faou, il souhaiterait profiter de l'aménagement du site de Térénez pour développer un **deuxième pôle d'activité en Aulne Maritime**. Il souhaiterait par ailleurs offrir de nouveaux services tels que louer des kayaks et dispenser des **cours** de nautisme aux enfants du territoire.

Pour rester dans la notion de développement durable, il lui semble opportun de développer la **mobilité durable** pour faire venir les personnes sur le site de Térénez.

Il travaille actuellement en partenariat avec les Viviers de Térénez. Il propose en effet des **dégustations de produits locaux** sur catamaran, au coucher du soleil, et compte jusqu'à 3 000 visiteurs par saison. Suite à discussion avec Michel KERANGUEVEN (Cf. Infra), il envisage également de valoriser le produit « porc blanc de l'ouest ».

3. Les attentes des deux acteurs

Les attentes relatives au projet de territoire de ces deux acteurs du nautisme ont principalement trait à la promotion de leurs activités :

- Installer des panneaux d'affichage sur la 2x2 voies (Quid réglementation ?)
- Créer une « accroche » de la CC autour du maritime (marketing territorial)
- Développer un label Térénez
- Aménager des voies vertes et sentiers de randonnée pour relier les bourgs aux sites
- Proposer des vélib, notamment dans les bourgs de Saint-Ségol et Rosnoën
- Mettre sur pied une fête maritime, en complémentarité des autres territoires finistériens, pour permettre aux touristes de voyager de fête en fête
- Organiser une fête locale sur les « produits du terroir » de l'Aulne Maritime

PARTIE 2. Filière porc blanc de l'ouest

L'abattoir public intercommunal du Faou est aujourd'hui menacé. Il nécessite d'être rénové pour répondre aux normes sanitaires et ainsi être pérenniser. Toutefois, le Conseil départemental ne peut accorder de subventions à un abattoir finistérien sans en accorder aux autres (il existe deux autres abattoirs publics sur le Finistère). De ce fait, pour maintenir l'abattoir du Faou – qui est par ailleurs le plus rentable du département – et pérenniser les filières alimentaires de proximité, un compromis est encore à trouver sur le département.

1. Présentation de la filière « porc blanc de l'ouest »

<http://www.races-de-bretagne.fr/decouvrez-les-races/porc-blanc-de-louest/>

Michel et Claude Kerangueven sont installés en GAEC avec leur fils « jeune agriculteur » (JA) et ont une exploitation de 27 ha à Penn ar Méné, Quimerc'h. Ils possèdent un élevage de vaches laitières ainsi que des **porcs blancs de l'ouest « Kintoa »** de race française.

Du fait de la jeunesse de la filière, qui reste encore à bien structurer, le couple et les autres producteurs de « porc blanc de l'ouest » du territoire se voient dans l'obligation d'élever, découper et vendre eux-mêmes leur production aux clients qu'ils ont démarché (les commandes se font directement via une boîte mail créée à cet effet).

Ils se sont constitués en syndicat et doivent respecter trois critères :

- ↳ Un quota de 10 truies maximum par exploitation, nombre suffisant de bêtes pour faire vivre une famille (démarche différente de la production intensive) ;
- ↳ Une certification AB pour tous ;
- ↳ Une origine locale finistérienne (soit la zone de chalandise de l'abattoir).

Ensemble, ils ont répondu à un appel à projets de la région Bretagne qui propose d'accompagner les agriculteurs investis dans une **démarche AEP** (Agriculture écologiquement performante) sur une période de 3 ans. La DRAAF Bretagne a par la suite lancé un appel à projets pour la reconnaissance en tant que groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) de ces groupements de producteurs.

La filière est de plus en plus **visible**. Cela vient notamment de la participation systématique des producteurs au salon de l'agriculture depuis la création de la filière.

Ils cherchent aujourd'hui à créer un poste mutualisé pour l'animation de la filière (production, artisanat, restauration).

- ↳ Tous les mardis, une formation gratuite est proposée à la ferme de Quimerc'h pour les jeunes de formation agricole. Ils apprennent ainsi à découper et vendre leur production, ce qui peut s'avérer primordiale s'ils choisissent de travailler sur des filières de proximité, non intensives.

2. Les objectifs de la filière de porc blanc

La valorisation du porc blanc – délaissé par la filière porcine conventionnelle du fait de sa croissance lente de 10-12 mois (contre 5-6 mois dans la filière industrielle) et de sa viande grasse – à un quadruple objectif :

1. **Maintenir l'abattoir** public intercommunal sur le territoire en apportant la preuve de sa nécessité et de la dynamique économique créée autour. En effet, si l'abattoir venait à disparaître, la filière porc blanc de l'ouest en serait fortement impactée voire anéantie.
2. **Créer une dynamique locale** où producteurs et artisans locaux (mais aussi dans un avenir proche les commerçants) travailleraient en circuits-courts (aujourd'hui les producteurs de porcs blancs travaillent en dehors du territoire de la CCAM, avec le Ruffé à Brest notamment, ou le Comptoir à tapas à Quimper).
3. **Développer un produit du terroir « identitaire »** qui soit spécifique au territoire.
4. **Valoriser le patrimoine breton** par l'élaboration et la diffusion de recettes traditionnelles bretonnes à base de porc blanc, notamment dans les fermes-auberges ou les restaurants (ex : graisse salée au beurre de Quimper).

3. Les attentes des producteurs de porc blanc

Les éleveurs de porc blanc attendent du projet de territoire qu'il leur permette de :

- Rendre leur activité et leur filière plus visible
- Promouvoir le produit et leur savoir-faire auprès des artisans locaux et de la population locale (ex : démonstration lors du Marché de la Bio organisé par le PNRA)
- Améliorer l'image du métier d'éleveur (ex : explication sur les JA lors du Marché de la Bio ou d'événements organisés sur le territoire)
- Trouver des synergies avec d'autres activités économiques locales (ex : dégustations à bord des bateaux)
- Se mettre en relation avec les cantines scolaires
- Développer le « glanage » (collecter les coproduits alimentaires bio dans les fermes pour nourrir les porcs blancs) et ainsi diminuer le coût du produit final et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Etudier l'intérêt d'un laboratoire de découpe mutualisé attenant à l'abattoir du Faou (l'arrêt de l'activité de découpe de Kermarc à laisser un vide sur le territoire, suscitant la prolifération de laboratoires privés qui doivent être amortis, ex : Kig)
- Recueillir de nombreuses recettes en partenariats avec le PNRA pour mettre à la carte des restaurants de nouveaux plats locaux.

Prochain rendez-vous

Le 2 avril 2015 de 18h30 à 20h30 à la CC Aulne Maritime (petite salle)

Ordre du jour : Fiches-actions