

« Pour faire des affaires »

Ce salon est une première, d'autres vont suivre. Déjà cette année, à Pont-à-Mousson puis Châlons-en-Champagne. Sans doute dans les années à venir ensuite.

EN 2017, il y avait eu les assises sur les filières alimentaires, on y avait notamment parlé des circuits de commercialisation.

Ce mardi 18 septembre, Sélestat accueille quelque mille professionnels du Grand Est aux Tanzmatten.

À l'invitation de la chambre d'agriculture, ce salon Passion de nos terroirs rassemble toute la filière, agriculteurs, transformateurs, grossistes, distributeurs (la plupart des enseignes seront sur place), commerçants et restaurateurs.

« En Alsace, on a une réputation, un savoir-faire »

C'est d'ailleurs chez ces derniers que le potentiel de développement promet sans doute le plus. « Les collectivités, on le voit, sont de plus en plus en demande », note le chef de pôle Fabien Digel.

Ce dernier annonce clairement la couleur : « On est là pour développer du business, n'ayons pas peur des



Un an après Saveurs et soleil d'automne, Sélestat accueille Passion de nos terroirs. PHOTO DNA - FRANCK DELHOMME

mots. C'est un rendez-vous d'affaires. » Cela se fera avec la production régionale, donc en augmentant la part de consommation des produits issus de la région.

« D'un côté, il y a des producteurs qui cherchent des débouchés, de l'autre des acheteurs, magasins et restaurateurs, qui cherchent des produits locaux et qui n'en trouvent pas. Il manquait ce lien, poursuit Fabien Digel. Ce salon interprofessionnel, c'est une mise en relations. »

L' élu de la Chambre d'agriculture

Pierre Lammert précise : « À la fin, c'est le consommateur qui s'y retrouve, parce qu'il retrouve des produits locaux », avec un meilleur gage de qualité. Avec ce salon, l'idée est de renforcer les filières de proximité.

« C'est une demande du consommateur, est-il noté. Il veut savoir d'où vient son produit. Et il fait confiance à ce qui vient du territoire où il habite. Les démarches de qualité sont connues, avec des critères qui donnent des garanties. »

« La meilleure traçabilité, ajoute Fabien Digel, est d'avoir le nom du

producteur qui travaille juste à côté. Il y a une tendance de fond : l'acte d'achat est aussi lié à l'origine et à la qualité. On le voit : la grande distribution surfe de plus en plus sur cette vague. »

Il ajoute : « C'est l'antimondialisation : les gens ont peur de la mondialisation. Ils préfèrent ce qui est produit et récolté à côté de chez soi, donc proposé à maturité. Cela ne traverse pas la France ni ne vient d'autres pays. Le goût est meilleur. Les gens ont plus confiance : en Alsace, on a une réputation, un savoir-faire, les consommateurs le savent bien. »

La région a de toute façon peu de structures en capacité de jouer l'exportation (en dehors des viticulteurs), la proximité est donc un levier de développement. « Les consommateurs préfèrent d'ailleurs avoir affaire à des structures familiales », assure l' élu.

Ce mardi, cent exposants, venus d'Alsace à 90 % mais aussi de Lorraine et de Champagne-Ardenne, seront sur place. ■

S.BA.

► Passion de nos terroirs, mardi 18 septembre, aux Tanzmatten (Sélestat), de 9h à 18h.