

ÉCHOS DU
PAYS ROCHEFORTAISFort Boyard challenge :
inscriptions ouvertes

FOURAS C'est désormais officiel, la 15^e édition du Fort Boyard challenge se tiendra bien à Fouras samedi 26 et dimanche 27 septembre prochains. Depuis plusieurs semaines, l'organisation du Fort Boyard challenge travaille pour permettre le maintien de l'événement et offrir un spectacle sportif ouvert à tous dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Depuis hier matin, les amoureux de la glisse peuvent désormais s'inscrire pour participer aux épreuves de windsurf/windfoil, stand up paddle (SUP) et pirogue VAA. Parrain de l'événement, le véliplanchiste Antoine Albeau sera présent à Fouras et donnera rendez-vous à tous les challengers. Inscriptions en ligne sur le site Internet : www.fortboyardchallenge.fr.



Le départ de la course de pirogues, l'an dernier. PH. ARCHIVES XAVIER LÉOTY

Emmaüs : vente pour
les actions à l'étranger

SAINT-AGNANT Une vente spéciale « scolaire » se déroulera à Emmaüs, demain, de 10 à 18 heures, avec des livres d'écoles, des dictionnaires, des classeurs, du papier, des fournitures... Les recettes seront reversées à Emmaüs International pour soutenir les 410 groupes Emmaüs présents dans 41 pays. « 800 000 euros restent à trouver pour aider ces associations », précise Erwann Briand, le responsable d'Emmaüs de Saint-Agnant. L'association est « durement frappée par la pandémie ». À cause de la crise sanitaire, la plupart des Emmaüs voient une réduction de leur activité. Durant cette vente spéciale, la restauration et le bar solidaire seront ouverts. Leurs recettes iront à l'association Emmaüs de Beyrouth, précarisée par la récente explosion dans la capitale libanaise.

Marche arrière sur
l'alimentation locale

PAYS ROCHEFORTAIS Le confinement avait provoqué un élan vers les circuits courts. Trois mois plus tard, c'est la déception



À la ferme de Bel-Air, à Saint-Nazaire-sur-Charente, Gilles Guériteau ne constate pas une hausse de sa clientèle. Et ce, comme beaucoup de producteurs. PHOTO S. G.

« Pendant le confinement, les gens faisaient la queue dehors », se souvient Fabienne Gachignat, vice-présidente de la ferme de la Varenne à Tonny-Charente. Certes, le magasin était limité à huit personnes, mais la clientèle avait réellement augmenté, un cas loin d'être isolé. « On a multiplié par quatre la production de farine et on s'est fait dévaliser en bœuf », raconte Sandrine Champagne, de la ferme de la Chancellerie (Cabariot). Et au marché de Rochefort, la maraîchère Vanessa Rembert se rappelle d'une « forte hausse dans les commandes de paniers ». Mais trois mois après le déconfinement, le discours a bien changé : « C'est calme... », souffle Vanessa Rembert.

« Comme avant »

« Les trois quarts de mes nouveaux clients ont disparu », note la maraîchère, consternée. Et elle n'est pas la seule. « Du jour au lendemain, ils étaient tous repartis », constate Sandrine Champagne.

Pareil pour les commerçants. « Après la hausse pendant le confinement, tout est redevenu comme avant », remarque Mélanie Vallade, qui gère une épicerie privilégiant

les circuits courts, à Rochefort. La ferme de la Varenne tire son épingle du jeu. « Cependant, je ne dirais pas que tous les nouveaux clients sont restés », nuance Fabienne Gachignat. La ferme, forte de ses 45 producteurs, a la chance d'avoir un magasin ouvert quatre jours par semaine.

Une force que n'ont pas les petits producteurs.

« Les habitués m'ont sauvé »

Car, pour certains d'entre eux, il n'y a pas eu de hausse de clients confinés à l'horizon. À la ferme de Bel-Air, à Saint-Nazaire-sur-Charente, Gilles Guériteau travaille seul et vend chaque jour le lait de ses vaches à l'heure de la traite.

Malheureusement, il a vu ses quelques clients baisser pendant le confinement. « Et il n'y en a pas plus depuis », note l'éleveur.

Toujours à Saint-Nazaire-sur-Charente, Erick Jarnan distribue lui-même ses jonchées à ses clients, en camionnette. Pendant un temps, le fromager avait pensé vendre uniquement aux supermarchés.

« Mais pendant le confinement, presque tous ont arrêté d'acheter mes produits. Ce sont les habitués

qui m'ont sauvé », explique-t-il, reconnaissant.

Retour aux supermarchés

Mais où sont donc passés les clients ? Pour beaucoup de producteurs, il n'y a pas de secret : les plus pressés sont retournés dans les grandes surfaces. « Quand on a le temps, c'est sûrement plus simple de s'intéresser à ce qu'on mange », reconnaît Mélanie Vallade.

Mais c'est aussi un effort qui n'a pas été fait. « Je me sens un peu lésée », explique Sandrine Champagne. Maintenant, les clients savent que nous sommes là et que nous pouvons les fournir sans souci. Ils étaient satisfaits pendant deux mois, mais ils ne sont pas revenus. »

Car même pour ceux qui n'ont vu ni hausse ni baisse de la clientèle, il n'y a pas plus de monde au rendez-vous. Comme à l'exploitation du Bois-Bernard (Échillais) où « le chiffre d'affaires s'est maintenu », selon le cogérant Yohann Bourdeau. « Mais dire que les clients sont là suite à une prise de conscience post-Covid... Je n'en entends pas vraiment parler », conclut-il.

Solène Gardré

Meilleur bilan sur le long terme

En Pays rochefortais, la crise sanitaire a donc peu changé les habitudes de consommations. Mais en prenant du recul sur les dernières années, c'est une photographie bien moins dramatique qui se dessine. « On nous demande de plus en plus du local », explique Yohann Bourdeau, de l'exploitation agricole du Bois-Bernard. Même sans effet Covid-19, la tendance sur le long terme reste à la hausse.

Éric Bruneteau en est un parfait observateur : installé depuis 2000 à Soubise, il vend des produits à base de ragondin. « C'est unique en France et la demande grimpe d'année en année », note-t-il. Mais pas besoin d'avoir un produit exclusif pour voir les clients revenir. À Rochefort, Mélanie Vallade (de l'épicerie Les Bocaux de Mélanie) a

ouvert son commerce depuis deux ans. Et elle constate déjà une augmentation de sa clientèle. « Il y a une prise de conscience autour de l'alimentation de proximité », note la gérante.

Derrière ce succès se cachent des clients fidèles. Car pour le local, les habitués y sont pour beaucoup. Comme à la ferme de Bel-Air de Saint-Nazaire-sur-Charente, où l'éleveur Gilles Guériteau vit grâce à eux. Lilian en fait partie : deux à trois fois par semaine, il passe à la ferme avec sa bouteille à l'heure de la traite, pour récolter le lait. Une affaire de famille : « On y va parce que notre grand-mère y allait », raconte le jeune homme. « Ce sont toujours des habitués qui viennent », confirme Gilles Guériteau.

S. G.

Plus qu'un métier —
— une expérience



KEOLIS LITTORAL RECRUTE
DES CONDUCTEURS / TRICES

Vous souhaitez faire un métier qui a du sens ?
Vous aimez la conduite et le contact commercial ?
Devenez ambassadeur de notre marque
en transportant nos passagers au quotidien
ou pour des sorties occasionnelles.

Révélez-vous, rejoignez-nous !

> recrutement-littoral@keolis.com

www.keolislittoral.com

KEOLIS
LITTORAL

RÉVÉLATEUR >>>
D'EXPÉRIENCES