



Lettre d'info - décembre 2021

## Rencontre avec Benoît Cadiou, de la boucherie du Bout du monde à Plouarzel

Benoît nous accueille très chaleureusement dans les locaux de sa boucherie, refaits à neuf cette année, sur la place de la mairie à Plouarzel.

**Propos recueillis par Claudie Micouleau**



*La boucherie c'est un commerce important dans la commune, y-a-t 'il plusieurs salariés qui y travaillent?*

Benoît Cadiou : Aujourd'hui j'emploie des salariés qui savent détailler la viande, et qui peuvent renseigner les clients. A l'accueil, aujourd'hui, il y a un boucher. Je travaille aussi avec Damien depuis avril 2013 ; il a fait son CAP et son BP à la boucherie, et il y est salarié depuis l'année dernière.

A l'heure actuelle, il y a aussi Pierre-Marie, charcutier, salarié depuis 2013 à la boucherie, mais qui arrête son contrat cette semaine. Un remplaçant va arriver début décembre. Et il y a un apprenti qui fait un CAP charcutier, alors qu'il a déjà un CAP boucher.



*Je vois que tu proposes une grande variété de produits...*

A la boucherie, toute la viande ( bœuf, veau, porc, agneau), est biologique (avec une certification AB) et d'origine locale :

Pour l'agneau, je travaille en direct avec un éleveur de Dirinon, Stéphane Brelivet, quasiment toute l'année avec lui, et en complément avec un autre éleveur en bio également à Plouguerneau, ainsi que les agneaux de Quemenes (de l'autre côté de l'océan), qui nous propose une toute petite production, très ponctuelle. Je suis le seul boucher à en commercialiser (avec quelques restaurateurs en plus).

Pour le bœuf, le veau, et le porc, je me fournis auprès d'un groupement de producteurs qui s'appelle Bretagne viande bio, qui travaille également avec les magasins Biocoop. Je développe aussi mon travail en direct avec les éleveurs, notamment Françoise Clément pour les veaux. Cette année, de fin juin à fin août, je n'ai eu que de ses veaux à vendre ici.

Pour la volaille, je travaille, avec des éleveurs locaux, qui travaillent en élevage conventionnel, mais pas en bio, la pintade vient de Plouidern ; les pigeons et les cailles viennent de Plounéour-Menez ; le lapin vient de Ploudalmézeau, ils travaillent avec un cahier des charges très strict : généralement ils produisent leur alimentation sur place (des céréales). Et pour la majorité, ils travaillent sans antibiotiques. Pour les petits éleveurs en bio en local, c'est compliqué d'en trouver car ils font souvent leurs ventes en direct. Alors je soutiens le projet d'installation des producteurs de volaille bio localement à Ploumoguier. Pour l'AMAP ça me paraît mieux !

Pour la production, je ne suis pas labellisé en bio sur la charcuterie, car c'était très compliqué à mettre en place au départ, notamment en raison des contraintes dans les démarches de fabrication (avec des recettes bien précises et certifiées, contrôlées par un organisme). Alors que nous, quand on a une idée de recette, on veut la mettre en œuvre tout de suite, mais pas dans six mois.

Je travaille la charcuterie en enlevant tous les additifs possibles, et à base de viande bio ( ou de volaille pour la charcuterie de volaille). On a appris, et on apprend encore, au cours de notre formation, à utiliser tous ces produits, alors que ce n'est pas obligatoire. Le nitrite est un inhibiteur microbien, au même titre que le sel ; et surtout ça conserve la couleur rose du jambon. Je peux m'en passer, notamment grâce à la mise sous vide des produits que je pratique à l'AMAP. C'est une méthode de conservation tout à fait naturelle : on retire l'air, ce qui améliore la conservation (pour une durée de 8 à 10 jours, qui figure inscrite sur le paquet).

Je ne travaille pas avec des assaisonnements tout prêts (Premix), je reprends les recettes d'assaisonnements de base, à sec (avec du sel, différents poivres, épices non composées, noix de muscade, coriandre...).

Pour fabriquer un jambon, on utilise de la saumure (un assaisonnement liquide avec une forte concentration de sel et des épices) qui est injectée au cœur du porc, et qui permet un salage à cœur et bien uniforme. On attend plusieurs jours avant cuisson. Le jambon, ici, n'est pas du tout reconstitué. On n'utilise pas l'opération du barattage, donc pas de phosphate, ni de colle à viande.

*Le bien-être animal et la question des abattoirs dans l'avenir:*

L'animal est abattu à l'abattoir communal du Faou. Je vais le chercher là-bas, et je le découpe ici. Actuellement il n'y a que deux abattoirs communaux dans le Finistère pour les artisans comme moi ; ils se situent au Faou et à Lesneven. Ils sont certifiés en bio tous les deux. Dans quelques années, j'espère que, comme en Belgique et en Allemagne, vont se développer en France les « camions-abattoirs » qui se déplacent directement dans les fermes, et éventuellement se déplacent chez les détaillants. On a beaucoup à gagner avec cette méthode : moins de transport, et amélioration du bien-être animal (car il n'y a pas de transport en vif dans ce cas-là) !

*As-tu observé de nouveaux modes de consommations, notamment depuis les confinements ?*

A la boutique, nos clients sont plus nombreux, mais avec des paniers moins remplis. Ils cherchent la qualité, plutôt que la quantité. Les consommateurs se rendent compte qu'en venant ici, ça n'est pas forcément plus cher qu'en grande distribution, mais avec une qualité supérieure, qu'ils favorisent les circuits courts, que je connais les producteurs.

*Et concernant l'AMAP, comment vois-tu notre partenariat ?*

A l'AMAP, je suis arrivé après Nicolas et Françoise, après la deuxième fournée de contrat. Aujourd'hui, l'AMAP représente entre 2 et 3 pour cent de mon chiffre d'affaire actuel, de même que les ventes en ligne, ainsi que quelques restaurants. Sinon, la majorité de mes débouchés, c'est la clientèle qui se déplace en magasin. Je vais continuer à proposer mes produits à l'AMAP, car c'est une démarche intéressante. Il y a une bonne ambiance et un rapport avec le consommateur différent : je détermine chaque semaine ce que je fournis dans un panier. C'est l'AMAPien qui doit préparer la viande que je lui propose, de même que pour le panier de légumes. Certains m'ont dit qu'ils sont très contents qu'on leur impose ce qu'il y aura au menu. C'est l'inverse du mode de consommation actuel (où on a tout ce qu'on veut, toute l'année). Or, pour la viande, comme pour les légumes, la consommation évolue au fil des saisons dans l'année. Et on doit aussi en tenir compte, et réfléchir à notre consommation.

*Comment cuisiner des bonnes recettes faciles, pour les gens trop pris, ou un peu déconnectés de la cuisine ?*

Pour un bœuf bourguignon (facile), tu peux préparer ça la veille sans trop de complications. Tu prends une cocotte qui peut passer au four... tu fais dorer les morceaux de viande avec des oignons, tu recouvres d'un bouillon, de vin, ce que tu veux, tu mets dans le four à 100 °C (4h voire 5h environ) et tu laisses cuire tout seul, ça consomme peu d'électricité. Tu peux mettre au four le soir, tu le sors du four le matin, et c'est prêt pour le prochain repas. La cuisson à basse température fait que tu n'as pas besoin de remuer, ça ne risque pas d'accrocher. Tu auras une cuisson homogène et ton plat va être splendide. La popotte c'est mon dada, j'ai plein de livres de cuisine, je pense même à les partager au magasin dans une boîte à livres de cuisine... Pourquoi pas faire ça à l'AMAP aussi ?

*Au fil de la discussion, Benoît se souvient d'une idée qui trotte dans sa tête depuis quelque temps... un atelier cuisine, (à la boucherie, lorsque le magasin est fermé). Les recettes gagnent à être échangées.*

*Un grand merci à Benoît pour son engagement, et pour sa passion du métier et de la cuisine.*

## **AMAP Penn ar bed**

***Des produits locaux et bio près de chez vous !***



Contrats :

Légumes – Laitages

Boucherie – Pains – Tisanes

Bières – Miel – Légumes lactofermentés

Distribution tous les vendredis de **17h00 à 19h** à  
Plougonvelin, Potager de Saint-Mathieu (ferme de Kerveur)