

415/22.

Angers

Le grossiste fournit encore plus de produits locaux

À Promocash, la demande des restaurateurs en produits locaux augmente avec la prise de conscience des méfaits de la dépendance alimentaire.

L'entreprise

Hier, Promocash, grossiste des professionnels de la restauration, mais aussi d'entreprises et d'artisans, a invité ses fournisseurs locaux et ses acheteurs dans un souci de réaffirmer cette tendance nouvelle du local.

« Depuis six ou sept ans, il y a une vraie demande », justifie Damien Leguay, gérant de Promocash. Ce que confirme Henri Mercier, président de l'association Produit en Anjou : « Pendant le premier confinement, on a soutenu l'économie locale. Quand on a su que les frontières fermaient, les habitants commençaient à s'inquiéter. On a mené une action de solidarité avec les fournisseurs locaux. Elle se pérennise depuis. »

Franchisé mais indépendant, le gérant de Promocash se fournit à 50 % en direct chez des producteurs. « Sur 12 millions de chiffre d'affaires, 6 millions proviennent du direct. » Dans le direct, le local est bien présent. « Les produits locaux représentent 13 % de nos 12 000 références en magasin. Sur 400 références de vins, une centaine concerne le local. »

Préserver les emplois et l'environnement.

On trouve des galettes du Val-de-Loire, le crémet d'Anjou, Giffard, Pasquier, la confiserie Poisson, la Brasserie angevine, Bissap d'Anjou. Il y a aussi les pommes de terre, les oignons d'Anjou qui représentent 20 % des ventes.



Damien Leguay, directeur de Promocash (au centre en rouge), et ses fournisseurs ont mis en avant les productions locales que l'on trouve chez le grossiste. PHOTO : OUEST-FRANCE

« J'ai du mal à trouver des fournisseurs locaux d'asperges et de fraises. Non qu'il n'y en ait pas, mais on se heurte à des problèmes de logistique. Un producteur d'asperges du Saumurois ne va pas se déplacer pour 50 kg, estime Damien Leguay. La région est fortement impactée par la grippe aviaire. Pas de canard, pas de volaille, le prix des œufs mul-

tiplié par trois, nos deux fournisseurs ont dû abattre 400 000 poules. En viande, on a dû arrêter la gamme de la Rouge des Prés. L'entrecôte est passée de 17 à 27 € le kilo. »

Le directeur espère que le marché de l'huile va se détendre. « Pour l'instant, les prix sont en train de monter. On en met peu dans les rayons pour

réguler le marché de la spéculation. » Même phénomène pour la farine. Il assure néanmoins qu'il n'y aura pas de pénurie.

Pascale Mitonneau, directrice de Produit en Anjou, croit fort au local. « Ça préserve les emplois et l'environnement. On fait vivre les campagnes, c'est moins cher. C'est un modèle vertueux ! »

Spectacles, conférences et expos

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infocale.fr



Carnet

Naissances

Adèle Gabard Refour, 7, impasse Philippe-Dubus, Longuenée-en-Anjou ;

chemin du Petit-Saint-Jean, Sainte Gemmes-sur-Loire ; Iness Thiberge, 120, chemin de la Guilberdière, I