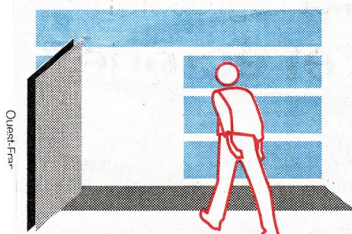


# Entrez donc, l'artichaut s'ouvre à vous

Pour la seconde fois, la CCI de Morlaix et le pays touristique du Léon ont mis en place des circuits de tourisme économique. L'une des balades, « les productions du terroir », est l'occasion de découvrir la zone légumière du Léon. Au vu de la fréquentation, les touristes apprécient.



Qu'il soit *camus*, *castel* ou *petit violet*, l'artichaut est l'un des principaux atouts de la zone légumière du Léon (Finistère). À Saint-Pol-de-Léon, la Confrérie et la Maison du même nom en témoignent.

Dans le souci de mise en valeur du territoire, les organismes touristiques léonards mettent en place, chaque mercredi, le circuit de découverte « Productions du terroir ». Une guide économique, Michèle François, propose aux visiteurs de franchir les portes de trois entreprises de la région dont l'activité est liée à ce terroir et plus précisément au légume vert.

La Sica (Société d'intérêts collectifs agricoles) de Saint-Pol-de-Léon constitue le premier élément de cette découverte. La guide détaille la méthode de commercialisation du produit. Une technique de vente assez particulière, réalisée sur un cadran.

« Ici, se concentrent une offre régionale – constituée des pôles Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et Saint-Mélor-des-Ondes – et une demande européenne. »

Derrière la vitre, les visiteurs peuvent observer la trentaine d'expéditeurs de légumes du Léon qui s'activent, accolés à leur téléphone : « Ils sont en contact permanent avec leurs clients. Suivant le prix affiché



Trois heures de visite pour tout savoir sur l'artichaut, le chou-fleur ou la tomate, de la production à la commercialisation.

par le cadran, ils décident d'acheter ou pas un lot d'artichauts. » Le vocabulaire, très pointilleux, intéresse vivement les touristes qui n'hésitent pas à demander des renseignements complémentaires. Les plus studieux prennent même le soin de noter des éléments sur leur carnet.

## « La Bretagne à travers son économie »

La balade se poursuit chez un expéditeur de la ville nord-finistérienne. La guide présente les variétés d'artichauts, de choux-fleurs, de tomates. Suggère également des recettes de cuisine ici et là.

Des éléments historiques accompagnent les précisions techniques : « Dans les années 60, la vente de légumes se faisait sur la place de l'Évêché, à Saint-Pol-de-Léon. Ce système créait un déséquilibre entre producteurs et expéditeurs. Ces derniers faisaient trainer la vente jusqu'à la nuit pour obliger les

premiers à casser les prix. Ainsi, les producteurs ont mis en place l'organisation légumière de la Sica. »

La découverte s'achève dans les locaux de la Station d'expérimentation légumière et horticole de Saint-Pol, le Caté : « Des recherches appliquées sont menées par une vingtaine d'ingénieurs, à la demande des producteurs léonards. Ils testent et évaluent des modes de culture. Le challenge est triple : rentabilité de l'entreprise, qualité du produit et préservation de l'environnement. »

La guide ne perd pas de vue la promotion du territoire local. C'est d'abord une démarche touristique : « Je leur fais part de la volonté de tous de développer une agriculture de qualité. »

La dégustation de cœurs et fonds d'artichaut ponctue de belle manière les trois heures de visite. Visiblement, la densité d'information enregistrée a réveillé les appétits.

Anthony FLOC'H.

## Pour visiter

- ◆ **Le circuit** « Productions du terroir » est proposé jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre, chaque mercredi matin. Adultes : 8 € ; enfants : 4 € de 7 à 12 ans ; familles : 23 € pour les familles de 4 à 7 personnes (parents + enfants uniquement).
- ◆ **Deux autres circuits** de découvertes sont disponibles : « Le bon plant » le jeudi matin et « les délices de la mer » le jeudi après-midi jusqu'au 2 septembre.
- ◆ **Renseignements et inscriptions** auprès de l'office du tourisme de Saint-Pol-de-Léon : 02 98 69 05 69. Possibilité de visites pour les groupes en hors-saison. Contacter la CCI, tél. 02 98 62 39 26.

