



## Un distributeur de saucisses, 24 h sur 24

A Kervignac, deux agriculteurs vont ouvrir une boutique de vente directe. Ils viennent d'installer un distributeur automatique de leurs produits.



Patrice Le Blimeau et Sébastien Ollier présentent leur distributeur de saucisses et merguez installé à l'entrée de la zone artisanale Le Braigno, à Kervignac.

Envie d'un petit barbecue après l'apéro à l'heure où tous les magasins sont fermés ? Pour ne pas laisser les clients dans une situation aussi insoutenable, deux agriculteurs viennent d'installer un distributeur automatique de saucisses et de merguez.

Patrice Le Blimeau, de Merlevenez, et Sébastien Ollier, de Kervignac, ont implanté leur machine à l'entrée du parking de la zone artisanale Le Braigno à Kervignac, aux portes d'Hennebont, près de l'axe Lorient-Vannes.

Il suffit de glisser trois euros dans la machine réfrigérée, de choisir six chipolatas ou six merguez (au bœuf) et de récupérer le sachet. Les produits sont conditionnés sous vide. Et le distributeur pourrait même être

mis en place près des plages pendant la saison...

Cette machine n'est pas un projet isolé. Patrice Le Blimeau et Sébastien Ollier, tous deux producteurs de porc et de lait, se sont associés pour former la SARL Ty-producteurs et créer un magasin de vente directe juste à côté, au Braigno. La boutique en est au stade du permis de construire, en extension d'un bâtiment existant. Elle devrait ouvrir à l'automne prochain avec deux bouchers et deux autres personnes pour la vente.

Les deux associés proposeront ainsi « **tous produits alimentaires, en direct du producteur, sans intermédiaire, que ce soit en viande, fruits ou légumes, avec l'apport d'autres producteurs, locaux de préférence ou d'ailleurs : le foie gras viendra**

**du Périgord et sera au même prix en boutique ici, que chez le producteur**, expliquent-ils. **Nous serons vigilants sur la qualité des produits sans parler vraiment de label bio ; par exemple notre viande de porc bénéficie du label Bleu-Blanc-Coeur, car les animaux sont nourris aux céréales et aux graines de lin, riches en oméga 3 ».**

La vente directe de porc est déjà en place. Des colis sont immédiatement disponibles, « **sous vide, étiquetés, faciles à congeler** ». Mais il faut en prendre à partir de 9 kg et réserver. Pour de telles quantités, il vaut mieux programmer son barbecue !

**Contact : 02 97 87 83 28 ou 06 78 43 68 01. E-mail : typroducteurs@orange.fr.**