

SECRETS DE CUISINE

{ Nouvelle-Aquitaine }

DES IDÉES NEUVES DANS L'ASSIETTE

La société se réinvente aussi à travers ce que nous mangeons. En Nouvelle-Aquitaine, des initiatives montrent qu'une autre alimentation est possible. Au menu, production locale, fruits et légumes bio oubliés, permaculture, le tout saupoudré d'une bonne dose d'engagement.

Pas si fous, ces idéalistes. Il y a peu, ils passaient encore pour de doux rêveurs qui espéraient changer le monde par le contenu de nos assiettes. Aujourd'hui, les chiffres donnent raison à ces producteurs, agriculteurs, chefs d'entreprise qui ont décidé de bousculer, voire de remettre en cause l'industrie agroalimentaire classique. Ainsi, l'agriculture biologique continue en France son inexorable expansion. Entre 2007 et 2014, le nombre d'exploitations bio a bondi de 121 %, à 26 466 exploitants. Elles occupaient cette année-là près de 20 000 ha en France (+ 101 % entre 2007 et 2014)¹. Et pour 46 % des consommateurs, « l'achat directement auprès du producteur apparaît comme un gage de réassurance », selon une étude réalisée par Bienvenue à la Ferme et Ipsos.

CIRCUIT COURT... ET VIABLE
Agriculture biologique et locavorisme – habitude de consommation qui privilégie exclusivement les productions locales – ont ainsi le vent en poupe. De quoi donner raison

à ceux qui se sont entêtés et à ceux qui ont rejoint les rangs des ex-utopistes. Car aujourd'hui, cette mutation dans nos assiettes est concrète et attire désormais de pragmatiques chefs d'entreprises. « Je sentais qu'il y avait une demande », raconte aujourd'hui Stéphane Petriat, gérant de la conserverie basque Betiko. Cet ancien directeur commercial a senti, alors qu'il était encore salarié dans une conserverie industrielle, que le « *made in France* » et la préférence donnée au circuit court pourraient être porteurs. « Les gens sont plus ouverts aux produits régionaux ou locaux », constate-t-il. En novembre 2013, les premières boîtes de conserves Betiko sortaient de la ligne de production basée à Hendaye. Au menu, des produits de la mer achetés aux mareyeurs des ports de Nouvelle-Aquitaine, dont celui de Saint-Jean-de-Luz, transformés sur place, pour la réalisation de recettes basques (soupe de poisson luzienne, rouille au piment d'Espelette, axoa de thon, entre autres). Les journées de Stéphane



Vue du « jardin comestible » de Simply Permaculture, à Saint-Jean-de-Duras dans le Lot-et-Garonne.

Petriat et de son associé, Pascal Fourcade, rencontré dans le cadre de son précédent emploi, sont longues. Mais au bout de deux ans d'activité, Betiko comptabilise 500 000 € de chiffre d'affaires réalisés auprès de la grande distribution et d'épiceries fines. Malgré les efforts, le choix de la qualité semble davantage pérenne économiquement, selon Stéphane Petriat. « On ne cherche pas le volume pour le volume, avec très peu de marge », assure-t-il. Mais la clé du succès à venir, Stéphane ne la voit que dans un seul mot d'ordre : l'innovation. Et chaque année, trois nouvelles recettes proposées par Betiko voient le jour.

NOURRITURE, TOUJOURS, DOIT VARIER

Les idées neuves et la recherche de la qualité sont aussi au programme de La Manufacture Bordeaux. « Un jour d'été 2015, nous étions devant une bouteille de jus d'orange », se souvient François Delmas-Saint-Hilaire, fondateur de cette rafraîchissante PME, aux

côtés de Marion Gaudicheau. « Nous avons eu beau chercher, nous ne sommes jamais parvenus à connaître l'origine des oranges qui avaient été pressées. » Le constat, simple, s'accompagnait d'un autre : sur le marché du soda, il n'existe aucune offre de boisson saine et goûteuse. Le jeune couple, fraîchement sorti de l'École d'agronomie de Toulouse, arrivé sur le marché du travail en 2011 en pleine crise économique, décide, faute de trouver un emploi dans la même ville, de se lancer dans l'entrepreneuriat après trois années d'expérience professionnelle. Au final, les premières bouteilles de La Manufacture Bordeaux, dont les recettes ont été imaginées par Marion Gaudicheau, sont décapsulées quelques mois plus tard : des sodas constitués à 95 % de jus de fruit et à 5 % d'eau pétillante ou des infusions glacées bio, tous habillés de QR Codes. Ce code-barres qui peut être lu par les smartphones amène vers une page Internet où sont présentés les producteurs qui ont fourni La Manufacture.



Benoît Dima, producteur de plantes aromatiques à Aubiac (Lot-et-Garonne) est l'un des fournisseurs de la jeune marque de sodas et d'infusions glacées La Manufacture Bordeaux (à droite).



La conserverie Betiko produit à Hendaye des recettes dont les produits proviennent des mareyeurs des ports néo-aquitains, notamment de la criée de Saint-de-Luz (à gauche).



Tous les fruits viennent de Gironde ou des départements limitrophes et sont aujourd'hui pressés par une machine achetée grâce à un financement participatif. « Nous connaissons tous nos producteurs, poursuit François Delmas-Saint-Hilaire, chargé de la commercialisation des produits. L'humain est important, au-delà de l'aspect commercial, il y a une confiance qui naît. » Le soda, distribué dans une cinquantaine de points de vente à Bordeaux, se veut hors des standards rigides de l'agroalimentaire et assume un « effet millésime » : la fraise de 2015 et 2016, sucrée à point, reste pour l'heure dans les annales de la toute jeune entreprise. Qu'en sera-t-il en 2017? La nature aura le dernier mot. La variété est donc dans la nature, et c'est pour Bernard Lafon un véritable atout pour toute l'espèce

humaine. Depuis 1995 et avant de céder le site à l'été 2016, il faisait pousser et découvrir des espèces de plantes comestibles, fruits et légumes oubliés sur le domaine familial, devenu un « potager conservatoire bio » baptisé « Oh légumes oubliés ! », dans l'Entre-deux-mers en Gironde. La biodiversité alimentaire y était érigée en fer de lance, tant « l'alimentation d'aujourd'hui est destructrice, martèle-t-il. Si les générations qui viennent ne s'en rendent pas compte, ils le paieront cher. [...] Manger toujours la même chose provoque des carences qui nuisent à la flore intestinale, par exemple ». Ainsi, depuis l'ouverture du lieu au public, 500 000 visiteurs ont pu goûter, entre autres, au gaspacho de tomates ananas, à la gelée de menthe ou de safran, à la soupe d'orties, au confit d'oignons aux nèfles, au pâté d'aurochs, cette espèce

rare de bœufs élevés sur le domaine. Le but d'« Oh Légumes oubliés ! », qui a accueilli depuis son inauguration 300 000 enfants, était ainsi éminemment pédagogique : « Je n'ai pas eu la prétention de changer le monde mais à travers ces propos, on a amené notre petit caillou qui fera que le monde va évoluer », estime Bernard Lafon, l'heure du bilan venue.

BIOMIMÉTISME

Partager sa vision du monde à travers un jardin, c'est aussi la mission que se sont donnés Sandra et Santi, à travers Simply Permaculture, leur ferme de 5 ha située à Saint-Jean-de-Duras, en Lot-et-Garonne. Ce couple atypique d'anciens moine et nonne bouddhistes – lui Français d'origine laotienne, elle Hollandaise – s'est rencontré au Village des Pruniers, lieu de retraite bouddhique situé dans le département. Amoureux

de la nature, réticents à l'idée de regagner leurs anciennes vies de citadins, ils ont décidé de s'installer à la campagne, dans le Sud-Ouest, et de créer un lieu de vie respectueux de leur philosophie. Ils proposent d'abord des chambres d'hôtes puis découvrent la permaculture, cette méthode agricole écologique et systémique, mise au point par un agronome australien dans les années 1970. « Cette méthode est basée sur l'observation et la patience, ce qui impose de revenir à des rythmes naturels et sains, explique Santi. Elle offre des solutions concrètes. » En 2013, ils suivent des stages de formation et se lancent. Ils plantent ainsi 1 000 espèces d'arbres, des espèces vivaces, et de quoi assurer leur autonomie alimentaire. Le pari est depuis remporté : Santi et Sandra peuvent se nourrir grâce à leur jardin. Mais loin d'eux



Sandra, propriétaire avec son mari Santi de cette ferme de 5 ha nommée Simply Permaculture, ont commencé par proposer des chambres d'hôtes avant de diversifier leurs activités, développant des méthodes agricoles innovantes pour leur autonomie alimentaire puis dans un but pédagogique. Les lieux reçoivent le public.



l'idée de se lancer dans une croisade. « Nous ne sommes pas militants, assure Santi. Nous avons fait notre expérience dans notre coin, mais si cela vous intéresse, vous pouvez venir jeter un œil. » Buttes de culture auto-fertiles, bassins hydroponiques où poissons et plantes cohabitent pour le bien-être des deux espèces, bassin de phyto-épuration des eaux usées réalisé à partir de plantes et bientôt, peut-être, des vignes qui poussent sur des arbres fruitiers : le couple a expérimenté et expérimente toujours tous azimuts. Proches des réseaux Colibri initiés par l'agronome Pierre Rabhi ou des Incroyables Comestibles, le couple n'aura pas attendu

bien longtemps avant de se lancer. C'est, semble-t-il, le plus dur : « Les gens échangent beaucoup, mais peu passent à l'action, car ils ne savent pas par où commencer », considère Santi. Un petit tour au jardin Simply Permaculture sera peut-être l'occasion, pour la centaine de familles qui le visite chaque année, de passer de l'utopie à l'action. ●

ARIANE PUCCINI (Youpress)

1. Source : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique.



conserverie-betiko.fr
lamanufacturebordeaux.fr
simplypermaculture.com

Velouté de Rutabagas



Ingrédients
Pour 4 personnes

400 g de rutabagas
300 g de pommes de terre
1 gros oignon
1/2 clou de girofle
1 jaune d'œuf
Sel et poivre
1 cuillerée à soupe de crème fraîche

Préparer et laver les légumes puis les couper en petits morceaux. Ajouter de l'eau salée et le bout de clou de girofle. Cuire à l'autocuiseur 12 mn à partir du sifflement. Retirer le clou de girofle et passer le tout au mixeur. Hors du feu, délayer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau froide. Au moment de servir, l'ajouter au potage, avec la crème liquide. Servir chaud avec des tranches de pain dur.

Recette extraite de *Le Potager de ma grand-mère, saveurs de légumes oubliés*, de Bernard Lafon, éd. La Martinière, 152 pages, 20 €.