

RETOUR À LA NATURE dans les Pyrénées



Entre mer et montagne, le département des Pyrénées-Orientales a été l'un des pionniers à faire le pari du bio. Il est en train de le gagner.

ÉRIC VERSCHUEREN

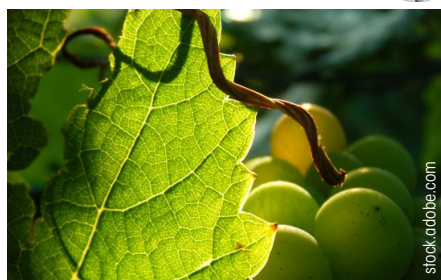


C'est là-bas, tout en bas, mais à portée d'un vol low cost de Charleroi. Voici Perpignan, capitale des Pyrénées-Orientales, dernier département français avant l'Espagne. Cette grande ville d'Occitanie est aussi la capitale de la culture catalane et il n'est pas rare de tomber sur un ancien qui répond en catalan à vos questions.

La région est belle et ensoleillée, profitant de la proximité de la mer et de la montagne pour attirer touristes, sportifs et pensionnés en recherche de douceur de vivre. Pour ne rien gâcher, le département s'est emparé de l'agriculture bio pour en faire un produit d'appel. Près de 20 % de la surface agricole est cultivée de cette manière. Un véritable tissu de producteurs séduits par l'idée (près de 600 sur tout le territoire) a réussi à propulser le département en tête du classement vert chez nos voisins. Bio et développement durable, la révolution et la reconversion sont en marche.

« Amener les enfants à manger de bonnes choses »

« Lorsque je me suis lancé dans le bio en 1999, tout le monde me prenait pour un fou », explique Patrice Ey, entrepreneur à la tête des Saveurs paysannes, domaine multiforme (maraîchage, vignes, volaille...) fonctionnant en circuit court, grâce notamment à un magasin dédié à la vente directe aux consomma-



teurs. « Ce fut très long à mettre en route. Les moments de doute ont été nombreux. Aujourd'hui, nous avons notre clientèle. Des particuliers, des restaurants de la région. Moi et ma femme y travaillons avec une dizaine

d'employés. »

Leur moteur ? La passion. Bien arimés dans leurs convictions, Patrice et son épouse Coralline ont même créé près du magasin une petite ferme pédagogique où les enfants peuvent venir apprendre une multitude de choses sur les animaux. « Nous essayons d'amener les enfants à manger de bonnes choses, explique-t-il. Je trouve cela bien mieux qu'une enseigne comme McDo qui attire les gens avec du marketing pour au final bouffer de la m... »

« Il faut d'abord admettre qu'on s'est trompé »

Cette dynamique qui s'appuie sur quelque 557 producteurs locaux touche divers secteurs de l'agroalimentaire. Soutenus par le département, les Villes et les Communes, ces entrepreneurs sont actifs dans le vin, les fruits et légumes, la viande, les amandes, le miel, l'huile d'olive... Ils tirent leurs revenus de la vente directe, des marchés, voire de coopératives qui centralisent sur certains points leur production.

« En fait, le problème du bio, c'est que pour certains producteurs plus anciens, il faut d'abord qu'ils admettent qu'ils se sont trompés pendant 30 ou 40 ans, note Gildas Girodeau, propriétaire d'un domaine oléicole à Argelès-sur-Mer. Pour les jeunes, il n'y a aucun souci : ils démarrent au vert directement. »



La charcuterie de Thibault Gonzales

Voici près de 13 ans que Thibault Gonzales, 37 ans, tient l'Espace gourmand, à Thuir. Pas de vie de famille pour cet éleveur de quelque 200 cochons noirs gascons. Il est sur la brèche 7 jours sur 7 car l'homme a pour ambition de devenir Meilleur artisan de France.



De l'huile et de la confiture d'olive

Le Mas Boutet, à Argelès-sur-Mer, travaille l'olive en bio. Les insectes prédateurs ? « On attire des oiseaux et des chauves-souris pour nous aider à les combattre », expliquent Gildas et Isabelle Girodeau, les propriétaires. Ils font de l'huile aromatique, d'accompagnement, mais aussi de la confiture d'olive.



Les abricots de l'Hirondelle

À Laroque-des-Albères, Claude Cribellet et sa femme font vivre en mode bio les 12 hectares de l'Hirondelle. Abricots, nectarines, pêches, papayes et avocats sont à la fête. « Pas facile, le bio dans ces temps de dérèglement climatique. Chaque année, de nouveaux parasites débarquent. Ce n'est pas toujours évident de trouver une parade non chimique. »

5

ARTISANS DANS LE VENT



Les amandes

À Laroque-des-Albères, Christine Liense exploite les amandes de ses vergers. Cela de manière artisanale, devant les clients de sa petite boutique. Elle produit de l'huile, de la pâte d'amandes, des amandes fraîches... « Quelque 10 tonnes décortiquées chaque année, fait-elle. Les coquilles ? C'est pour allumer le feu ».



La spiruline

Samuel Fort est l'un des 150 producteurs français de spiruline, une algue d'origine tropicale reconnue comme un aliment de santé supérieur du XXI^e siècle. Il produit la spiruline du Roussillon, à Liupia. Ce concentré de vitamines, de sels minéraux et d'oligo-éléments régule le mauvais gras, combat la fatigue et booste nos défenses immunitaires.