

SAVEURS BIO DU PAYS CATALAN

La Catalogne espagnole est sous les feux de l'actualité depuis plusieurs années. Mais historiquement, la région ne s'arrête pas à la frontière. En France aussi, du côté de Perpignan, l'identité catalane n'est pas un vain mot et elle se manifeste à travers les drapeaux à lignes jaunes et rouges qui pavoisent généreusement dans l'espace public. Mais comme la France demeure un pays très centralisé, c'est toujours le département des Pyrénées-Orientales – numéro 66 – qui se déroule de Perpignan jusqu'aux Pyrénées, ce qui n'enlève rien à l'identité de ses habitants. Au contraire, il se trouvera toujours un Catalan français pour remercier la Belgique d'avoir donné asile à "leur" président, entendez Carles Puigdemont.

Mais laissons là la politique. Si les Pyrénées-Orientales ont bien des raisons d'attirer des touristes, il en est une moins connue, que les

plages ou le soleil, et qui est pourtant plus que jamais dans l'air du temps.

Le département est en effet au cœur du développement durable avec plus de 18% de sa surface agricole cultivée en agriculture biologique, 557 producteurs et une dynamique de conversion qui se poursuit.

Elle se manifeste dans les secteurs les plus traditionnels mais aussi les plus insolites. Traditionnels avec la famille Sales qui cultive et commercialise ses légumes à la sortie de Perpignan. Depuis 1987, elle a progressivement mis au point des procédés de production, de conditionnement et de vente pour des minilégumes, dont elle est devenue spécialiste. Au cœur de l'exploitation agricole, une ferme pédagogique accueille écoles et grand public.

Du vin et des olives

Le Roussillon est connu pour ses vins. Plus de 12% du vignoble est en agriculture biologique. Parmi eux, ceux du Château Nadal-Hainaut, qui élabore des vins de cépages et des AOP en blanc, rouge et rosé, ainsi que des vins doux naturels, mettant en valeur chaque cépage du terroir. De l'arrivée des raisins en cave jusqu'à la mise en bouteille, chaque étape est réalisée sur le domaine.

Autre étape vinicole au Château de l'Ou, à Montescot, à 10 km au sud de Perpignan. En 1998, Séverine et Philippe Bourrier achètent le domaine de 30 ha d'un seul tenant planté de 26 ha de vignes et 4 ha d'oliviers. L'ensemble de la propriété est immédiatement converti en

Thinault Gonzales élève du cochon noir qu'il propose sous toutes ses formes selon la meilleure tradition catalane.

Les Pyrénées-Orientales ne sont pas seulement une merveilleuse terre de vacances. On y travaille aussi à proposer une alimentation saine et goûteuse.

agriculture biologique, une démarche très avant-gardiste pour l'époque. La vendange des raisins du Château de l'Ou est exclusivement manuelle et les vendangeurs sont formés à cueillir les raisins selon des exigences de qualité. La cueillette matinale du lever du soleil à midi est privilégiée pour conserver la fraîcheur des raisins. La vendange est placée dans des caisses de 10 kg environ pour ne pas être altérée pendant le transport et faciliter la manutention à la cave. Le chai de vinification a, lui aussi, été entièrement rénové pour améliorer la qualité des vins.

Autre ambassadeur de l'agriculture biologique, Thibault Gonzales est éleveur de cochons noirs. Installé à "l'espace gourmand" de Thuir, Thibault propose toute la viande fraîche à la découpe, de la côte à la saucisse fraîche et une large gamme de charcuterie: pâtés, saucissons, rillettes, fougat, boudins blancs et noirs, "pa de fetge", saucisson à l'ail, "carn de parol", pâtés de tête ou encore jambons cuits et crus. Tout cela en plus de la gamme classique d'un boucher charcutier.

Et si vous lui demandez les raisons qui l'ont poussé à choisir le cochon noir gascon, il vous répondra: son allure, son comportement, car il est assez "câlin", mais aussi pour avoir une viande au top, de très bon goût, avec un joli gras et au final une très bonne charcuterie...

Notre étape suivante nous mène au Domaine oléicole du Mas Boutet, à Argeles-sur-Mer. Ici, l'olivier est une histoire de famille depuis 1940.



COMMENT S'Y RENDRE

En train: le TGV au départ de Paris termine son parcours en gare de Perpignan. Pour rallier Paris, prendre le Thalys.

En avion: des vols Ryanair réguliers relient l'aéroport de Charleroi et celui de Perpignan Rivesaltes

SE RENSEIGNER

Sur les Pyrénées-Orientales
www.tourisme-pyreneesorientales.com

Sur l'Agence de développement touristique des Pyrénées-Orientales.
visitpo.fr

Sur Perpignan
www.perpignan-tourisme.com

Aujourd'hui, l'exploitation comprend 12 ha de cultures, avec de vieux oliviers rescapés du gel de 1956, mais aussi de jeunes plantations. Les variétés Olivière, Picholine, Picual sont complétées par de très locales Argudell et Rudunell. De nombreux produits dérivés accompagnent les gammes d'huiles d'olives. Confitures, olivades, olives de bouche et diverses gourmandises sont en vente dans la boutique.

Faisons encore un arrêt à la maison de l'Amande à Laroque des Albères où Christine Liense nous accueille dans sa petite boutique avec des produits naturels à base d'amande (huile, pâte d'amande, amandes fraîches). Des produits préparés artisanalement dans la boutique devant les clients.

Place à présent à l'insolite. On terminera ce petit itinéraire bio-catalan au milieu de nulle part dans la Ferme de la spiruline. Qu'est-ce donc? La spiruline est une algue microscopique qui se cultive sans le moindre traitement. Elle consomme peu d'eau et d'électricité! Nutritionnellement, la spiruline est si exceptionnelle qu'elle est reconnue par de nombreux organismes internationaux (comme "aliment de santé supérieur du XXI^e siècle"). C'est lors d'un voyage sur l'île de la Réunion que Samuel a découvert la spiruline. Dès la fin de ses études en biologie et management d'entreprise aquacole, il s'est lancé dans la construction d'une ferme de spiruline à Llupia. En juin 2017, il récoltait ses premiers kilos. Dans la foulée, il vendait les premiers sachets par internet, à la ferme et à quelques magasins partenaires. C'était la naissance de la Spiruline du Roussillon! Un concentré de vitamines, minéraux et oligo-éléments recommandable pour la bonne santé de tous.

On le voit, Les Pyrénées-Orientales ne sont pas seulement une merveilleuse terre de vacances généreusement ensoleillée et réputée pour sa gastronomie. C'est devenu au fil du temps un atelier au service d'une alimentation de qualité aussi goûteuse au palais que bénéfique pour la santé.

Géry De Maet

→ Cet article résulte d'un voyage de presse organisé par l'Office de tourisme des Pyrénées-Orientales.

5 BONNES RAISONS D'Y ALLER

1 Perpignan
Perpignan est un "hub" bien connu pour les Belges qui possèdent une résidence secondaire dans la région ou qui poursuivent leur voyage vers l'Espagne. Mais il est dommage de faire l'impasse sur cette cité aux nombreux visages où les quartiers populaires côtoient les sites historiques comme le palais des rois de Majorque ou la cathédrale Saint-Jean Baptiste. La ville s'est beaucoup agrandie au fil des siècles, transformant des villages voisins en quartiers. Dans ces quartiers, l'architecture change et rejoint celle d'un petit village (ruelles et immeubles donnant sur la rue). Le centre historique a gardé une vie commerçante qui le différencie agréablement des pièges à touristes.

2 Les balades
Entre deux dégustations, la région se prête à la balade à pied ou à vélo. Entre Canet et Collioure, le sentier du littoral accueille ainsi des promeneurs de tout âge. Il est vrai qu'en haute saison, les routes touristiques sont considérablement encombrées.

3 L'hirondelle
C'est dans un logement pittoresque qui défie toutes les lois de l'urbanisme que Claude Cribellat développe son commerce d'arboriculture baptisé L'Hirondelle. Au pied des Albères, il cultive pêches, nectarines et abricots sur douze hectares. Comme dans d'autres endroits de la région, le GPS ne suffit pas toujours à trouver son chemin.

4 Les toques blanches
Baptisés les Toques blanches, ces chefs de talent font la fierté de la région. Parmi eux, Pierre Bacle qui, dans son restaurant bio à Saint-Cyprien, a opté pour une cuisine "qui fait envie".

5 Le miel
Dans son exploitation de Canet-en-Roussillon, le Berger des abeilles, François del Castillo propose un choix de miels, gelée royale, pollen frais, pain d'épices et vinaigre de miel.

