Savoureuse région Centre au Salon de l'agriculture

Publication : mercredi 23 février 2011 08:59

La République du Centre, 23 février 2011

Loiret/Région

François Bonneau, Jean-Pierre Lovetland et Franck Chevrier, directeur de l'ONICIA de Tours (de g. à d.), présentent le fromage inventé ici.

Sur les conseils de Pascal Jassy (à dr.), les Parisiens et autres visiteurs découvrent le bouquet de l'appellation « orléans-cléry ».

La viande d'autruche, produite dans le Gâtinais par les époux Perrette, se dégoûte sur place, séchée, en saucisse ou andouille.

Reportage

Savoureuse région Centre au Salon de l'agriculture

■ Hier matin, à Paris, François Bonneau a fait la promotion des 146 produits remarquables du terroir recensés dans le récent « Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre ». Avec des dégustations à la clé.

Une région Centre à deux pas de la Corse, et coincée entre Alsace et Franche-Comté. Zéro en géographie ? Non. Elle, sur 300 m² du Salon de l'agriculture parisien, les jeudifères de Montargis, andouilles de Jargeau, fromages « feuille de Dreux » et autres spécialités puisées parmi les 146 valeurs du récent « Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre » adressaient comme un pied de nez aux cuisines de Morteau, Montélimar, mais aussi meunier, sylvaner et kouglof, exhibés sur les stands alsaciens et francomtois voisins ! La porte de Versailles compte, jusqu'à dimanche, son « Jardin de la France », riche de mille saveurs venues du Perche ou du Berry, de la Beauce, en passant par la Sologne et la Touraine...

Dès 10 h 30, hier matin, François Bonneau, président de région (PS), a slalomé parmi les stands d'une exaltante cohorte « ses » producteurs. Sonnez, Attention... top départ ! Sous la conduite de Dominique de Vial, présidente régionale du réseau « Bienvenue à la ferme », François Bonneau s'élance dans un marathon qui excédera l'heure et demie. Dès le son sillage, Jean-Pierre Banse, sénateur du Loiret (PS), Philippe Vigier, député d'Eure-et-Loir (UMP), Jean-Pierre Lovetland, président de la chambre d'agriculture du Loiret, mettent dessus sur Xavier Beulin, président de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), etc. Première halte face aux fournisseurs d'Eldy, où Basil Andrade joue les chefs et fait mijoter le blé mêlé aux herbes et tomates, commercialisé par le géant Mars. Un bataillon de journalistes bellemens, uniforme jaune et noir, propose aux visiteurs de déguster Eldy, un alléchant mandré puisqu'il représente 1.000 hectares de blé dur plantés en Eure-et-Loir, et quelque 8.500 tonnes de produits finis : « Tiens, tu viens faire une incursion en région Centre », lance Philippe Vigier, tout sourire, à un Gérard Larcher, président du Sénat, qui passait par là. Pertinente de mots à François Bonneau, et le patron du Palais du Luxembourg n'est déjà foulé dans la foule. Tourisme, sûrement, bouquet, vouvray... l'alignement des stands d'Indre-et-Loire apparaît comme irréductible aux marathoniens de la paquille. Les verres de dégustation ont, bien sûr, leur alcoves du côté à coudre. Mais de fil en aiguille, l'allure saccadée du défilé ralentit singulièrement. Petit stop aux rotations de l'Orléanais, aux vitrines d'autruche de Saint-Germain d'Auxerre et Jean-Pierre Perrette, éleveur à Ermenonville, Petit délicieux barrières par le blanc, via le quincy et le sancerre. Un « excellent » arrêt sur un « remarquable » lâché là par un François Bonneau enthousiaste face aux produits authentiques. Le bonheur est dans le vrai !

Deux questions sur les verres à l'export, sur l'état du marché, un rien de fromage de chèvre goûté à la volée, et voilà le président de région cueillé pour les discours. « Vous avez vu, François Bonneau devient presque aussi bon que M. Chirac ! Il manque plus que le Jean-Pierre Raffarin », ironise l'un des visiteurs du salon parmi les nombreuses République. Discours et pâté de campagne. Pas la voix de Jean-Pierre Lovetland, le maître jeu, qui a exprimé son « exaspération » après « les campagnes de dénigrement » qui visent la production. « La dernière en date, étant signale France Nature environnement, je serais très intéressé de connaître la réaction de Nature Centre », a tonné un président pourtant « attaché à préserver calme ». En ces temps tourmentés, difficiles économiquement, François Bonneau a souhaité « un engagement durable afin de réussir à redéfinir l'avenir de l'agriculture dans notre région ».

Philippe Bamond.

VAL DE LOIRE

HIER MIDI, PORTE DE VERSAILLES À PARIS. Les tubes au safran bio d'Orléanais sont appréciés du public. (Photo : Thierry Bouget)

REPÈRES

■ **90.000 euros**
C'est l'enveloppe globale versée par la région à Civraie pour assurer la présence régionale au Salon de l'agriculture.

■ **Chez Albin Michel**
L'inventaire réalisé par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) sera diffusé en juin aux éditions Albin Michel.

■ **Primés**
Le Concours général agricole décernera ses prix aux meilleurs produits (et vins, 121) régionaux ancienne dès mardi/dès en 2010 (contre 115 en 2009), soit 175 de l'échantillonnage.

■ **Chiffres**
Les six départements de la région comptent 25.500 exploitations agricoles (2,6 millions en France), 1,5 million d'hectares de surface fourragère, 67.500 ruches laitières, 206.000 ruches allaitantes, 98.900 chèvres, 155 établissements agroalimentaires.

La chambre d'agriculture met les pieds dans le plat

« *On ne suffit pas pour 3 kilos de farine et 6 litres de lait. Soit 120 belles crêpes. Vous goûtez ?* », s'amuse Jean-Pierre Perrette.

Mais le président est déjà le nez dans les pots de confiture saltée de Sophie Duchesq, première sulfuranée d'Eure-et-Loir. Et le safran bio d'Orléanais n'est pas loin ! La betterave rouge du Loiret répondra des coulisses dans la présentation de Mathieu Masson, président du syndicat des producteurs. Un autre jeune, Adrien Rivière, de Courtenay, mènent toute l'attention des « hodies » en étouffant la première pression à froid de colza. Pascal Jassy vante les mérites de l'« orléans-cléry ».

QUESTIONS À Xavier Beulin

président de la FNSEA et de la chambre d'agriculture du Loiret

« Spécialités qui méritent d'être connues, reconnues »

L'inventaire du patrimoine culinaire en région Centre vous apparaît...

... Très bien ! Nous avons une l'une des dernières régions à l'avoir réalisé, et j'ose espérer que cela va contribuer à nous donner une image plus frette. Au-delà de cet aspect, l'inventaire culinaire rappelle que la région Centre recèle un grand nombre de spécialités qui méritent d'être connues, reconnues et réalisées. Le pays de Bachelais devient plus que jamais synonyme de bonne chère, de repas gastronomique à la française.

Petit frisson pensif au cœur d'un homme du Loiret qui veut ces productions aimé à l'honneur ?

Le mouvement est venu de prendre conscience de la grande richesse de notre table régionale et, plus largement, des grandes richesses de notre région. Nous étions jusque-là un peu compliqués par rapport à d'autres régions, qu'il s'agisse de la Bourgogne, de la Bretagne ou du Sud-Ouest.

Une initiative totalement positive à vos yeux ?

Oui. À nouvel intitulé démarche, c'est tout le savoir-faire agricole qui est valorisé. En l'occurrence, le travail des agriculteurs, des PME, voire de l'industrie agroalimentaire. Tout cela contribue à des circuits courts, à multiplier les liens directs entre producteurs et consommateurs.

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE – MERCREDI 23 FÉVRIER 2011 – MNN – 5

Phoca PDF