



© Serge Boudier

DOSSIER



L'achat de produits bio gagne du terrain, notamment chez les citadins.

Une gastronomie tendance



© Lid Graphic Preview

La gastronomie n'échappe pas aux nouvelles tendances. Les modes de vie et de consommation changent. Tout en cherchant ou en échangeant ses recettes sur internet, les Burgiens se tournent volontiers vers l'alimentation bio, locale ou équitable. Le terroir bressan se prête à toutes les aspirations !

Dossier préparé par Géraldine Bourgeay-Marin, Céline Crociani, Christelle Moiraud

Bourg voit bio, et vous ?



À Bourg, l'intérêt pour les produits bio (labellisés Agriculture Biologique) décolle. Les paniers ou commerçants bio connaissent un succès grandissant et la première Foire bio a rassemblé de nombreux "aficionados" et néophytes... Pourquoi manger autrement ?

16 heures. Cyril Lorréard arrange ses salades, choux, navets, rutabagas, pommes de terre... Les radis et les poireaux sont au garde-à-vous. Les potimarrons, pâtissons, piments brillent, prêts à séduire les premiers chalands. Le producteur des Terres de Luisandre (Saint-Denis-lès-Bourg) ouvre sa "boutique" à la ferme et les clients affluent, paniers en main. Parmi les fidèles, Véronique explique : "Je viens tous les vendredis depuis l'ouverture en juin 2010, j'habite à côté. Ici, on a la qualité, l'assurance qu'il n'y a aucun pesticides, et en prime, la convivialité et les conseils du producteur !". Alain, Burgien du quartier du Plateau, renchérit : "La façon de travailler la terre est respectueuse. On connaît l'origine et le traitement des produits que l'on mange. Ils ont un goût incomparable et se conservent plus longtemps". Le bio coûte-t-il plus cher ? "Un panier moyen pour deux personnes, coûte de 15 à 20 € par semaine, pas plus cher que sur le marché" ajoute-t-il.



© Serge Buathier



© Céline Crociani



Succès inattendu de la première Foire bio le 23 octobre dernier !

Pour Maryvonne et Jacques, la motivation première est la santé : "Éviter de manger des "saloperies". Depuis que mon épouse a connu des problèmes de santé, nous mangeons quasiment 100 % bio", souligne Jacques. "C'est plus facile qu'avant, il y a plus d'offre".

CONSOMMATION ALTERNATIVE

Au total, le jeune maraîcher bio de Saint-Denis vend chaque mardi 60 paniers à ses "abonnés", entre 50 et 70 paniers le vendredi lors de la vente à la ferme et il compte une centaine de clients sur le marché du samedi à Bourg. Tout comme ses confrères au label AB présents sur le marché de Bourg, il constate que ces nouveaux modes de consommation gagnent du terrain, plus encore auprès des citoyens. Bourg compte deux dépôts de paniers : celui de l'Épicerie solidaire, avec des produits venant du Jardin de Cocagne de la ferme du Sougey à Montrevel et celui d'un des magasins bio de la ville, en provenance du Jardin de Cocagne de Villars-les-Dombes. Le succès inattendu de la première Foire bio, qui s'est tenue à Bourg-en-Bresse en octobre, confirme ces nouvelles tendances, tout comme l'engouement des Burgiens pour le jardinage éco-responsable au sein des jardins familiaux ou du futur jardin collectif du lycée des Sardières... ■

DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES AUSSI !

Dans les restaurants scolaires de la ville, l'Unité de Production Culinaire Flexible, gérée par la municipalité, sert environ 290 000 repas par an. Suivant la volonté des élus, les produits locaux, les produits bio et ceux issus du commerce équitable sont présents dans les menus toute l'année : 13 % de fruits, 23 % des yaourts et 20 % du pain sont bio et 850 kg de légumes secs proviennent du commerce équitable. Lors de la semaine du goût en octobre dernier, les produits locaux ont particulièrement été mis en valeur avec des menus entièrement réalisés avec des produits issus de circuits courts. Des producteurs sont venus à la rencontre des élèves pour parler de leur métier et leur présenter les produits qu'ils ont pu déguster : yaourts et steak haché bio, quenelle, chou blanc, céleri ou encore bœuf charolais... tous issus du département. De quoi aiguïser les jeunes papilles !

Une cuisine inventive !

Quels seront les petits plats de demain ?
Une classe BTS du lycée des Sardières planche sur des mets innovants, qui seront présentés au concours Innov'Aliments en mars prochain.

Marjorie, Sylvain, Joanna et Marie ont imaginé des yaourts à boire aux fleurs. *“Après avoir trouvé l'idée du produit, nous avons rédigé notre cahier des charges en ciblant un public particulier : la femme active d'une trentaine d'années, à la recherche de produits naturels, soucieuse de sa ligne. Nous avons testé le géranium, la rose, le jasmin, la lavande et l'ylang-ylang et nous finalisons à présent la concentration pour que ce ne soit pas trop fort”* explique le groupe d'élèves de 2^e année de BTS “Sciences et technologies des aliments” des Sardières.

De leur côté, Gaspard et Leslie ont mis au point des crêpes à la pomme de terre agrémentées de grenouilles au beurre citronné, escargots ou poulet au Morbier... Ils s'enthousiasment : *“Après plusieurs essais, c'est la variété de pommes de terre Agatha qui convient le mieux et nous avons choisi des produits du terroir pour la garniture. Surgelées, les crêpes se réchauffent au four”*.



Leur enseignant, Farid Amrouche, ajoute : *“Les 16 élèves de BTS travaillent en groupe sur deux autres produits qui seront également présentés au concours Innov'Aliments qui se déroulera à Alimentec le 22 mars prochain : des pâtés en croûte au poisson de nos rivières, des “cordons bleus” au tofu 100 % végétal. Un produit imaginé par les élèves a gagné le premier prix Innov'aliments et est aujourd'hui vendu dans notre boutique Sardélices : le Bresson, un saucisson au Bresse Bleu”*. ■

© Serge Buathier

Recherche autour des terroirs

Installée depuis 1991 à Alimentec, l'antenne CNRS “Ressources des terroirs – cultures, usages, sociétés” étudie la dimension culturelle des productions agricoles et alimentaires locales. Au-delà des travaux de recherche des ethnologues et ethnobiologistes, et des nombreuses publications réalisées, un centre de documentation, d'études et d'expertises sur les produits du terroir a ouvert en 2000. Une première en France !

→ www.ethno-terroirs.cnrs.fr

Marché paysan et solidaire

Chaque mois, depuis 2008, l'épicerie solidaire de Bourg “Au marché Conté” organise un marché fermier mensuel. Véritable lieu de rencontre entre consommateurs et producteurs locaux, le marché est créateur de lien social et est un ambassadeur du consommateur “local” et “solidaire”. Pour soutenir cette initiative favorisant la promotion de l'économie solidaire et durable contactez l'Épicerie solidaire 11, rue de l'Égalité à Bourg.

→ 04 74 50 45 02

Consommer équitable

De plus en plus de consommateurs veulent redonner du sens à leurs achats. L'association Artisans du monde propose de consommer équitable. Au 47 de l'avenue Jean Jaurès, la boutique propose thé, café, sucre, chocolat, épices... venus de Bolivie, du Chili ou encore du Mexique. Pour chaque produit, une fiche renseigne le client sur sa provenance et la façon dont il a été élaboré dans le respect des droits fondamentaux des personnes et la préservation de l'environnement.

→ 04 74 21 15 80



Le terroir a droit de cité. La fréquentation des Glorieuses de Bresse le prouve !



Les restaurants scolaires bourgiens ont mis le cap sur le bio.



Saveurs locales et sites remarquables du goût sont les vedettes du Marché festif et gourmand des 15 et 16 décembre.



La gastronomie en partage

Pour Catherine Spec, la cuisine se partage. Des recettes héritées de sa mère et de sa grand-mère aux cuisines rapportées de ses nombreux voyages, elle offre aux visiteurs de son blog "A Sunday lunch in Bourg-en-Bresse" des recettes aux mille et une saveurs : poulet farci à l'irlandaise, pancakes, recettes slovènes... "La cuisine c'est comme une langue maternelle. On retrouve les influences historiques et la culture du pays à travers la façon dont on prépare les plats" explique-t-elle. Sur son blog, les recettes sont toutes mises en scène. Accompagné d'un billet d'humeur, chaque plat est une invitation au voyage, un prétexte savoureux pour partager bien plus que des mets. "La cuisine, c'est créatif. On peut mélanger les influences, laisser libre cours à son imagination et partager des moments de convivialité". Son blog bilingue (français-anglais) lui permet d'échanger



© Serge Buathier

avec des gastronomes du monde entier et d'être au courant de toutes les dernières tendances. "La mode en ce moment, c'est la Food fusion qui mélange les saveurs de plusieurs pays. Les pâtisseries new-yorkaises comme les cup cakes ou les cheesecake ont aussi le vent en poupe. On note un retour à la nature et l'envie de manger plus sain et plus authentique. En ces temps de crise, savoir cuisiner des légumes du jardin, c'est beaucoup moins coûteux et ça a tellement plus de goût !". Temporairement en sommeil, son blog reprendra en janvier son voyage culinaire virtuel. ■

QUESTION DE GOÛT !

Un nouveau yaourt, un changement de recette pour un plat cuisiné... les Maisons du goût proposent des solutions sur mesure aux professionnels de l'agroalimentaire français et étrangers. Grâce à son panel de plusieurs milliers de consommateurs, sélectionnés avec soin et "tracés" dans leurs habitudes de consommation, et de dégustateurs qualifiés capables de restituer jusqu'à 110 caractéristiques d'odeur, d'arômes et de goût, les Maisons du Goût réalisent analyses sensorielles, études consommateurs, conseils marketing... Née à Bourg en 1986 à Alimentec, la première Maison du goût a "essaimé". En 25 ans, deux nouveaux sites ont été implantés à Rennes et Maisons-Alfort.

→ www.lesmaisonsdugout.com
04 74 45 52 25

En quête de nouvelles saveurs !

Koudjo Parkoo est un créatif, sa compagne Lauréline, une pragmatique. Cuisinier de métier, Koudjo s'est fait la main dans de grands restaurants comme celui des frères Pourcel ou d'Alain Senderens. Amoureux de cuisine asiatique, nord-africaine et française, il marie les goûts avec jubilation. Au fil des essais, dans sa cuisine, il a imaginé des bouchées à base de farine de riz, naturelles (sans gélifiants, conservateurs ou colorants...) et très allégées en calories, qui ont attiré de nombreux gourmands lors du dernier Salon de la gastronomie de Bourg. Aujourd'hui, la recette est au point, testée par des restaurateurs, et se décline en version salée ou nature, saveurs curry, épinards ou olives. "Nos bouchées sont des "prêts-à-créter" avec lesquels nous proposons des recettes de garniture mousse de curry, de carottes, chèvre et noix ou encore une ganache au chocolat...". Lauréline termine, quant à elle, une formation en stratégie partenariale à Lyon. De cette alliance de compétences est né le projet d'industrialiser ce nouveau produit pour lequel le couple a déposé un brevet. Orienté par l'ISARA de Lyon vers le technopole burgien Alimentec, Lauréline et Koudjo ont quitté la Haute-Savoie pour s'installer à Bourg il y a 6 mois. Leur entreprise Jypaï s'installera début 2012 à Alimentec. En attendant, le couple travaille sur de nouveaux produits à base de farine de riz et prospecte auprès des restaurateurs, traiteurs, bars à tapas... ■



© Serge Buathier