

AGRICULTURE & ALIMENTATION



Tour de France
des
PRODUITS

Fromage ou dessert ? Fruits ou légumes ? Viande ou poisson ? Vin ou champagne ?

Mais non, ce ne sont pas des questions futiles ! Bien au contraire ! Car si l'art du bien manger est en France à son sommet, c'est parce que nous avons la chance de posséder des régions et des terroirs multiples et contrastés, tous porteurs d'une identité forte, de produits de qualité et de tradition. Ils sont défendus avec passion par les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires.

Alors, cuisine familiale, régionale, élaborée, festive ou pressée, tout est possible ! Alim'agri vous convie à l'un des tours de France les plus réjouissants qui soient : celui des produits et des terroirs. Bon appétit !

DES BATEAUX DE PÊCHE DANS LES PORTS, DES VACHES EN MONTAGNE OU SOUS LES POMMIERS NORMANDS ET DU BLÉ DANS LES GRANDES PLAINES...

Tout cela nous semble bien naturel. C'est simplement la preuve que paysages, agriculture et produits sont indissociablement liés et se trouvent en perpétuelle interaction. Que seraient les monts du Cantal sans les vaches rousses de Salers, et la cathédrale de Chartres sans ses vastes champs de blé autour ? Et imagine-t-on le port du Guilvinec sans ses chalutiers, ou la Provence sans ses oliviers ? L'agriculture, la pêche et l'élevage apportent leur signature à un espace tout en le dessinant.

Brutes ou transformées par les très nombreuses PME artisanales ou grandes entreprises agroalimentaires réparties sur l'ensemble du territoire, toutes ces productions démontrent chaque jour l'exigence et la passion qui les accompagnent.

L'excellence alimentaire et culinaire contribue largement, et depuis toujours, à l'image de la France à l'étranger et permet à un "tourisme gastronomique" de s'affirmer de plus en plus. En dépit de nos modes de vie citadins et pressés qui modifient nos habitudes et nos pratiques alimentaires, enrichi par le métissage culturel, notre modèle alimentaire fait de la résistance. À ce sujet, on rappellera avec fierté l'inscription du repas traditionnel français au patrimoine immatériel de l'Unesco en 2010.

Et chaque année, l'attachement des Français à leur agriculture et à ses innombrables productions se démontre par leur attachement au Salon international de l'agriculture à Paris. L'agriculture, terre d'avenir ? Il ne semble pas déraisonnable de le penser.

Gaëlle Josse-Alaterre ●
Dossier réalisé par la rédaction



Retrouvez sur alimentation.gouv.fr notre carte de France des produits des terroirs.

À découvrir : plus de 100 produits, leur histoire, leurs saisons, leurs régions, en photos et vidéos.



Coquilles saint-jacques Label rouge

DOUBLE LABEL DE QUALITÉ POUR LES SAINT JACQUES NORMANDES : UN POUR CELLE PRÉSENTÉES EN COQUILLE ENTIÈRE ET UN POUR LES NOIX FRAÎCHES !

Une belle reconnaissance quand on sait que les démarches pour l'obtenir sont longues et particulièrement exigeantes.

Le sait-on ? La pêche à la coquille saint-jacques est ouverte en France du 1^{er} octobre au 15 mai.

Pendant cette période, des horaires et des quotas de pêche sont aménagés pour préserver la ressource. Passé le 15 mai, la période de reproduction commence et les pêcheurs laissent à la ressource, naturelle et limitée, le temps de se reproduire.

Elle se pêche au moyen de dragues, sorte de sacs métalliques précédés d'une barre de dents ou d'un râteau destiné à la désensabler. Une pêche qui devient difficile voire dangereuse lorsque les conditions climatiques sont défavorables. La coquille saint-jacques se fait alors plus rare sur les étals et son cours augmente. Ce mécanisme de fluctuation montre tout simplement qu'il s'agit d'un produit de la pêche frais, non stocké.

La Normandie est la première région de pêche pour la saint-jacques : sur les 16 000 tonnes pêchées en moyenne chaque année en France, les 2/3 sont pêchées dans le Calvados et à l'est du Cotentin (Manche Est) et débarquées sur les criées des côtes normandes.

Et côté assiette ? Une préparation simple est parfaite pour ce produit très raffiné : crue, émincée en carpaccio, assaisonnée d'huile d'olive, de citron et d'un tour de moulin à poivre, ou très rapidement passée à la poêle, déglacée ou non. Elle se prête aussi à quantité d'alliances de goût pour les amateurs de cuisine élaborée. Mais attention : trop cuite, elle risque de devenir caoutchouteuse, ce qui serait dommage, avouons-le !

infoplus

LE
SAVIEZ-
VOUS?

LABEL ROUGE

La coquille saint-jacques de Normandie est devenue le premier produit de la mer, sauvage et non transformé, à obtenir en 2002 le Label rouge.



© Eric Larrivière/min.agric.



NORMANDIE

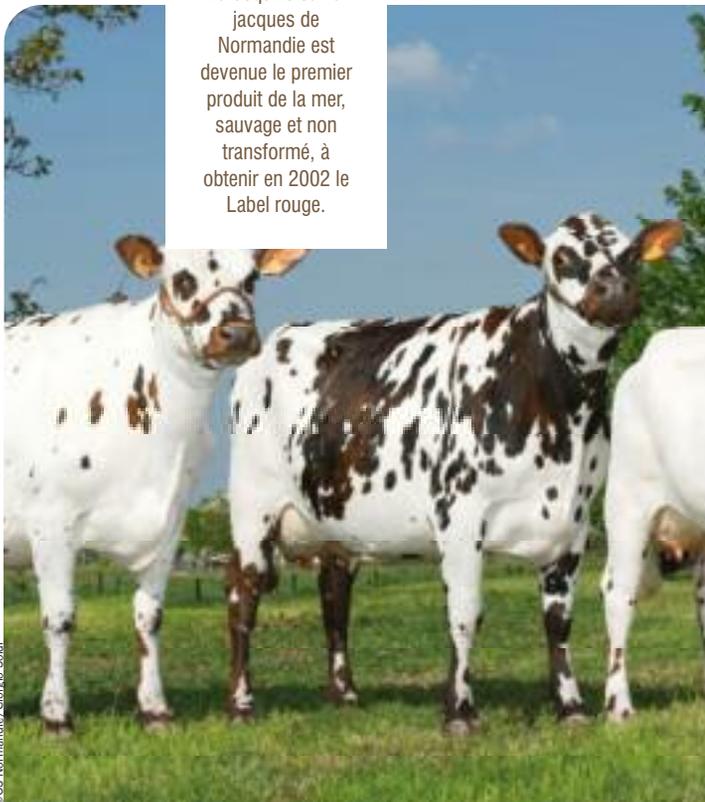
Normandie Produits laitiers

Que serait la Normandie sans les produits laitiers, beurres et fromages en tête ? Les vaches marron et blanche dans les vastes herbages ou sous les traditionnels pommiers à cidre ne sont pas une simple carte postale, mais une belle réalité agricole, agroalimentaire et économique !

Et un certain nombre des fromages qui font la réputation de notre pays à l'étranger proviennent du terroir normand en bénéficiant d'une AOC : camembert, pont-lévêque, pavé d'Auge, neufchâtel, livarot, pour ne citer que les plus connus de ces noms odorants... Sans oublier

toutefois le beurre et la crème d'Isigny, indispensables pour les soles normandes ou à la dieppoise !

Et pour la petite histoire, sait-on que la statue de Marie Harel, inventeur présumé du camembert, décapitée en juin 1944 par les bombardements, fut restaurée par un admirateur, producteur de fromage dans... l'Ohio ? Elle fut inaugurée simultanément à Vimoutiers et aux États-Unis, grâce à une copie de l'œuvre, mais en 1956 seulement, le temps nécessaire à quelques querelles villageoises de s'estomper...



© OS Normandie/Glorio Solid



infoplus
DONNÉES EXPRESS



Photographies © Ghislain Sandou / mma.agric.fr

LE CALVADOS

est le **1^{er}** département français en surface de vergers de pommes à cidre. C'est aussi le **1^{er}** département de métropole pour le cheptel équin.



© Thinkstock

LITTORAL

En Normandie, avec **600 km** de côtes, la pêche et la conchyliculture sont deux activités économiques majeures.



© Xavier Remonoin / mma.agric.fr

LA MANCHE

est le **1^{er}** département français pour le cheptel de vaches laitières, le **2^e** pour le nombre d'exploitations agricoles.

GRANVILLE (Manche) est l'un des principaux ports de pêche coquillier de France.



Le cidre de Normandie

CIDRE DOUX, DEMI-SEC, BRUT, TRADITIONNEL, POMMEAU OU ENCORE JUS DE POMME, sans oublier le calva, à consommer avec modération : c'est fou tout ce que l'on peut faire avec des pommes pressées ! Une chance pour la Normandie, dont c'est la boisson emblématique : le verger cidricole normand produit chaque année entre 300 et 350 000 tonnes de pommes à cidre, dont 225 à 250 000 tonnes seront transformées par les industriels. Une autre partie des fruits est utilisée pour la transformation artisanale ou fermière. La production de pommes à cidre, en France est de 500



← Relevé de la densité du sucre dans le cidre.

à 600 000 tonnes.

Tout comme il existe plusieurs terroirs pour le vin, il est réducteur de parler du "cidre normand" tant il peut être différent d'une zone à l'autre de la région. Parlons plutôt des "cidres normands". Une carte des cidres et poirés de Normandie est proposée aux restaurateurs qui veulent en faire la promotion. Ils ont ainsi été caractérisés "fraîcheur", "corsé", "douceur", "saveur", en accord avec les plats qu'ils accompagnent. Par ailleurs, certains cidres bénéficient d'une reconnaissance : cidre de Normandie ou cidre Normand (IGP depuis 2000), cidre du Pays d'Auge (AOC depuis 1996 et AOP depuis 2008), cidres des Pays de Haute-Normandie (marque collective déposée en 1994). Le cidre du Perche, le cidre Cotentin et celui du Pays de Caux sont tous trois en démarche de reconnaissance AOP.

infoplus
ET AUSSI

L'AGRO-ALIMENTAIRE NORMAND EXPLIQUÉ AUX ENFANTS

L'IRQUA, Institut régional de la qualité agroalimentaire, vient de mettre en ligne un site Internet pédagogique pour expliquer la Normandie gastronome aux culottes courtes... Il est labellisé "Bien manger c'est l'affaire de tous !", estampille nationale du Programme national pour l'alimentation, et est accessible à l'adresse : www.normandie-gourmande.fr.

Les agneaux de pré-salé du Mont-Saint-Michel

Après plusieurs années de démarches, les éleveurs de la baie du Mont-Saint-Michel ont obtenu, en octobre 2009, une AOC pour leurs agneaux de pré-salé. L'agneau est élevé sur les marais salés, périodiquement recouverts par la mer. Sa viande se distingue par sa couleur rosée, la longueur des fibres et la présence de gras persillé.



← Le Mont-Saint-Michel



© Pascal Baudry / mma.agric.fr



© Thinkstock

Les moules de bouchot, élevées sur des pieux alignés, sont naturellement exemptes de sable et de petits crabes. La Normandie est la 1^{ère} région productrice de moules de bouchot en France.

Les fromages

LES TERROIRS DE FRANCE SUR UN PLATEAU

À l'étranger, les Français sont souvent décrits comme appréciant la bonne chère, aimant déguster des fromages au goût prononcé. Une vision stéréotypée ? Certes, mais dans laquelle nombre de nos compatriotes se retrouveront sans rougir, et qui renvoie à la passion de la culture française pour la table et ses plaisirs, et à la richesse des terroirs de notre pays.

Le fromage est un symbole fort de cette richesse. Derrière le terme générique de fromage se cachent plus de 350 variétés différentes, dont 46 bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée. Plus que tout autre produit, le fromage est ainsi lié à la géographie, aux paysages de nos régions. Le camembert fait venir en tête l'herbe grasse et humide de Normandie, le cantal des paysages de la montagne auvergnate...

Ils sont aussi porteurs de l'histoire de nos régions. Chaque fromage est le fruit d'une transmission de savoir-faire artisanaux.

Leur goût et leur texture sont marqués par le temps nécessaire à leur maturation. On prend son temps pour fabriquer un fromage, et beaucoup d'amateurs diront le plaisir qu'ils trouvent à prendre le temps de le déguster. Car c'est un produit plaisir : certains le comparent d'ailleurs volontiers à des friandises car « *les goûts vont changer de l'un à l'autre, et on peut le manger en différents petits morceaux* ».

C'est aussi et simplement un produit qui a trouvé sa place dans notre vie quotidienne : après les Grecs, les Français sont les seconds mangeurs mondiaux de fromage avec 24 kilos par personne et par an. 96 % des Français de 2 à 75 ans mangent du fromage, dont 47 % quotidiennement. Par sa diversité chacun peut se l'approprier, du connaisseur de fromages forts à l'amateur de fromages allégés. On peut l'utiliser comme ingrédient d'une recette ou en en-cas, mais aussi l'offrir à un invité sur un plateau traditionnel, invitation à un voyage gustatif dans les régions de France.

infoplus
DONNÉES EXPRESS

LES FROMAGES EN FRANCE
350 variétés

46 AOC

24 kg consommés par personne et par an

96 % des Français mangent du fromage et 47 % en mangent quotidiennement

Photographies © Pascal Xicluna / min.agri.fr

Axelle Breton ●



©Xavier Remongin/min.agri.fr

De l'agriculture en Île-de-France ? La région est certes plus connue du grand public pour son urbanisation, mais les terres du bassin parisien, riches et productives, permettent un large éventail de productions agricoles : céréales et grandes cultures, bien sûr,

mais aussi maraichage, arboriculture, élevage... D'après le recensement agricole de 2010 (lire page 23), la région compte 5 000 fermes, qui s'étendent sur 582 000 hectares, soit près de la moitié de la superficie totale des 8 départements qui composent l'Île-de-France (1,2 million d'hectares). Les grandes cultures occupent à elles seules 82 % des



infoplus

DONNÉES EXPRESS

L'AGRICULTURE

couvre
48 %
du territoire
francilien, avec
5 000
exploitations
agricoles en 2010,
soit
1 %
du nombre
d'exploitations
en France.

L'agriculture francilienne se démarque notamment par une forte intrication entre la campagne et le tissu urbain, par la surface agricole utilisée de ses exploitations, en moyenne deux fois plus importante qu'à l'échelle de la France.



©Laurence Kabussier/min.agri.fr

L'Île-de-France, grenier à blé et terre d'alimentation

sols agricoles, dont la moitié de blé tendre, cultivé notamment pour produire la baguette de pain, connue dans le monde entier comme un symbole de Paris. Mais au-delà des céréales, les produits sous signes de qualité ne manquent pas dans la région. Citons les bries de Meaux et de Melun, la menthe poivrée de Milly-la-Forêt, l'asperge d'Argenteuil, le haricot chevrier, le miel du Gatinais... Cette "ceinture verte" agricole, située surtout en Seine-et-Marne, dans les Yvelines, en Essonne et dans le Val d'Oise, joue depuis toujours un rôle important pour alimenter la partie centrale de la région, très peuplée. À côté des circuits de distribution habituels, on voit aujourd'hui se développer des filières de circuit court : de nombreux agriculteurs, indépendants ou adhérents à des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap), fournissent directement leurs clients en pain, salades, fruits ou légumes... La preuve s'il en était besoin que les franciliens ont su garder le goût du terroir et des bons produits.



Photographies ©Xavier Remongin/min.agri.fr



ÎLE-DE-FRANCE

Du blé au pain, toute une filière expliquée aux enfants

ALIMENT EMBLÉMATIQUE DE L'ÎLE-DE-FRANCE, le pain a inspiré à la direction régionale en charge de l'agriculture et de l'alimentation (Driaaf)* une initiative originale, baptisée "Du champs à l'assiette". L'objectif est de sensibiliser les enfants scolarisés en CE2, CM1 et CM2 au lien qui existe entre agriculture, alimentation et territoire, en s'appuyant sur des kits pédagogiques distribués gratuitement. En pratique, des activités sont organisées par les enseignants ou animateurs d'accueils de loisirs pour permettre aux enfants de découvrir les étapes de

transformation du blé en farine puis en pain, leur région, ainsi que l'ensemble des métiers de la chaîne alimentaire. Des visites dans les fermes, moulins et boulangeries viennent compléter le module. En fin d'année scolaire, des échanges sont enfin organisés entre parents et enfants, à l'occasion de la fête de l'école par exemple. Après une première édition exclusivement régionale, ce sont plus de 11 000 écoliers de toute la France –dont 4 000 petits franciliens– qui vont découvrir comment se fabrique le pain, au cours de l'année scolaire 2011-2012. L'opération sera reconduite en 2012-2013, avec le soutien du pôle accessibilité céréales et produits céréaliers, afin de diffuser encore plus largement ces messages auprès des plus jeunes. Pour s'inscrire ou en savoir plus : www.duchampalassiette.com

*En partenariat avec Passions céréales et l'Observatoire du pain.

PRODUCTIONS

80 %
des moyennes et
grandes
exploitations sont
spécialisées en
grandes cultures,
6 %
dans le secteur des
cultures et/ou
d'élevage associé,
5 %
en horticulture.

Un bel été pour la betterave... et pour le sucre



©Xavier Remongin/min.agri.fr

POUR LES PLANTEURS DE BETTERAVES, UN PRINTEMPS SEC ET UN ÉTÉ HUMIDE, NI GRANDES CHALEURS NI FORTES PLUIES : CE POURRAIT ÊTRE LE SECRET D'UNE BELLE RÉCOLTE. Avec 160 à 200 grammes de sucre par kilo de betterave, « on s'achemine vers un nouveau record », se réjouit Alain Haurou-Patou, le directeur. La sucrerie coopérative Tereos de Lillers (Pas-de-Calais) extrait chaque année 100 000 tonnes de sucre blanc des betteraves cultivées sur 18 000 hectares par 2 400 planteurs dans le Nord-Pas-de-Calais. La France est le premier producteur mondial de sucre de betterave, dont la culture est concentrée dans le quart nord-ouest du pays, ainsi qu'en Alsace et autour de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

La campagne de récolte commence en septembre et dure quatre mois. À la sucrerie, qui fonctionne alors 24 heures sur 24, l'automne est la période d'intense activité.



©Thinstock



NORD



©Thinstock

Hareng pomme à l'huile

Véritable institution de la cuisine de bistrot, le hareng pomme à l'huile reste une entrée de choix : qualité du hareng, de l'huile, cuisson de la pomme de terre, durée de la macération... Un plat plus complexe qu'il n'y paraît ! La prospérité de la ville de Boulogne-sur-Mer, dans le Nord-Pas-de-Calais, dès le Moyen Âge, est liée à son port de pêche et tout particulièrement au hareng dont la préparation par les Boulonnais fut reconnue internationalement.



©Xavier Remongin/min.agri.fr

Des dizaines de camions déchargent toute la journée les tonnes de racines blanches auxquelles collent encore des mottes de terre. Dans la journée, elles auront été transformées en sucre ou, pour un tiers environ, en bioéthanol. Après avoir été lavées à grande eau, elles sont coupées en lamelles, puis plongées dans un bain d'eau bouillante. L'eau, qui s'est chargée de sucre, est purifiée, puis épaissie en sirop, qui est alors distillé, ou chauffé jusqu'à cristalliser et se transformer en sucre. Il est vendu en vrac à l'industrie agroalimentaire, ou directement sous la marque historique Beghin Say.

Les Français consomment en moyenne 25 kilos de sucre par an sous toutes ses formes, dont la quasi-totalité (92 %) provient de la betterave blanche.

Rappelons aussi que la France, avec une production record 2011/2012 de 37 millions de tonnes, est le premier producteur européen de sucre, le premier producteur mondial de sucre de betterave et le premier producteur mondial de bioéthanol de betterave.

TRÉSOR DES MERS, LA SARDINE EN BOÎTE



©Pascal Xicluna/min.agri.fr

Le poisson représente plus de 20 % du marché de la conserve, avec trois produits phares : la sardine, le thon et le maquereau. Pour les amateurs, deux règles d'or sont à connaître. Ne jamais placer la boîte au réfrigérateur, l'huile se figerait et n'imprégnerait plus les sardines. Ne pas hésiter à attendre deux à trois ans avant d'ouvrir une boîte et la retourner tous les six mois pour obtenir une sardine bien confite !

infoplus
DONNÉES
EXPRESS

L'AGRICULTURE
représente
68%
du territoire du
Nord-Pas-de-Calais



LE NORD-PAS-DE-CALAIS

est la
1^{ère}

région de France
pour la production
de pommes-de-terre
et d'endives.

Elle est à la
3^e

place pour les
betteraves et les
légumes.



©Xavier Remongin/min.agri.fr

L'AGRO-ALIMENTAIRE

est au
2^e

rang national pour
son chiffre d'affaire



Champagne Moisson de bulles au lycée d'Avize



Champagne ! La boisson des fêtes et des moments heureux par excellence ne s'élabore pas uniquement dans les grands chais aux noms mythiques. C'est un secteur également investi par l'enseignement agricole, puisque le lycée d'Avize, situé en région Champagnes-Ardenne, dans la Marne, produit et commercialise sa propre marque, Sanger, mais exploite également plusieurs hectares en métayage contractualisé pour Veuve Clicquot et Moët et Chandon. Est-il besoin de préciser que la qualité doit être au rendez-vous ? De la 4^e à la licence professionnelle,

dans cet établissement qui fête ses 85 ans d'existence, 400 élèves se forment aux métiers de la production de la vigne et du vin, à ceux du commerce des vins et spiritueux ou encore à ceux des agro-équipements et de la logistique. L'exploitation et la coopérative sont en première ligne sur les enjeux et les expérimentations de la viticulture raisonnée à la viticulture bio, de la réflexion paysagère au bilan carbone de ses activités vitivinicoles. Label éco-école oblige ! Si cet établissement est choisi depuis plusieurs années pour présenter et offrir ses productions aux invités de l'Ambassade de France à Prague et à Budapest à l'occasion des réceptions du 14 Juillet, on peut supposer qu'il y a d'excellentes raisons à cela !
www.les-enfants-de-la-viti.com

infoplus

LE SAVIEZ-VOUS ?

EN BOÎTE OU EN BOCAL ?

La conserve en boîte, qui nous paraît bien ordinaire est en fait une spécificité française. Nos voisins européens préfèrent les bocaux. En Italie, le métal a quasiment disparu des rayonnages !



L'APPERTISATION

C'est Nicolas Appert qui met au point en 1795 le procédé qui permet de stériliser les aliments par la chaleur dans des contenants hermétiques, boîtes métalliques ou bocaux... Un procédé qui a révolutionné l'alimentation ! Avant l'appertisation, les méthodes pour conserver les aliments, étaient : le salage, le fumage, la fermentation ou les confits dans la graisse ou le sucre. Des procédés qui modifiaient profondément l'aliment conservé.

www.laconserve.com

1920 : petite boîte à décollage conçue pour contenir une sardine.



infoplus DONNÉES EXPRESS

LA PÊCHE

Boulogne-sur-mer est le 1^{er} port de pêche français, avec plus de 70 espèces différentes débarquées et vendues chaque jour à la criée. Pôle de compétitivité national, le port de Boulogne-sur-Mer concentre toutes les activités de la filière pêche : de la capture à la transformation, de la commercialisation à la distribution, de la formation à la recherche et développement...
 Chaque année, 380 000 tonnes de produits de la mer sont acheminés au port de Boulogne-sur-Mer.



HARICOTS VERTS, NAVETS, CHOUX, PETITS POIS ET CAROTTES ONT TROUVÉ LEUR TERRE D'ÉLECTION EN NORD-PAS-DE-CALAIS.

Cultivés en plein champ sur de vastes parcelles, ces légumes sont destinés à la vente en rayon frais, ou à la transformation sous forme de conserves ou de surgelés.

Du côté de la production comme de la consommation, le haricot vert se porte bien, même si la boîte de conserve (200 000 tonnes produites en France en 2009) semble en perte de vitesse par rapport au sachet de surgelés, désormais privilégié par les consommateurs dans leur caddie (125 000 tonnes produites).

La transformation, qui garantit la qualité nutritionnelle –il se passe moins de cinq heures entre la récolte et la mise en boîte ou en sachet–, tient compte de nos modes de vie contemporains. Si nous sommes en effet nombreux à être vigilants au contenu de nos assiettes et à accorder une large part aux légumes, le temps consacré aux courses et à la préparation des repas diminue. En résumé, le haricot vert, en surgelé croquant ou conserve plus fondant, c'est bon et c'est comme vous préférez !

Frais,
en conserve
ou surgelé

Au pays du haricot vert

l'astuceduchef

Pour que les haricots verts restent bien verts à la cuisson, ne couvrez pas le faitout et passez-les ensuite rapidement sous l'eau froide.



ALSACE

infoplus
DONNÉES
EXPRESS

Thierry Schweitzer « Je suis un paysan-charcutier »

infoplus
REPÈRES

L'EXPLOITATION

Élevage de 250 truies en naisance, 100 hectares de céréales certifiés AB
www.thierry-schweitzer.com

J'essaie de mettre en place une "voie du milieu", qui intègre à la fois la viabilité économique de mon entreprise, le bien-être animal, la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement», explique Thierry Schweitzer. En 1996, quand il reprend l'exploitation familiale avec son frère, ce jeune éleveur sait qu'il « ne veut pas travailler dans une démarche "d'hyper-concentration". J'étais sensible aux questions d'environnement et je voulais y répondre, explique-t-il. J'ai pris contact avec une association de consommateurs et de protection des animaux. C'est comme cela qu'on a développé notre projet d'élevage de porcs sur paille. Au début, j'ai eu peur de leurs exigences. Aujourd'hui, je les remercie. Le cahier des charges que l'on a établi me donne une vraie cohérence dans mon métier d'éleveur. » Une démarche qui porte ses fruits. L'exploitation reçoit de nombreux prix. Les derniers en date sont le trophée national de l'agriculture durable décerné par le ministère de l'agriculture en 2010 et le trophée du "leadership bien-être animal en élevage porcin" en 2011, remis par Compassion in world farming (CIWF), une ONG internationale œuvrant pour le bien-être des animaux d'élevage.



Autre récompense, et pas des moindres, celle de la grande distribution, et donc des consommateurs ! Depuis quelques mois, en plus de la boutique de vente directe installée à Barr (Bas-Rhin), les charcuteries de Thierry Schweitzer sont commercialisées en grande surface, notamment dans 140 magasins Monoprix de la région parisienne. « Quand j'ai commencé, les filières en place ne me permettaient pas de valoriser ce type d'élevage. On a donc créé notre propre entreprise de transformation qui compte actuellement 30 salariés. D'autres éleveurs nous ont rejoints. À partir d'un cahier des charges spécifiques, on a mis en place une dynamique de mini-filière... » C'est l'histoire d'un paysan-charcutier de ce début de siècle !

ALSACE
La viticulture et les grandes cultures (céréales) sont les activités agricoles phares des deux départements alsaciens qui totalisent
12 000
exploitations.

HAUT-RHIN
4
exploitations sur
10
sont spécialisées en viticulture



La choucroute



Au Moyen Âge, la choucroute –qui désigne d'abord la recette du chou fermenté– était déjà servie deux fois par semaine : durant l'hiver, elle assurait une alimentation riche

aux paysans. Aujourd'hui, parée de viandes, charcuterie et pommes de terre, "la choucroute garnie" est devenue la parfaite ambassadrice de la gastronomie alsacienne.

La région de Krautergersheim et les environs de Colmar sont les principales zones de culture des choux pommés à tête blanche. La récolte a lieu de septembre à novembre. Après récolte, le chou doit être transformé rapidement car sa fraîcheur est un élément qualitatif

de la choucroute d'Alsace où toute altération peut nuire à sa transformation. Début 2011, le comité national des indications géographiques protégées (IGP) de l'Inao a approuvé le projet de cahier des charges "Choucroute d'Alsace", qui concerne uniquement le chou et son procédé de transformation, dans la perspective de son enregistrement en IGP par la Commission européenne.



BAS-RHIN

1

exploitation sur

3

est spécialisée
dans les grandes
cultures

© Thinstock

L'Alsace,
c'est aussi

600

hectares de
houblon,

1 200

hectares de tabac,

130

hectares de
mirabelles et

120

hectares de
quetsches**DÉVELOPPEMENT
DURABLE**

250

exploitations
produisent
de l'énergie
renouvelable et

3 190

exploitations
maintiennent
des haies ou
des alignements
d'arbres.**LE RECENSEMENT
AGRICOLE****UNE PHOTOGRAPHIE PRÉCISE
DE L'AGRICULTURE
FRANÇAISE**

De septembre 2010 à avril 2011, l'ensemble des exploitations françaises ont été recensées. Le recensement s'intéresse à tous les aspects de l'activité agricole. Il permet de connaître les hommes et les femmes qui font l'agriculture aujourd'hui, de décrire les cultures, les superficies cultivées et le cheptel, la diversification pratiquée dans les exploitations agricoles comme la transformation de produits à la ferme, le tourisme vert, la vente directe aux consommateurs...

Le recensement est conduit par le ministère en charge de l'agriculture.

Organisé tous les 10 ans, il constitue une photographie détaillée de l'agriculture française. C'est une source d'information pour les pouvoirs publics, notamment pour la gestion et l'aménagement du territoire.

Les premiers résultats du recensement sont accessibles gratuitement sur Agreste, le site de la statistique agricole. Tout au long de l'année 2012, des études présentant les résultats à l'échelon national et local seront progressivement publiées. La plupart des chiffres et données présentés dans ces pages sont issus de ce recensement 2010. www.agreste.agriculture.gouv.fr

infoplus**LE SAVIEZ-VOUS ?****L'AGRICULTURE FRANÇAISE**

c'est presque

60 %

du territoire national en superficie.

La France est le

1^{er}producteur agricole de l'Union
européenne.

© Thinstock

Les vins**ÉLOGE DES TERROIRS**

« Les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru. » La boutade d'Oscar Wilde révèle la reconnaissance internationale des vins français et la conscience d'un fort régionalisme de ce produit. En effet, la France est le premier producteur mondial de vin, et le pays où le nombre d'appellations et de dénominations est le plus important : l'Institut national de l'origine et de la qualité (*lire page 35*) recense 3 400 vins français différents. De la vallée de la Loire à la Provence et du Bordelais à l'Alsace, en passant par la Bourgogne et le Beaujolais, on produit du vin presque partout en France.

Le vin, c'est d'abord une question de couleur : blanc, rouge ou rosé, il peut être sec, demi-sec, moelleux ou liquoreux, effervescent ou non. Chaque mets peut ainsi trouver son accompagnement. Ce sont les terroirs français qui permettent une telle diversité, en donnant à chaque vin une personnalité propre.

La carte des appellations crée une géographie extrêmement précise dans laquelle chaque vin se différencie de son voisin.

Un vin se construit grâce au terrain sur lequel pousse la vigne, au climat, directement responsable du degré de maturité des raisins, et aux pratiques des vignerons qui choisissent les caractéristiques de la plantation, les cépages utilisés, la date des vendanges ou le type de tonneaux dans lesquels le vin mature. Quoi d'étonnant alors à ce que les nuances soient sensibles non seulement d'une région à l'autre mais même entre deux parcelles pourtant très proches ?

Mais alors, comment choisir ? Plus de 307 vins bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) qui garantit au consommateur origine et qualité. L'amateur pourra aussi profiter des initiatives d'œnotourisme mises en place par certains vignerons. Mais c'est surtout en dégustant, selon ses envies et ses moyens, et en partageant une bouteille entre amis (toujours avec modération, bien sûr !) qu'il se fera son opinion.

Axelle Breton ●

**infoplus
DONNÉES
EXPRESS**

La France compte
50
cépages principaux.

Il faut environ
1,5 kg
de raisin pour
obtenir un litre
de vin

La vigne dans le
monde c'est
6 000
cépages et
8 millions
d'hectares de
vignes.



© iStock



BRETAGNE



© Xavier Remoin / min.agri.fr

Le homard Cardinal des mers

Solitaire, agressif, nocturne, fousseur... Il impressionne toujours quand on passe devant lui sur les étals des poissonniers. Se suffisant à lui même, il trône majestueusement sur nos tables et surtout il régale les amateurs de mets fins et délicats.

Ce chasseur noctambule à la carapace bleu marbré –qui rougit une fois cuit– figure parmi les crustacés les plus précieux. Même s'il est a priori pêché toute l'année, à l'aide de nasses spéciales, sa capture est très réglementée : est autorisée la pêche de deux cents casiers par homme embarqué, dans la limite de cinq hommes. Le homard est le crustacé le plus cher du marché. Vu sa rareté, le homard canadien alimente nos marchés, non seulement car il est

moins cher mais aussi car il se reproduit plus vite. Cependant le homard européen, en particulier le breton, reste le plus apprécié des gourmets, grâce à sa chair plus fine et plus ferme.



© iStock

Le chou-fleur

D' Les $\frac{3}{4}$ de la production nationale sont produits sur le terroir breton, riche de la rencontre entre terre et mer, d'un climat doux, d'un sol rendu plus fertile par les sédiments transportés par les embruns. Les propriétés de ce sol diffèrent entre la côte et l'intérieur des terres et expliquent la première place de la Bretagne comme région légumière française.

Ce terroir est aussi riche d'un savoir-faire : dès le lever du jour, les producteurs cueillent à la main les choux-fleurs arrivés à maturité pour qu'ils soient vendus sur les étals ou conditionnés le jour même. Les producteurs bretons ont été les premiers à s'organiser en coopératives dans les années 60 pour pouvoir vivre de leur production, ce qui aujourd'hui leur permet de travailler ensemble à l'amélioration de la qualité et de la fraîcheur de leurs légumes et de diversifier leurs produits.

Car le chou-fleur est multiple et protéiforme : chou-fleur blanc, orange, vert ou violet (sans aucun colorant !), romanesco, mini légume... il peut répondre ainsi aux différentes envies des restaurateurs et des consommateurs. Le grand atout de cette variété, outre le plaisir de redécouvrir un légume qu'on croyait bien connaître, c'est qu'on le trouve tout au long de l'année dans les étals de nos marchés : si la grande saison va de septembre à mai, il existe en fait des choux-fleurs de printemps, d'été, d'automne et d'hiver. Gratin, crème, mousse, terrine, mais aussi dip pour un apéro léger et peu calorique : c'est un légume traditionnel mais qui sait se réinventer et se plier de bonne grâce à toutes les envies culinaires de ses amateurs. Aucune raison de ne pas se laisser tenter !

infoplus
DONNÉES
EXPRESS

ILLE-ET-VILAINE

Avec plus de
228 000
vaches laitières,
l'Ille-et-Vilaine est le
1^{er}
département laitier
de France.
Les autres
départements
bretons ont aussi
une forte
production laitière,
notamment les
Côtes d'Armor.

LE FINISTÈRE

compte des
élevages hors-sol,
avec
1,7
million de porcs
charcutiers.



LES CÔTES D'ARMOR

c'est plus de
10
millions de poules
pondeuses d'œufs
de consommation.



infoplus
ET AUSSI

RECETTE
Découvrez
ou redécouvrez la
recette du homard à
l'armoricaine sur
alimentation.gouv.fr



©Xavier Remonin/min.agri.fr

La galette bretonne



©Xavier Remonin/min.agri.fr

Depuis fort longtemps, les crêpes et la galette de blé noir font partie intégrante du patrimoine alimentaire de la Bretagne ; elles sont intimement liées au quotidien des Bretons, qui en ont fait leur nourriture de base pendant des siècles. Traditionnellement faites avec des ingrédients identiques –farine de blé noir, eau, sel et saindoux–, seule la façon de les déguster les différencie : la crêpe se déguste fine et sèche, accompagnée de beurre ou de lait ribot. La galette, épaisse et garnie, s'accompagne de saucisses chaudes ou de sardines grillées. Ce n'est que bien plus tard que l'on introduit la farine de froment et que l'on garnit les crêpes, et les galettes, d'œufs, de fromages, de jambon ou de crème de marrons...

infoplus
HISTOIRE

LE BLÉ NOIR

D'origine asiatique, il est arrivé en France par la route des Celtes. Imposé par la Duchesse Anne au xv^e siècle, il a longtemps été la nourriture de base des paysans.

↑ Une galette de sarrasin accompagnée d'andouillette de Guéméné et de compotée d'oignons.



©Ugpt

Le coco de Paimpol

NE VOUS FIEZ PAS AUX APPARENCES, LE COCO DE PAIMPOL NE VIENT PAS DE PAIMPOL (CÔTE D'ARMOR).

Avant de s'y installer durablement et de devenir un produit emblématique de ce terroir au sol limoneux et au climat sous influence maritime, le coco a d'abord grandi de l'autre côté de l'Atlantique –en Argentine plus précisément. Rapporté peu après la seconde guerre mondiale par un marin breton, le coco a finalement élu domicile dans la partie septentrionale de la Bretagne.

En 1980, des producteurs se sont regroupés pour obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire, ancré dans le paysage local. Pour les consommateurs, l'appellation d'origine contrôlée garantit un produit de qualité, avec des gousses qui ont été cueillies entières, une à une et à la main, par des "plumiers" –appelés ainsi car la technique de cueillette rappelle celle employée lors de la plumaison d'une volaille. La production représente aujourd'hui un volume de 9 500 tonnes par an cultivées sur 1 400 hectares par près de 800 producteurs.

infoplus
ET AUSSI

COMMENT CUISINER LE COCO DE PAIMPOL ?

On trouve les cocos "frais" sur les marchés à partir de juillet pour les plus précoces et jusqu'en novembre pour les derniers. Faire cuire 30 à 40 minutes dans l'eau avec des aromates, des oignons émincés, un oignon piqué de clous de girofle, du thym, du laurier et du lard taillé grossièrement.

LES SITES REMARQUABLES DU GOÛT

Prenez une spécialité alimentaire régionale et le territoire qui lui est propre. Par exemple, les sardines du Guilvinec ou le saint-nectaire d'Auvergne. Ce patrimoine exceptionnel dessine une carte : celle des sites remarquables du goût, un label créé en 1995, qui allie tourisme, agriculture, écologie et culture. Le Programme national pour l'alimentation (PNA), porté par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, s'est donné pour objectif, entre autres, d'identifier et de mieux valoriser ces sites remarquables du goût –environ une centaine. Il s'agit d'encourager une consommation de qualité et de mettre en valeur les terroirs d'origine de ces produits. Un projet qui nous concerne tous : consommateurs, agriculteurs, associations de promotion de ces produits régionaux, gîtes et chambres d'hôtes...



CIRCUITS COURTS

PRÈS D'UNE EXPLOITATION SUR CINQ

En France, la proportion des exploitations agricoles pratiquant la vente en circuits courts augmente. 18 % des exploitations commercialisent en circuit court, en vente directe ou par un seul intermédiaire.

À noter que les jeunes agriculteurs pratiquent plus facilement la vente directe ou la commercialisation en circuit court que leurs aînés (22 % des exploitations contre 18 % sur l'ensemble).



Bien rempli et bien ferme, de couleur jaune, le coco breton est connu pour sa saveur noisette. Depuis les années 80, il bénéficie d'une AOC bien méritée.

↓



ATLANTIQUE

Les marais salants L'or blanc de Guérande

LES PREMIÈRES SALINES SONT APPARUES AU III^e SIÈCLE ! Mais le véritable essor d'une production importante remonte au x^e siècle, lorsque les moines de l'abbaye de Landévennec mirent au point les raffinements hydrauliques qui perdurent encore aujourd'hui dans les salines de Guérande. Par un réseau très complexe de bassins et de canaux, l'eau de l'océan Atlantique parvient dans les derniers bassins appelés œillets, et par réchauffement et évaporation, connaît une lente concentration jusqu'à la cristallisation du sel (280 g/l). Le sel est là. Reste à le récolter. L'habileté requise est redoutable. Chaque paludier exploite, en moyenne, 50 à 60 œillets (soit 3 à 4 hectares) et produit entre 60 et 90 tonnes de gros sel pour 2 à 3 tonnes de fleur de sel. Le gros sel est "ratissé" sur le fonds argileux du marais, naturellement gris, il est riche

en magnésium et en oligoéléments tandis que la fleur de sel, cueillie à la surface, d'un blanc immaculé, est constituée de fins cristaux neigeux. En 1972, pour sauvegarder l'identité de ce territoire exceptionnel, des producteurs se sont regroupés. Le sel est aujourd'hui traité et ensaché dans la coopérative créée en 1988. Depuis 1991, le sel "Le Guérandais bénéficie du Label rouge. Les marais de Guérande compte aujourd'hui 300 paludiers qui font vivre les marais. Ils cultivent 7600 œillets sur 2000 ha et produisent en moyenne 9500 tonnes de sel par an. www.salinesdeguerande.com

infoplus
DONNÉES
EXPRESS

LE LABEL ROUGE
en France, c'est plus de
500
produits et plus de
50 000
producteurs impliqués.

EN VENDÉE,
170
exploitations produisent de l'énergie renouvelable.

infoplus
MÉTIER

PALUDIER, UN MÉTIER DE PÈRE EN FILS ?

Aujourd'hui encore, la transmission des œillets est souvent filiale. Mais en 1979, a été mis en place le brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole. Diplôme très prisé, il est délivré chaque année à une dizaine d'apprentis-sauniers par le centre de formation de la Chambre d'agriculture.



↑ Les marais salants s'étendent sur près de 2 000 hectares, autour des communes de Batz, de Guérande et de La Turballe.

Photographies © Pascal Xicluna / mn.agri.fr

l'astuceduchef

N'équeutez pas les fraises avant de les passer sous l'eau, elles se gorgeraient d'eau et perdraient leurs vitamines.



La fraise, la belle rouge



La fraise la plus appréciée des consommateurs ? La gariguette (apparus en 1977), suivie de la mara des bois. Mais on trouve aussi sur les étals la ciffrette, la cijosée, la cirafine, la manille. Il existe plus de 600 variétés de fraises. En 2009, la France a produit 37 % des fraises consommées dans le pays contre 43 % produites en Espagne, mais la fraise française est bien supérieure en qualité et en goût. En achetant des fraises Label rouge, le consommateur est assuré de manger des fraises cueillies à maturité optimale et dont le taux de sucre est garanti.

La saison des fraises s'étend de mars à octobre pour les variétés les plus tardives.

St-Gilles-Croix-de-Vie

Les sardines ont du savoir-faire

À LA FRAÎCHE, À LA SANS SEL !», criaient les marchandes de poisson de Saint-Gilles-Croix-de-Vie pour haranguer les badauds. Une devise toute trouvée pour la confrérie de la Sardine, ambassadrice depuis 1991 du petit poisson bleu vendéen. Si on la retrouve un peu partout du Sénégal à l'Écosse, en passant par la Méditerranée occidentale, la *sardina pilchardus* s'épanouit particulièrement dans le golfe de Gascogne.

Le coin a des atouts : le Gulf Stream qui offre au bon moment une température idéale au développement du poisson d'argent, des fonds riches en gravières entre le phare des Corbeaux (Île d'Yeu) et le phare de la Baleine (Île de Ré), meilleurs pour la qualité des sardines que la vase.

Le début de l'activité sardinière à Saint-Gilles date de 1875 mais il faut attendre la généralisation de l'appertisation pour qu'elle prenne tout son essor donnant naissance à de belles aventures industrielles comme les établissements Gendreau et ses fameuses conserves "La perle des dieux". Depuis, l'activité n'a jamais cessé.



infoplus

LE SAVIEZ-VOUS?

SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE est le seul port français labellisé "Site remarquable du goût". Cette distinction lui a été décernée en 1998 pour la sardine, petit poisson bleu emblématique de la cité maritime.

↑ Le succès de Saint-Gilles a fait des émules parmi les autres ports sardinières du golfe de Gascogne et de Bretagne Sud (Cornouaille) qui bénéficient aussi du Label rouge pour les conserves de sardines pêchées à la bolinche.

infoplus
LECTURE

LE GUIDE BIEN MANGER À PETITS PRIX EN CHARENTE-MARITIME

La Chambre d'agriculture de La Rochelle, en partenariat avec de nombreux acteurs de l'aide alimentaire, a réalisé ce guide *À table ! Bien manger à petits prix*, dans le cadre du plan régional pour l'alimentation en Poitou-Charentes.



Avec plus de 2 000 tonnes de poisson bleu pêchées chaque année, Saint-Gilles-Croix-de-Vie est indéniablement l'un des plus grands ports sardinières de France. Dans la recherche permanente d'un produit de qualité qui allie la tradition et la modernité, la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie a obtenu en 2001 le Label rouge pour ses conserves préparées à l'ancienne (lire page 25). Ce savoir-faire vaut à la cité maritime d'être le seul port français labellisé "Site remarquable du goût".



Loire Atlantique

Les belles salades toutes prêtes

Si leur taux de croissance avoisine les 10% depuis plusieurs années, il doit bien y avoir une raison. Les salades en sachet, lavées, prêtes à l'emploi, facilitent la vie en supprimant les cases tri-lavage-essorage. Et en plus, on peut les mélanger ! À la mâche traditionnelle du pays nantais, pourquoi ne pas ajouter roquette, trévisse, pousses d'épinards et mesclun ? Leur mode de préparation, dit de "4^e gamme", idéal pour nos modes de vie pressés, garantit l'hygiène et la

fraîcheur, même si ces produits sont rapidement périssables. La Bretagne et les Pays de la Loire constituent la première grande région maraîchère de France, et la douceur du micro-climat nantais, associée à ses sols sablonneux, en font un terrain d'élection pour les productions maraîchères. Et puisque les légumes deviennent de plus en plus faciles à utiliser, pourquoi s'en priver ?



© FIPC/Margaret Skinner

© Xavier Remonin/min.agr.fr

→
Longtemps artisanal, le procédé de fabrication de la moutarde s'est industrialisé à la fin du 19^e siècle. Elle est produite à partir de la graine de sénev, une plante à fleurs jaunes.



infoplus
DONNÉES
EXPRESS

L'AGRICULTURE

c'est

17 000

exploitations en
Limousin,

19 600

en Bourgogne et

23 700

en Auvergne.

Bourgogne Le retour de la moutarde



Consommée depuis l'Antiquité, la moutarde est peu à peu devenue emblématique de la Bourgogne, avec la fameuse "moutarde de Dijon" dont la recette est protégée par un décret de 1937. Pourtant, après la seconde Guerre mondiale, la culture de la moutarde – une plante de la même famille que le colza, mais à l'époque non subventionnée – disparaît progressivement de ses terres ancestrales. Les industries agroalimentaires, Amora en tête, continuent à fabriquer de la moutarde à Dijon, mais à partir

de graines importées du Canada ! « À la fin des années 80, Amora, Maille et Fallot, trouvant dangereux de n'avoir qu'une seule source d'approvisionnement, décident de relancer la production de graines de moutarde en Bourgogne », raconte Marc Désarménien, directeur général de la moutarderie familiale Fallot, installée à Beaune depuis 1840. Une poignée d'agriculteurs se lance dans l'aventure, un programme de sélection variétale permet d'améliorer les propriétés génétiques des graines, et peu à

peu, la production renaît. « Aujourd'hui 5 000 hectares sont cultivés en Bourgogne », se réjouit Jérôme Cadet, agriculteur et président de l'association moutarde de Bourgogne. Avec le soutien des industriels, l'association a même réussi à faire protéger la "moutarde de Bourgogne", qui a obtenu en 2009 une indication géographique protégée (IGP) garantissant que les graines et le vin blanc utilisés dans sa fabrication sont bien bourguignons.

BOURGOGNE

les AOC

représentent

98 %

de la production
viticole.

3 900

exploitations se
consacrent à
l'activité viticole.

infoplus

LE SAVIEZ-VOUS ?

VIANDES BOVINES AOC

La France compte 4 viandes bovines AOC : le **bœuf de Charolles** (appellation obtenue en

2010, Saône-et-Loire, Nièvre, Loire et Rhône), le **fin gras du Mézenc** (Haute-Loire, Drôme, Ardèche), la **Maine-Anjou** (Mayenne, Loire-

Atlantique, Maine-et-Loire, Sarthe et Deux-Sèvres), le **taureau de Camargue** (Bouches-du-Rhône, Gard et Hérault).



Plus au
CENTRE

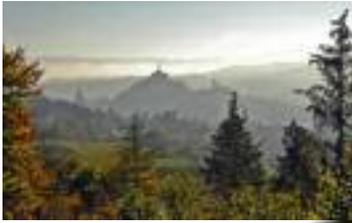


Le bœuf, c'est bon !

La charolaise, la limousine, la salers, la blonde d'Aquitaine... Chaque amateur de viande a sa race préférée. Avec raison ! Une bonne entrecôte ou un filet de bœuf cuit à point, c'est affaire de cuisine mais aussi d'élevage. Tout commence dans le pré. Les éleveurs choisissent précisément les prairies où vont paître les troupeaux. Et contrairement aux idées reçues, cette viande d'exception ne se consomme pas "ultra fraîche", mais à l'issue d'un affinage au froid de plusieurs semaines, qui attendrit la viande et rehausse ses saveurs.

recette tartare de bœuf maison

Mélangez un jaune d'œuf, un oignon haché, une cuillère à soupe de moutarde, de câpres hachées, de Worcestershire sauce, de ketchup, un peu de tabasco, de sel et de poivre. Ajoutez deux cuillères d'huile d'olive en remuant avec le fouet. Hachez 250 g de filet de bœuf au couteau assez grossièrement et mélangez à la sauce.



Auvergne

La lentille, l'or vert du Puy

AUVERGNE
86 %
des communes
sont situées en
zones défavorisées.
L'élevage bovin est la
1^{re}
production agricole
de la région avec
1,6
million de bovins
(lait et surtout
viande).



© Pascal Xicluna/min.agri.fr

© Pascal Xicluna/min.agri.fr

APPRÉCIÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS, LA LENTILLE VERTE DU PUY S'EST FORGÉE UNE SOLIDE RÉPUTATION DE PRODUIT DE TERROIR. Et comme tout grand cru,

la lentille verte du Puy a même sa confrérie ! Cultivée dans le bassin du Puy-en-Velay, au cœur de la Haute-Loire (Auvergne), la lentille verte du Puy est particulièrement réputée. Elle présente une peau très fine et une amande moins farineuse que ses congénères. Ces deux spécificités proviennent de sa maturité accélérée et permettent une cuisson rapide. Ses qualités et sa typicité, liées au terroir de la zone, lui ont permis de décrocher, en 1996, la précieuse appellation d'origine contrôlée (AOC), une première pour un légume ! La couleur verte est également caractéristique de ce cru. La graine de lentille verte du Puy possède dans son amande jaune un pigment bleu appelé anthocyane. Ce pigment bleu mêlé au jaune donne, par addition de couleurs, la coloration verte de la lentille du Puy accompagnée de marbrures caractéristiques.

infoplus

LE
SAVIEZ-
VOUS?

LÉGUMES SECS

Ce terme s'applique aux haricots, pois, fèves, pois chiches et lentilles.

Parce qu'ils sont "secs", ils sont disponibles toute l'année.

Limousin – Lycée des Vaseix

Élève-moi un mouton...



Gigot, épaule, carré, côtelette... Une viande noble, de grande qualité, recherchée par les amateurs et qui a obtenu, en 2000, l'IGP agneau du Limousin. Sur les 300 hectares du lycée des Vaseix –qui a fusionné en 2011 avec le lycée de Magnac–, aux portes de Limoges, les moutons sont à l'honneur : 300 brebis de la race Mouton vendéen, auxquelles il faut ajouter 500 brebis Romanes, telle se présente la "reconquête ovine" dans la région Limousin. Des élevages

avec des conduites de troupeau très élaborées, représentatives des modes d'exploitation rencontrés dans la région. Signe du nouvel élan donné à cette production, depuis quelques années, le nombre des candidats aux formations de ces deux lycées est en augmentation. Et les consommateurs suivent ! Lors des opérations de vente organisées par ces lycées, tous les produits sont vendus. Pour ces établissements d'enseignement agricole, le message est clair : il est possible de vivre aujourd'hui de l'élevage ovin, si l'on se montre techniquement performant dans les pratiques d'élevage.

www.limoges.educagri.fr

LIMOUSIN
30 %
de l'élevage ovin
français est en
Limousin. Cette
activité concerne
17 %
des exploitations
limousines.



Photographies © Pascal Xicluna/min.agri.fr

LES OLYMPIADES DES JEUNES BERGERS

Afin de promouvoir le métier d'éleveur ovin et de susciter des vocations chez les 16-25 ans, chaque année les lycées agricoles organisent des "Olympiades". À l'issue des sélections régionales, les 30 meilleurs élèves se retrouvent au Salon international de l'agriculture pour disputer la finale nationale, avec cinq épreuves : taille des ongles, quiz, état corporel des animaux et conduite d'un quad. Pour les soutenir, rendez-vous sur le ring ovin hall 1.

infoplus

LE SAVIEZ-VOUS ?

LES VARIÉTÉS

Franquette, lara, marbot, les variétés de noix fraîches sont nombreuses avec deux bassins de production : le Sud-Ouest et Rhône-Alpes qui vient de fêter les 70 ans de l'appellation d'origine contrôlée de "la noix de Grenoble".



ASTUCE

Si la noix bouge dans sa coquille quand on la secoue, c'est le signe qu'elle est desséchée. La noix de Grenoble n'existe que dans sa coquille dorée, protection garantie !

L'AOC noix de Grenoble s'étend sur 7 000 hectares, entre Drôme, Isère et Savoie.



Noix de Grenoble

Un marché porteur, l'AOC comme moteur



L'EAU DES SOMMETS DE L'ISÈRE APORTE À CE FRUIT UNE FINESSE PARTICULIÈRE où les gourmets avertis retrouvent des arômes de pain frais beurré ! Produit réputé naturel et bénéfique pour la santé, la noix surfe aujourd'hui sur un marché porteur. Près de Grenoble, et dans les autres régions productrices, la forte demande a relancé, ces vingt dernières années, la plantation de noyers et la production de noix qui est aujourd'hui largement mécanisée pour réduire les coûts de main d'œuvre. Mais sur l'aire d'appellation de la noix de Grenoble, entre Drôme, Isère et Savoie, on mise toujours sur la qualité et le terroir pour produire une noix haut de gamme, dont la blancheur du cerneau (on parle de couleur ivoire) a fait la réputation.

« Notre AOC date de 1938, c'était une des premières en France pour un fruit, et nous bénéficions depuis 1996 de l'appellation d'origine protégée (AOP) décernée par l'Union européenne. Cette distinction, nous la devons à la fois au savoir-faire des producteurs, au terroir car nous avons des terrains de graviers, très filtrants, idéaux pour le noyer, et au climat dans ces vallées, près de la rivière Isère, avec ce mélange d'ensoleillement et d'humidité qui réussit très bien à cette culture », explique Yves Borel, producteur de noix et président du comité interprofessionnel de la noix de Grenoble (CING), l'interprofession qui intervient également comme organisme de défense et de gestion de l'AOC.

La région totalise plus de la moitié de la production nationale de noix, et dispose d'une filière bien structurée, avec deux coopératives et plusieurs entreprises locales spécialisées dans le conditionnement et la commercialisation des noix. L'essentiel des ventes se font à l'export, vers l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne et la Suisse, même si le marché français représente encore 40 % des volumes.



Photographies ©Xavier Remongin/mn.agri.fr



Aveyron L'aligot de l'Aubrac



©Pascal Xicluna/mn.agri.fr

Huile d'olive

Que faut-il pour composer un paysage provençal ? Des cigales, de la lavande, du romarin, des pins parasol... et des oliviers aux feuilles d'un tendre vert argenté. Et pour une table provençale ? Des petits farcis, de la ratatouille, du tian de légumes, des rougets grillés, de l'aïoli... et de l'huile d'olive. Parfumée, généreuse, excellente pour la santé sur le plan cardio-vasculaire notamment, riche en vitamine A et E, en acides gras insaturés, elle possède ses nuances, ses crus, ses provenances, ses secrets de fabrication et ses amateurs. Le sud de la France détient ainsi plusieurs AOC : huile d'olive de Nyons, de la vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de Provence, de Nice, et de Corse, avec la récente Oliu di Corsica. La France produit environ 5 000 tonnes d'huile d'olive par an, ce qui ne représente que 5 à 6 % de sa consommation, dont elle importe la majeure partie.

Produit festif par excellence, l'aligot de l'Aubrac, fabriqué à base de tome fraîche au lait cru et entier et de purée de pommes de terre, est un pur produit traditionnel. S'il a failli disparaître, il est aujourd'hui passé dans la modernité, distribué en frais et surgelés dans les rayons des grandes surfaces. Et pourtant toujours fabriqué de façon artisanale sur ses terres d'origine, dans les locaux de la coopérative Jeune Montagne, à Laguiole, au cœur de l'Aubrac.

Lycée agricole d'Antibes Des métiers et des fleurs



Lauriers roses, bougainvillées, hibiscus, mais aussi cyclamens, hortensias, muguets, pourpiers, orangers,

citronniers, figuiers, et même une production "maison" d'huile d'olive ! Sur les 2,2 hectares de l'exploitation

agricole du lycée Vert d'azur d'Antibes, les productions sont de plus en plus diversifiées, et s'ouvrent même depuis peu au maraîchage : tomates, poivrons, radis, sous serre et en plein champ. Avec une telle variété dans l'offre, la clientèle est au rendez-vous et une activité de vente directe qui ne faiblit pas. 65 % des clients sont des particuliers, mais le lycée fournit aussi de nombreuses

résidences à Cannes, Nice, Antibes, Grasse ou Golfe Juan, ainsi que les professionnels, jardinerie, pépiniéristes et paysagistes. Le pôle de formation Vert d'azur à Antibes prépare aux métiers de l'horticulture certes, mais également à ceux de l'aménagement paysager et de la protection de l'environnement. www.vertdazur.educagri.fr

infoplus

DONNÉES EXPRESS

PLANTES AROMATIQUES

190

exploitations du Vaucluse sont spécialisées dans les plantes aromatiques.

HERBES DE PROVENCE

Label rouge, elles sont constituées de thym, de romarin, de sarriette, d'origan et de basilic.

LAVANDE

Les Alpes-de-Haute-Provence possèdent

20 % des surfaces en lavande et

50 % des surfaces en lavandin de France métropolitaine.



Clémentine de Corse Un zeste de soleil en hiver

LA RÉCOLTE EST DÉJÀ BIEN AVANCÉE FIN NOVEMBRE, DANS LES VERGERS À CLÉMENTINES AU SUD DE BASTIA. Tout en supervisant la cueillette, Jean-Paul Mancel, producteur et président de l'association de promotion et de défense de la clémentine de Corse, ne tarit pas d'éloges sur ce millésime 2011-2012 : « Cette année, elles sont juteuses, acidulées... Vraiment très bonnes, mais c'est souvent le cas », assure-t-il. Avec 130 producteurs et quelque 20 000 tonnes de clémentines produites chaque année, la filière clémentines, en Corse, est l'un des poids lourds de l'économie locale. Elle a aussi des effets sur l'emploi, car le clémentinier demande beaucoup de soins, comme l'explique M. Mancel : « Nous ramassons uniquement à la main, ce qui demande beaucoup de personnel. La filière emploie près de 1 000 travailleurs saisonniers durant la récolte. Et puis, contrairement à l'olivier qui peut plus facilement

se passer de soins, le clémentinier demande beaucoup d'attention. Il faut tailler, arroser, nourrir les arbres, travailler le sol... C'est un métier de passionné ! »

Fin octobre ou début novembre, les tests de maturité donnent le feu vert à la récolte, qui se prolonge jusqu'en janvier. Les clémentines sont ensuite acheminées vers les stations de conditionnement où elles sont lavées, séchées, parfois recouvertes d'une fine pellicule de cire naturelle, triées et calibrées. Puis les fruits prennent la direction du port de Bastia pour la traversée vers le continent : débarqués à Toulon ou Marseille, ils partiront vers tous les coins de la France, via les plate-formes logistiques de Cavaillon. En tout, de l'arbre à l'étal, le processus prend généralement 4 jours, pas davantage. Une nécessité car la clémentine de Corse IGP, récoltée mûre avec ses feuilles puis expédiée sans tarder, est un produit fragile dont la fraîcheur fait toute la qualité.



infoplus

LE SAVIEZ-VOUS ?

UNIQUE

La clémentine de Corse est la seule clémentine produite en France.

IGP

La clémentine de Corse a obtenu en 1997 une indication géographique protégée (IGP), signe officiel européen qui atteste du lieu de production et de la spécificité du produit. 85 % des clémentines produites en Corse le sont sous ce "label".





Le foie gras

ESSEYEZ DE PARLER FOIE GRAS AUTOUR DE VOUS : EN MÊME TEMPS QUE LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, CE METS NE MANQUERA PAS D'ÉVOQUER LE TERROIR FRANÇAIS. Venu d'Égypte, où l'on s'était aperçu que les oies se gavaient avant de commencer leur migration, et importé dans notre pays par les romains, le foie gras est aujourd'hui devenu emblématique de la cuisine française : la France fabrique les $\frac{3}{4}$ de la production mondiale, et en est aussi la plus grande consommatrice.

Comme à plus de 80 % des français, le foie gras vous évoquera sans doute aussi le sud-ouest : à partir du XVI^{e} siècle, la tradition régionale de conserver les aliments dans la graisse et la culture du maïs ont participé à faire du grand Sud-Ouest la région par excellence de la production du foie gras. Aujourd'hui, ce savoir-faire est défendu par une indication géographique protégée, l'IGP "canard à foie gras du Sud-Ouest". À Saint-Antonin, dans le Gers, la ferme de Christophe Roux, prix d'excellence du concours général 2012 (*lire encadré*), représente bien la filière artisanale du foie gras, faite de petites exploitations familiales qui ont à cœur de préserver

les techniques traditionnelles. Ainsi, il gave au maïs blanc 60 canards par semaine et prépare en famille les foies gras, rillettes, et autres confits de canard qu'il vendra ensuite à la ferme et sur les marchés.



©Thinstock



SUD-OUEST

infoplus
DONNÉES
EXPRESS

LANDES

Le maïs et les volailles sont les piliers de l'agriculture landaise.

GERS

1^{er}

département français pour le tournesol et le soja et

2^e

pour les canards gras et à gaver.



©Thinstock

PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Avec près de 120 estives (structures gestionnaires de pacages collectifs), les Pyrénées-Atlantiques est le

1^{er}

département pastoral suivi des Hautes-Alpes et des Hautes-Pyrénées.



©Thinstock

GIRONDE

La viticulture, c'est

3/4

des exploitations en Gironde. Ce qui explique que c'est le

1^{er}

département français pour l'emploi agricole.

infoplus
LECTURE

À DÉGUSTER

S'il se suffit à lui-même et est souvent apprécié accompagné de simples toasts, le foie gras se prête à de multiples interprétations et influences. Terrines de foie gras mi-cuit et jambon ibérique

ou foie gras miso, de nombreuses associations sont à découvrir dans *Canard Exquis, recettes insolites du canard à foie gras du Sud-Ouest*, un livre de Philippe Boe, illustré par Pierre-Emmanuel Rastoin (Éditions Menu Fretin).

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

LES PRIX D'EXCELLENCE DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Le concours général agricole existe depuis 1870. Hier comme aujourd'hui, son objectif est de mettre en valeur les terroirs et l'excellence des produits agricoles français (*lire page 25*). Créé en 2000, les prix d'excellence récompensent le savoir-faire des producteurs dont les produits ont été plusieurs fois médaillés lors des trois années précédentes.

www.concours-agricole.com



©Thinstock

Le cassoulet

C'est la cassoulo ou cassole dans laquelle le cassoulet mijote au moins deux heures qui a donné son nom à ce plat. Si on ne sait pas encore très bien où est né ce plat typique du Sud-Ouest de la France (Toulouse, Carcassonne et Castelnaudary se disputent toujours son origine), la cassole est, quant à elle, traditionnellement fabriquée à Issel, un petit village situé au

nord-est de Castelnaudary (Aude)... Mais peu importe quelle est l'origine de l'authentique cassoulet, une seule règle est d'or : ce plat bien garni doit nécessairement contenir 30 % de viande pour 70 % de haricots, pour pouvoir bénéficier du nom de "cassoulet".



Le Chasselas de Moissac

Au cœur du Tarn-et-Garonne, dans l'un des principaux départements producteurs de fruits, un raisin blanc d'exception a élu domicile, façonnant au fil des ans les paysages et faisant la fierté du pays moissagais : le Chasselas de Moissac. Ce raisin de table au léger goût de miel et de fleurs est indissociable de son terroir et du savoir-faire transmis de génération en génération, et a valu à la commune de Moissac d'être iden-

tifiée "Site remarquable du goût" en 2003 (lire page 25). Sa qualité gustative et sa saveur délicate proviennent autant des conditions favorables à sa culture qu'à l'engagement des producteurs pour assurer cette qualité. Aujourd'hui, 660 hectares ont droit à l'AOC obtenu en 1971, sur un territoire qui s'étend du Nord-Ouest du Tarn-et-Garonne au sud du Lot, dans le Quercy.

UN SAVOIR-FAIRE TRÈS SPÉCIFIQUE !

Tailler et coucher les sarments, épamprer, sélectionner les bourgeons pour avoir de belles grappes, tisser les sarments au travers des fils de fer afin de bien capter le soleil et obtenir des grappes aérées... Chassellatières et chassellatiers travaillent avec le plus grand soin, ciselant les grappes à la main. La cueillette débute fin août et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Les raisins sont alors immédiatement vendus. Une partie de la production est conservée en chambre froide pour être commercialisée jusqu'à la fin de l'année. Le "raisin de Noël" est quant à lui une véritable affaire de spécialistes parmi les chassellatiers !

↑ Un grain croquant, fin et lumineux, une couleur dorée, une grappe souple, une pulpe rafraîchissante, et un goût sucré, c'est le Chasselas de Moissac.

©Xavier Remonagn/rim.agri.fr



©Chick Saïdou/rim.agri.fr



l'astuceduchef

Facile d'utilisation et riche en goût, le piment d'Espelette peut s'introduire partout dans votre cuisine, qu'elle soit basque ou non. Le piment remplace avantageusement le poivre, notamment dans les grillades de viande ou les sauces.

Pays Basque Le piment d'Espelette

LE PIMENT D'ESPELETTE AOC A FÊTÉ SES DIX ANS EN 2010.

L'AOC définit avec précision la zone géographique de culture et de transformation, les dates de plantation et les produits phytosanitaires utilisables, afin de garantir la qualité de ce produit... cultivé au Pays Basque depuis que Christophe Colomb l'a rapporté d'Amérique !

Contrairement à ce qu'indique son nom, la production de piment AOC ne se restreint pas au village d'Espelette, près de Biarritz dans le Pays Basque, elle s'étend sur 10 communes ! Mais comme la commune d'Espelette a

Le poulet, une histoire française

Le produit à l'origine du Label rouge, créé il y a plus de 50 ans ? C'était un poulet. Ce qui n'est pas étonnant, car la France, pays de la fameuse "poule au pot", compte de nombreuses espèces. Aujourd'hui, on estime "la basse-cour" à plus de 120 millions de poulets, pour la France métropolitaine, avec quelques grands groupes industriels ou coopératifs qui produisent la majeure partie des volailles françaises.



À CHAQUE ŒUF SON NUMÉRO !

La législation est très précise : un numéro indique au consommateur le mode de production de l'œuf. 0 pour l'élevage biologique, 1 pour les poules élevées en plein air, 2 pour celles élevées au sol, 3 pour les poules élevées en cage dans un bâtiment.





Guadeloupe Banane durable

La filière banane est le premier employeur de Guadeloupe et de Martinique. En 2008, l'Union des groupements de producteurs de banane a signé avec le ministère chargé de l'agriculture le plan banane durable qui engage la filière de la banane antillaise vers des pratiques respectueuses de l'environnement, avec des objectifs précis à atteindre pour 2013.



©Cheick Saïdou / min.agri.fr

Mayotte Ylang Ylang, fleur en voie de réapparition ?

Très recherché par les grands parfumeurs depuis les années 70, l'ylang ylang doit aujourd'hui faire face à la concurrence internationale. La production s'est effondrée passant de 15 à 4 tonnes d'huiles essentielles exportées en 2010. Uniquement cueillie à la main, cette fleur aux longs pétales demande une importante main d'œuvre. Pour relancer la production, un pôle d'excellence rurale a été mis en place en 2011. Objectif ? Valoriser la qualité de la fleur plutôt que la quantité.



©Olivier Dom



DOM

Martinique Rhum authenticité et typicité



C'est en Martinique qu'est produit le seul rhum AOC au monde. Une appellation qui garantit un lien avec le terroir et un savoir-faire artisanal. La mention rhum agricole garantit une fermentation directe du jus de canne, sans extraction préalable du sucre contenu, alors que le rhum industriel est obtenu par distillation du résidu de fabrication de sucre, la mélasse. La filière canne à sucre rhum représente 3 900 emplois aux Antilles.

Réunion Fruits exotiques

Litchi, chouchou, ananas... sur l'île de la Réunion, les fruits et légumes ne manquent pas. Le maraîchage et les légumes frais de plein champ couvrent 75 % des besoins de la consommation locale.

Premiers fruits cultivés et exportés devant les mangues, l'ananas Victoria et le litchi de la Réunion, produits emblématiques, ont obtenu le Label rouge en 2006.



Guyane La saveur des fruits gyanais

Confitures aux fruits exotiques les plus divers, chutneys, pâtes de piment, sirops de citron vert, d'hibiscus ou d'ananas, punch aux fruits de la passion ou au gingembre... Avec Délices de Guyane, c'est tout une gamme de produits réalisés à partir de l'agriculture guyanaise que valorise l'entreprise Solam, une des grandes entreprises agroalimentaires locales. Elle produit aussi sous la marque Yoplait une gamme de nectars de fruits que l'on trouve dans les rayons frais sous le nom de "Caresse guyanaise" !



infoplus
DONNÉES
EXPRESS

AGRICULTURE
Avec la canne, les "grandes cultures" dominant à la Guadeloupe et à la Réunion.

95 %
de la production de bananes antillaise est exportée. Le premier client est l'Union européenne.



©Xavier Remongin/min.agri.fr

En Guyane, l'agriculture vivrière se développe au rythme de la croissance démographique, à l'intérieur du pays et le long des fleuves Maroni et Oyapock.



À Mayotte, plus de la moitié de la population agricole sont des femmes et plus de la moitié a moins de

25 ans.

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

PETIT MÉMO POUR CONSOMMATEURS AVISÉS

Garantie de l'origine



L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne. Ainsi, le saint-nectaire ne peut être fabriqué selon des critères bien définis que dans une partie de l'Auvergne à partir de lait issu de la zone.



L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Ainsi, la raviolle du Dauphiné ne peut être fabriquée que dans le Dauphiné, selon un savoir-faire local.

←

Exemples
Chablis, bordeaux, roquefort, comté, brie de Meaux, huile d'olive de Corse, poulet de Bresse...



© Pascal Xicluna / min. agr. fr.

Garantie de la qualité supérieure



Le **Label rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

←

Exemples
Des produits agricoles et agroalimentaires : saumon fumé, poulet, fromage, charcuterie...

Garantie d'une recette traditionnelle



La **spécialité traditionnelle garantie** protège une recette traditionnelle.

←

Exemples
Des produits agricoles et agroalimentaires : jambon serrano, gueuze (bière)...



© Commission européenne

Garantie du respect de l'environnement

←

Exemples
Riz de Camargue, pruneau d'Agen, jambon de Bayonne, côtes de Gascogne, cidre de Bretagne...



© Ininrock

L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les



produits importés sont soumis aux mêmes exigences. (Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010).

←

Exemples
Ce signe ne concerne que les produits agricoles et agroalimentaires : fruits et légumes, viandes, lait et produits laitiers, œufs, céréales... (il ne concerne pas les produits cosmétiques et d'entretien).



© Photos Agence Bio

infoplus

LE SAVIEZ-VOUS ?

CONNAISSEZ-VOUS L'INAO ?



Depuis 1935, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) œuvre aux côtés des professionnels pour faire reconnaître, faire évoluer, protéger et promouvoir le dispositif des signes officiels de qualité et d'origine.

Le maillage territorial offert par l'Inao permet une présence forte dans les bassins de production. Plus de 80 % des collaborateurs sont en effet basés partout en régions. Après un demi-siècle exclusivement consacré aux vins AOC, l'Inao a vu son périmètre s'élargir

régulièrement : AOC agroalimentaires en 1990, IGP agroalimentaires en 1999, Label rouge et Agriculture biologique en 2007, vins de pays en 2009. L'Inao est désormais en charge de tous les signes officiels de la qualité et de l'origine en France. www.inao.gouv.fr

infoplus
CONTRÔLES

Comme pour tous les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, des contrôles réalisés par des organismes indépendants agréés par l'Inao, permettent de s'assurer du respect des conditions et de la zone de production