

Saveur | Une dégustation aux petits oignons



Insectes, laits, vins, apéritifs, tour de poney, conduite de tracteurs... Le Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine propose du 12 au 21 mai, en plus de démonstrations, réunions et stands d'informations, de véritables dégustations insolites pour des visiteurs avides de découvertes en tout genre. Pour vous éveiller les papilles et donner envie de tenter des expériences, deux journalistes d'Aqui ont joué, pour vous, les cobayes en l'espace d'un après-midi. Reportage...

Mercredi 16 mai. 15 h. Au cœur du Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, c'est l'heure pour Alix et moi de nous lancer un défi. « Cap ou pas cap de manger, que dis-je, de déguster de bons, de délicieux, de goûteux insectes ? ». Alix, regard médusé, désireuse de rencontres et de découvertes lâche un « ça marche ! » déterminé. Nous voilà donc parties en direction du stand « Mets et Vins » sur l'espace Comptoir du vin.



Des ateliers thématiques dispensés par Invivo Wine sont proposés chaque jour tout au long du Salon. Ainsi, le visiteur peut se délecter d'un succulent foie gras et autre confis, de fromages de chèvre, de jambon kintoa, de miel ou encore de pain d'épice. Nous, étant journalistes localières donc aventurières de la proximité, n'ayons pas peur des mots, c'était la dégustation de petites bêtes qui nous intéressait. L'atelier était à 15 h. Nous nous sommes donc attablées devant une assiette des plus appétissantes... Au menu donc tenebrio, grillon et sigillabus. Première déception : ils étaient grillés et non vivants. Deuxième déception : le goût. « Les plus petits vers n'ont pas de goût. Je croque dedans mais ça ne sent rien, explique, dubitative, Alix. En revanche, les plus gros ressemblent à du paprika salé. C'est assez bon ! »... Bref, premier test à moitié concluant pour le goût, même si l'animateur ne cesse de nous répéter que « ces produits sont très protéinés, bien plus qu'une bonne entrecôte. Sans aucun doute c'est l'avenir ! »

Lait ou pas lait ?



Ayant dévoré le midi même une bonne bavette saignante, nous voici donc surprotéinées pour affronter nos prochains tests. Et direction le pôle lait animé par des étudiants de Bordeaux sciences agro pour déguster différents types de lait. Affublés de tee-shirt vert, les jeunes gens nous accueillent, sourire aux lèvres, pour nous proposer de déguster à l'aveugle trois laits. Je me propose donc de les tester. Après avoir trempé mes lèvres dans les trois petits gobelets, me voici invitée à remplir un petit questionnaire me demandant quelle différence j'avais perçue entre ces produits lors de ma dégustation. Adorant le lait, je n'ai pas réellement senti de dissemblance. Le questionnaire rempli, un étudiant se propose de nous faire une petite explication de ce test. Une belle sensibilisation au lait !

Joystick en main comme dans un jeu vidéo



Au loin, entre vaches et brebis, nous apercevons des démonstrations de tracteurs et de machines à vendanger. L'association girondine Agri C@p Conduite propose tout au long du salon des initiations à la conduite d'engins agricoles. Elle a mis en place « l'école » de conduite des engins viticoles. N'ayant peur de rien, Alix demande donc à monter dans une machine à moissonner. Là-voilà donc se hissant à quelques mètres de haut pour atteindre le « cockpit » de la machine. Joystick en main, la journaliste tout-terrain entame un virage serré entre deux plots pour parcourir les quelques mètres de test. « C'était vraiment très amusant, confie-t-elle à sa descente, car c'était la première fois que je montais dans ce genre d'engin, qui plus est pour le conduire ! Aussi, le moniteur était très pédagogue donc j'ai un peu compris comment coordonner joystick et volant, ce qui n'est pas chose aisée, d'autant plus que je devais prendre en compte la grosseur de la machine dans les virages. »

Tous à la spiruline !

Ce test effectué avec brio par Alix, nous décidons de retourner mettre à rude épreuve nos papilles en dégustant la spiruline, une algue bleue verte « aux propriétés nutritionnelles exceptionnelles », nous assure Jean-Baptiste Vin-Ramarony, producteur de cette algue du Val d'Eyre. En effet, la spiruline du Val de L'Eyre est artisanale. Elle est produite en Gironde sans fongicide, ni pesticide et n'entraîne aucune pollution. « C'est un exemple de développement durable par son mode écologique de culture, car elle a le meilleur rendement en relation à la surface utilisée et à l'énergie consommée. » Elle peut être consommée dans un jus de fruit ou un yaourt et saupoudrée sur une salade, une soupe, des pâtes... Me voilà donc invitée par Jean-Baptiste Vin-Ramarony à goûter ces petites brindilles vertes. Une fois en bouche, j'ai l'impression de croquer dans des petites pâtes crues. Et au goût je ne ressens pas grand-chose... Pas très concluant pour moi. Mais peut-être que je ne suis pas assez sensible à cette alimentation parallèle d'algues, de sauge et autres plantes en tout genre.



Si ces tests n'ont pas toujours été concluants sur le plan gustatif, en revanche, ils ont rempli toutes nos attentes sur le plan pédagogique. Chacune de ces expériences était nourrie d'informations pertinentes. Alors laissez-vous tenter, testez insectes, laits, vins, apéritifs, tour de poney, conduite de tracteurs... lors du Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine qui a lieu jusqu'au 21 mai au Parc des Expositions de Bordeaux.



Sybille Rousseau

Crédit Photo : SR - AF

Publié sur aqui.fr le 18/05/2018

[Url de cet article](#)