

## Société | Salon Balade à la Ferme : les producteurs du marché fermier en images



Le coup d'envoi de Balade à la Ferme a été donné vendredi soir, à la fin du premier des trois jours de ce salon agricole installé au parc des expositions de La Rochelle. Au programme: la découverte des filières, des animaux à voir et des producteurs à rencontrer. Zoom sur quelques-uns des 52 producteurs de Charente-Maritime réunis sous la halle du marché gourmand.



Gilles Gazeau cultive diverses variétés d'ail, d'oignons, d'échalottes et d'arômes sur une partie de ses 100 hectares à La Clavette, dans l'agglomération de La Rochelle. En Bio par conviction de la nécessité de laisser une terre saine aux futures générations, cet ancien exploitant en grandes cultures céréalières s'est converti il y a 4 ans. Il transforme lui-même une partie de sa production en vinaigre et en moutarde. "Je travaille avec un producteur de vins basé à Saint-Jean-d'Angély qui fait encore de vieilles variétés comme l'Arinanoa", explique-t-il. Il fait lui-même vieillir en fûts de chêne ses vinaigres, pour plus d'arômes et de douceur. Avec ses vinaigres de vin blanc, il fabrique sa propre moutarde, à partir de graines achetées à un revendeur (il n'y a pas de production locale, ndr) qu'il transforme en farine puis en moutarde.



Basé à Bernay-Saint-Martin (vers Surgères), Sébastien Bessonnet est un passionné d'apiculture : il a d'abord exercé près de deux décennies cette activité pour le loisir, avant de devenir un professionnel il y a sept ans. Selon la saison, il fait transhumer ses 250 ruches en plaines à travers toute la Charente-Maritime, en essayant de cibler des terres agricoles sans trop de pesticides. Le respect de l'intégrité du produit est son leitmotiv : il travaille très peu son miel et toujours à froid, pour conserver un maximum d'arômes. Son miel d'acacia a d'ailleurs été récompensé d'une médaille d'argent au concours Saveurs de Nouvelle-Aquitaine l'an dernier. Ses transhumances à travers le département lui permettent de proposer une large gamme de miel : d'acacia, de fleurs d'été ou de printemps, de forêt ou de châtaigner. "A chaque miel son utilisation", estime-t-il, "le miel de châtaigner, par



exemple, est idéal en accompagnement de plats salés, pour faire une sauce ou même du pain d'épices". Il fabrique d'ailleurs lui-même un pain d'épices avec ses miels, couplé à une farine locale, achetée à un paysan boulanger du secteur. Et propose une originale recette de pâte à tartiner à la noisette et au miel.



Christelle Normand (deuxième à gauche sur la photo), productrice de fruits rouges à Saint-Jean-de-Liversay, est venue à Balade à la Ferme avec une joyeuse équipe et un stand coloré. Présente lors de la 1re édition du salon en octobre 2017 pour représenter les magasins de producteurs dont elle fait partie, Christelle est revenue cette année avec les premières fraises de la saison sorties de ses un hectare de serres : les visiteurs ont le choix entre gariguettes, murana et portula. Egalement éleveuse de cannes pondueuses, la productrice s'est lancée dans les fruits rouges il y a quatre ans, après avoir constaté qu'il n'existait pas ou peu d'exploitations de fraises et de framboises entre la Bretagne et le Lot-et-Garonne, les départements les plus gros pourvoyeurs en fraises françaises. En plus de fournir des collectivités et plusieurs magasins de producteurs, Christelle Normand est également présente sur le marché de Niort.



Soucieux de promouvoir les circuits-courts et ses agriculteurs, le Département de Charente-Maritime a fait installer au cœur du marché de producteurs un stand nommé "Plus de 17 dans l'assiette", du nom de la politique d'aides aux circuits courts de la collectivité. Objectif : renseigner le public mais aussi les représentants de collègues

souhaitant mettre plus de denrées locales dans leur cantine. Plusieurs chefs de cuisine en restauration collective vont se relayer durant ces trois jours pour montrer ce qu'ils peuvent proposer aux élèves avec des produits locaux. Plusieurs producteurs ayant reçu une aide à l'installation du Département vont également défilé sur le stand tout au long du week-end pour faire découvrir leurs produits, comme le Domaine des Princes (installé en 2011) et le Domaine Poncereau de Haut (installé en 2017), deux viticulteurs du pays royannais (photo) qui font déguster leurs vins à l'aveugle.

*Note / Du 26 au 28 avril 2019, De 10h à 19h (18h le dimanche), Parc des expositions. Tarif: 5 € - GRATUIT jusqu'à 12 ans. Infos : 05 46 50 45 00.*



*L'inauguration du salon Balade à la Ferme s'est faite le vendredi à 17h30 à l'entrée du Parc des expositions en présence (de gauche à droite) du président de la Chambre d'agriculture Luc Servant, de la présidente de l'association Balade à la Ferme Aurélie Babin (avec les ciseaux), du président du Département Dominique Bussereau, du secrétaire général de la préfecture Pierre-Emmanuel Portheret, de la vice-présidente en charge de l'agriculture au Département Françoise de Roffignac, le vice-président du Département en charge du Tourisme Stéphane Villain.*

Anne-Lise Durif

*Crédit Photo : Anne-Lise Durif*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 27/04/2019*

*[Url de cet article](#)*