

## Saveur | Nouvelle-Aquitaine : terroirs et traditions à préserver pour les Sentinelles du Goût



Le 9 mars dernier, l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine a mis en place un nouveau label, les "Sentinelles du goût" avec l'aide de trois étudiants de l'Université de Bordeaux-Montaigne, en licence professionnelle VAMTR (pour Valorisation, Animation et Médiation des Territoires Ruraux). Le concept de ces sentinelles n'est pas nouveau : il est principalement issu du concept de la "slow food", inventé en Italie à la fin des années 80. Sa doctrine est simple : militer pour une alimentation saine, une juste rémunération des producteurs, un respect de la biodiversité et surtout une "valorisation des saveurs et des traditions locales issues de chaque terroir". On vous présente ici quatre produits "diplômés" et les mains des passionnés qui les font vivre.

Les sentinelles du goût s'inscrivent dans le [mouvement slow-food](#) et militent, tout comme l'[Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine](#), pour la préservation des traditions et du terroir régional. Cette déclinaison locale du label, imaginée dans le cadre d'un projet d'étude, a récompensé le 9 mars dernier six produits néo-aquitains : le grenier médocain, le trepaïs, la jonchée, l'andouille béarnaise, le pain au blé rouge de Bordeaux et le jambon d'Ibaïama. "Notre rôle a un fondement très ancien lié à la renommée et la réputation de la gastronomie française, avec le souci de faire du bon et de l'authentique et d'éveiller une collaboration avec les instances locales. Ce qui nous guide à l'Institut du Goût, c'est la formation de jeunes générations et la valorisation du rôle de l'artisanat", souligne ainsi Anne-Marie Cocula, présidente de l'Institut du Goût.

Comment les producteurs et artisans concernés par cette nouvelle labellisation voient-ils ces certifications de qualité ? À leur échelle, ils ont une particularité : les produits qu'ils fabriquent le sont en quantité limitée. Mais la question se pose tout de même : en quoi la labellisation peut-elle aider à faire reconnaître leur savoir-faire ? Comment sécurisent-ils ce dernier ? Les sons de cloche sont bien différents d'un produit et d'un artisan à l'autre. L'émergence du local dans les habitudes alimentaires des consommateurs n'est en revanche pas une nouveauté. En juillet 2018, une [étude sur "les français et l'alimentation"](#) de l'Observatoire BVA montrait que 53% des français utilisaient les circuits courts comme un mode de consommation occasionnel (et 18% régulièrement). La question est plus que jamais d'actualité : dans son allocution télévisée du 12 mars derniers, Emmanuel Macron l'affirmait dans un contexte bien plus mondialisé : "[déléguer notre alimentation](#) est une folie, nous devons en reprendre le contrôle". Si l'épidémie de coronavirus a remis sur la table la question de l'autonomie alimentaire et rajouté de

nouveaux bras aux exploitations agricoles en difficulté, un [récent bilan de contrôle de la DGCCRF](#) fin février a révélé de nombreuses fraudes au niveau européen sur les labels de qualité. Bilan : 240 avertissements, 92 injonctions et 22 ouvertures de dossiers contentieux. Derrière ces chiffres, c'est surtout la garantie de la qualité de ces produits labellisés qui interroge les consommateurs que nous sommes. Pourtant, parfois, le seul nom et l'histoire d'un produit pourrait bien suffire à rassurer.

## Chacun sa route, chacun son grenier

La spécialité de Sylvain Andreux, charcutier, c'est le grenier médocain, nom au charme désuet pour un produit rappelant un peu l'esprit des recettes de grand-mère, mais qui n'est protégé par aucun label ou signe officiel de qualité. En février dernier, le saint-laurentais a été nommé Grand Maître de la [confrérie du grenier médocain](#). Cette spécialité typique du Médoc, assaisonnée avec poivre, sel et ail, échalote et épices (la fameuse "recette secrète"), est composée principalement de panse de porc, nettoyée à l'eau et au vinaigre, roulée et bridée (ou mise en chausson) avant d'être plongée pendant plusieurs heures dans un bouillon de légumes. Sylvain, lui, y ajoute des poireaux des vignes, les baraganes. Pour lui, l'histoire du grenier est aussi celle d'une reconversion : celle d'un ancien directeur de travaux dans une entreprise de BTP passé par un CAP charcuterie, aujourd'hui à la tête de la [Maison Baroc](#), à Parempuyre. Pour lui, cette labellisation répond avant tout à un enjeu : celle de défendre les artisans locaux et leurs savoir-faire. Car le grenier n'est pas vraiment protégé, il est souvent copié, y compris par les industriels avec des méthodes que Sylvain, évidemment, ne voit pas d'un bon œil. "Des industriels ont récupéré la dénomination du grenier médocain et font leur version avec un processus très différent. La panse est blanchie, faite dans des moules pressés et découpée en tranches". Or pour le grenier, on peut presque dire que chaque charcutier a sa méthode. Jean-Christophe Manenti, à Lesparre-Médoc, et Frédéric Allaire à Soulac sur Mer, ont également été distingués par cette première "fournée" des Sentinelles néo-aquitaines, et ils seraient sûrement d'accord pour dire que le grenier artisanal cultive jalousement sa singularité.



"C'est un produit de tradition familiale. À l'origine, il y avait un seul grenier, un seul cochon que l'on tuait dans l'année et le bouillon était ensuite utilisé pour faire le boudin. On ne pèse rien, c'est inhérent à l'anatomie du cochon". Pour lui, les labels sont là pour rassembler plus que pour diviser. "Ils sont fait avant tout pour éclairer le consommateur sur le bien-fondé d'une démarche et la qualité d'un produit. Les industriels l'ont bien compris, c'est pour ça qu'ils récupèrent ces labels. La gastronomie a aussi ses conflits d'intérêts, même d'un artisan à l'autre. Il a lieu d'être à partir du moment où on veut préserver la qualité d'un produit et la tradition. Peu importe le label, l'important est de cadrer les choses, certains fonctionnent très bien et servent de garantie". Face à un métier et un savoir-faire qui se raréfie, la labellisation du grenier au sein des Sentinelles du Goût apparaît donc comme une alternative à une éventuelle AOP difficile à monter compte-tenu des volumes de production et de la géographie peu étendue de sa fabrication, même si pour Sylvain, "ça peut être un objectif de la confrérie. Il faut de toute façon trouver des moyens pour défendre ce que l'on fait. Je suis persuadé que les artisans ont une épingle à tirer de la situation", espère le charcutier en évoquant la crise du coronavirus et les difficultés actuelles connues par les artisans et commerçants locaux. "Ces symptômes-là sont peut-être des alertes. Ça nous servira si on reste dans la sincérité et dans la défense d'un produit sain". Aujourd'hui, la Maison Baroc travaille exclusivement avec des professionnels (essentiellement des hôtels, des bars à vins et des restaurants). Mais lorsque nous l'avons interrogé début mars, Sylvain nous affirmait que quelque-part en 2020, il trouverait le temps de monter une boutique ouverte aux particuliers au Pian Médoc. Nul doute que le grenier en sera l'une des stars.

## Le blé et le gâteau

Mais le grenier n'est pas le seul à avoir été distingué par ce nouveau label régional. Le blé rouge, par exemple, a

plusieurs dénominations. Blé turc, rouge de Lecture, de Noé rouge, bladette de Lesparre ou simplement blé de Bordeaux, cette variété est en fait originaire du Gers et a été transportée à Bordeaux vers 1870 par des fermiers de Seine-et-Marne. Le [réseau "semences paysannes"](#) le définit dans une note comme une race de blé "assez rustique, très productive, peu exigeante sur la nature du sol et résistant très bien à la verse ; poussant bien dans les terres argileuses et dans les terres franches et auquel un sous-sol calcaire est très propice. Ce blé rouge de Bordeaux, Éric Apathie l'a trouvé au gré de ses recherches. Agriculteur de formation, Éric est aujourd'hui boulanger et meunier. "Les agriculteurs bio adorent les variétés anciennes parce qu'elles ne sont pas sujettes aux maladies. Aujourd'hui, nous sommes trois agriculteurs en Lot-et-Garonne à cultiver le blé rouge, et deux associations en assurent la sauvegarde. Si on en produit trente tonnes par an, c'est le bout du monde...". Éric ne fait pas que récolter : il assure aussi des visites qui mettent en avant "l'influence du terroir et de la meulerie sur le produit fini". Le produit en question est en fait multiple : crêpes, pâtes italiennes, pain ou encore pâtisseries. Parmi ses clients, Éric compte ainsi des quelques étoilés Michelin comme le Prince Noir, à Lormont, ou encore le Chapon Fin à Bordeaux. Installé à Ambarès-et-Lagrave, le moulin de l'atelier d'Éric Apathie dispose de sa propre pièce dédiée, qu'il fait volontiers visiter avant une traditionnelle dégustation, entre deux ateliers du goût, dont vous pouvez régulièrement retrouver les dates sur le site [www.maison-aphatie.fr](http://www.maison-aphatie.fr).



Les spécialités locales ne sont pas forcément anciennes. Ainsi, la pâtisserie baptisée "trépaïs" tire son nom du territoire sur lequel ses artisans l'ont inventé, en l'occurrence les trois départements de l'ex Limousin : la Corrèze, la Creuse et la Haute-Vienne. Il ne sera pas question ici de la galette, du Creusois ou du Bourgou mais bien de ce gâteau inventé en 2001 par des pâtisseries de Haute-Vienne qui avaient en commun d'être membres du jury d'un examen délivrant le Certificat d'aptitude professionnelle. Ayant à cœur de réaliser une spécialité commune à l'ensemble de la région, ils se réunissent à de nombreuses reprises à Peyrat-le-Château pour élaborer plus de 150 créations avant de s'arrêter, enfin, ce gâteau triangulaire composé de mousses aux marrons et au chocolat noir, d'une dacquoise et d'un praliné à la noisette. De cette création est née une association régionale, pour protéger le processus de fabrication et le nom du produit.

Cette association est toujours active aujourd'hui. En 2019, elle a lancé son nouveau gâteau, le [Franck-Lim](#), né d'une rencontre entre des pâtisseries du Limousin et leurs homologues allemands. Mais c'est bien ce fameux Trépaïs, celui qui a tout lancé il y a 19 ans, qui a reçu le fameux label décerné par l'Institut du Goût. Pour Jean-Louis Pradeau, pâtissier à Boisseuil, le choix des ingrédients de ce gâteau est profondément lié à l'identité agricole régionale, mais pas seulement. "En Creuse, on fait beaucoup de noisettes, des marrons en Limousin... et le chocolat est assez vendeur !". Il l'admet, le relais médiatique de cette première création a été plus fort que pour les autres. "Notre gâteau ne nous a rien coûté en communication. Pour le dépôt de la marque, l'ex-région Limousin nous a aidés. On a tout de suite voulu mettre des statuts pour bloquer le processus de fabrication. Rien n'était figé juridiquement, des gens étaient partants mais se sont retirés lorsqu'il a fallu mettre de l'argent dans l'association pour lancer le projet. Ils l'ont ensuite fait de leur côté... ça s'est réglé avec l'intervention d'un huissier". L'association locale veille toujours pour protéger son Trépaïs, aujourd'hui également décliné sous forme de bûches pendant les fêtes de Noël.

## Le dernier de jonchée

Le dernier exemple que nous avons voulu mettre en avant est encore plus singulier que les autres, et pour cause : Érick Jarnan serait aussi le dernier fromager à utiliser du jonc naturel, récolté dans les marais avoisinants, pour enrouler sa jonchée. Basé à Saint-Nazaire-sur-Charente, ce passionné de 55 ans dit être "né dans cette fabrication. J'ai toujours connu ça chez mes parents, tous les enfants mettaient la main à la pâte". Ancien employé de l'aéronautique, Éric s'est lancé dans les huîtres et dans l'agriculture avant de ramasser le jonc pour l'enrouler

autour de ce fromage typique du pays rochefortais. Entre le mois d'avril et la fin du mois d'octobre, Érick et sa camionnette sillonnent l'île d'Oléron, Marennes, Rochefort ou encore Fouras pour distribuer son fromage "ultra frais", entreprise qu'il a repris de son frère. "Je suis né dans cette fabrication, je reste dans un circuit très court. Je fabrique le soir, je vends le lendemain matin. Je n'utilise ni du lait pasteurisé ni du jonc en plastique, souvent utilisées pour avoir des dates limites de consommation rallongées. Pour moi, ce n'est pas de la vraie jonchée : on se sert du nom mais ce n'est pas le même produit". Le fromage, de forme allongée, est fait à partir de lait de vache caillé, auquel on ajoute de la présure (un coagulant) et un parfum d'amande. Le fromage est alors déposé sur des paillons de joncs tressés, fermés de chaque côté et conservés dans des seaux d'eau. Pour Érick, le vrai coup de feu de la jonchée, autrement dit la période où il en vend le plus, c'est l'été.



"Aujourd'hui, j'en vis. Je travaille beaucoup avec des crèmeries et le tourisme local. De début juillet à la fin du mois d'août, c'est non-stop". Aujourd'hui, tout comme le grenier, la jonchée d'Erick Jarnan n'est pas protégée par un label ou une appellation. Mais elle a failli l'être. " Il y a quelques années quand je me suis lancé, on était trois ou quatre producteurs à vouloir faire un label. Tout le monde tirait un peu la couverture à soi, ça n'a pas pu aboutir. Aujourd'hui, c'est vraiment une passion et si quelqu'un veut me remplacer, il faudra qu'il aime ça. L'été, je travaille jusqu'à 18 heures par jour, en comptant le porte-à-porte, les livraisons, les grandes surfaces et les clients qui aiment bien venir manger la jonchée "au cul du camion", quasiment sur place. Les gens reviennent vers les produits ultra-frais, je veux rester très local et ne pas faire de produit standardisé". Érick, qui prendra sa retraite dans quelques années, n'a pas encore trouvé de potentiel repreneur pour son activité alors si vous êtes candidat... manifestez-vous !

Ne serait-ce pas là la limite de toute appellation d'origine protégée : le goût des artisans pour leur petit bout de terroir adoré ? En tout cas, les consommateurs français tendent à leur donner raison : dans une étude de l'Observatoire Cetelem parue en janvier dernier interrogeant les préférences des consommateurs de 17 pays européens, 93% des personnes interrogées estimaient que "la fabrication des biens dans leur région constitue une garantie de qualité". Plus parlant encore : selon une étude Ipsos parue en novembre 2019, 77% des français affirmaient privilégier l'achat de produits proposés par des producteurs locaux. En attendant de voir l'impact de la crise actuelle sur les habitudes de consommation (sûrement pas avant plusieurs mois, voire années), l'Institut du Goût continue sa mission première, perpétuée au travers de ces nouvelles Sentinelles. Dans une note récente, il précise d'ailleurs que les "produits bénéficiant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine" ne sont pas concernés par la démarche, pas non plus attachée à l'envie de "développer une filière ou une production, mais plutôt de s'intéresser aux produits et recettes résiduelles comme un patrimoine immatériel". Il y aura, à coup sûr, d'autres diplômés des "Sentinelles" en Nouvelle-Aquitaine. Nous, en tout cas, on a déjà hâte de goûter et de vous raconter leurs histoires.



Romain Bêteille

Crédit Photo : RB

Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 02/04/2020

[Url de cet article](#)

