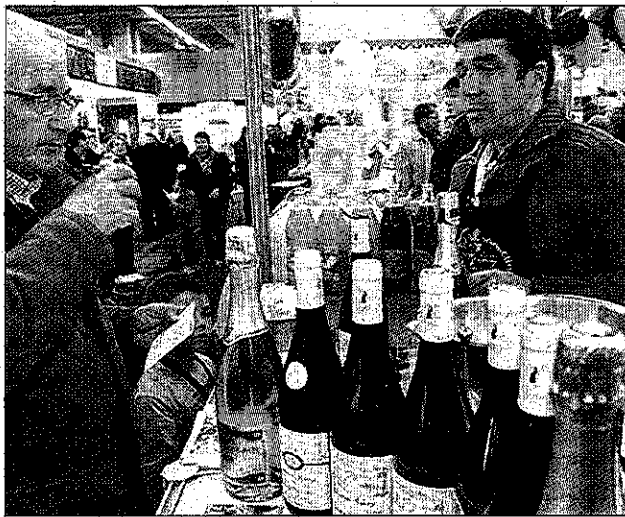
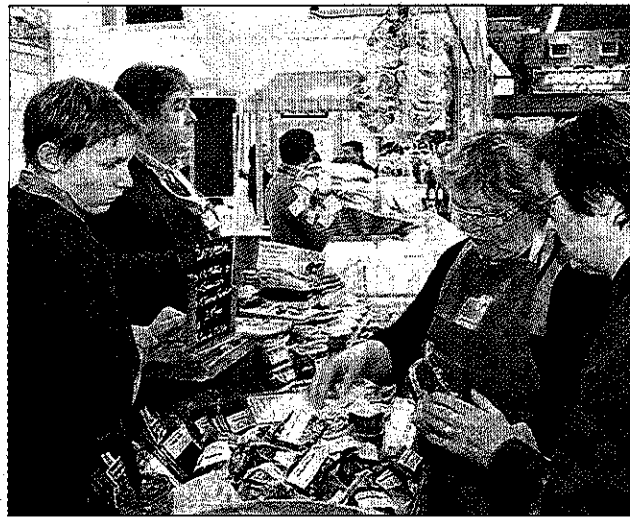




François Bonneau, Jean-Pierre Leveillard et Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA de Tours (de g. à dr.), présentent le fameux inventaire.



Sur les conseils de Pascal Javoy (à dr.), les Parisiens et autres visiteurs découvrent le bouquet de l'appellation « orléans-cléry ».



La viande d'autruche, produite dans le Giennois par les époux Perrette, se déguste sur place, séchée, en saucisse ou andouille.

Reportage Savoureuse région Centre au Salon de l'agriculture

■ Hier matin, à Paris, François Bonneau a fait la promotion des 106 produits remarquables du terroir recensés dans le récent « Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre ». Avec des dégustations à la clé.

Une région Centre à deux pas de la Corse, et coincée entre Alsace et Franche-Comté. Zéro en géographie ? Non. Hier, sur 300 m² du Salon de l'agriculture parisien, les pralines de Montargis, andouilles de Jargeau, fromages « Feuille de Dreux » et autres spécialités puisées parmi les 106 valeurs du récent « Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre » adressaient comme un pied de nez aux saucisses de Morteau, morbier, mais aussi munster, sylvaner et kouglof, exhibés sur les stands alsaciens et francomtois voisins ! La porte de Versailles

Gérard Larcher, le président du Sénat, fait un passage éclair...

compte, jusqu'à dimanche, son « Jardin de la France », riche de mille saveurs venues du Perche ou du Berry, de la Beauce, en passant par la Sologne et la Touraine...

Dès 10 h 30, hier matin, François Bonneau, président de région (PS), a slalomé parmi les stands d'une quarantaine de « ses » producteurs locaux. Attention... top départ ! Sous la conduite de Dominique de Vial, présidente régionale du réseau « Bienvenue à la ferme », François Bonneau s'élance dans un marathon qui excédera l'heure et demie. Dans son sillage, Jean-Pierre Sueur, sénateur du Loiret (PS), Philippe Vigier, député d'Eure-et-Loir (UMP), Jean-Pierre Leveillard, président de la chambre régionale d'agriculture, rejoints ensuite par Xavier Beulin, président de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), etc. Première halte face aux fourneaux d'Ebly, où Raul Andrade joue les chefs et fait mijoter le blé mêlé aux herbes et tomates, commercialisé par le géant Mars. Un bataillon de jeunes hôtes, uniforme jaune et noir, propose aux visiteurs de déguster. Ebly, un alléchant marché puisqu'il représente 3.000 hectares de blé dur plantés en Eure-et-Loir, et quelque 8.500 tonnes de produits finis !

« Tiens, tu viens faire une incursion en région Centre », lance Philippe Vigier, tout sourire, à un Gérard Larcher, président du Sénat, qui passait par là. Poinçonné de main à François Bonneau, et le patron du Palais du Luxembourg s'est déjà fondu dans la foule. Touraine,



HIER MIDI, PORTE DE VERSAILLES À PARIS. Les tuiles au safran bio d'Échilleuses sont appréciées du public. (Photos : Thierry Bougot)

valençay, bourgueil, vouvray... Petit détour berrichon par le blanc, via le quincy et le sancerre. Un « excellent » servi ici, un « remarquable » lâché là par un François Bonneau enthousiaste face aux produits authentiques. Le bonheur est dans le vrai ! Deux questions sur les ventes à l'export, sur l'état du marché, un rien de fromage de chèvre gobé à la volée, et voilà le président de région paré pour les discours. « Vous avez vu, François Bonneau devient presque aussi bon que M. Chirac. Il mange tout », sourit Jean-Pierre Sueur. Allusion à la visite simultanée du salon par l'ex-président de la République. Discours et plat de résistance. Par la voix de Jean-Pierre Leveillard, le monde paysan a exprimé son « exaspération » après « les campagnes de dénigrement » qui visent la profession. « La dernière en date étant signée France Nature environnement. Je serais très intéressé de connaître la réaction de Nature Centre », a tonné un président pourtant « attaché à produire sain ». En ces temps tourmentés, difficiles économiquement, François Bonneau a souhaité un « engagement durable afin de réussir à stabiliser l'enracinement de l'agriculture dans notre région ».

La chambre d'agriculture met les pieds dans le plat

don. « Un œuf suffit pour 3 kilos de farine et 6 litres de lait. Soit 120 belles crêpes. Vous goûtez ? », s'amuse Jean-Pierre Perrette. Mais le président est déjà le nez dans les pots de confiture safranée de Sophie Ducrocq, première safranière d'Eure-et-Loir. Et le safran bio d'Échilleuses n'est pas loin ! La betterave rouge du Loiret reprend des couleurs dans la présentation de Jérôme Masson, président du syndicat des producteurs. Un autre jeune, Adrien Rivière, de Courtenay, retient toute l'attention des « huiles » en évoquant sa première pression à froid de colza. Pascal Javoy vante les mérites de l'« orléans-cléry ».

Philippe Ramond.

QUESTIONS À Xavier Beulin

président de la FNSEA et de la chambre d'agriculture du Loiret

« Spécialités qui méritent d'être connues, reconnues »

L'inventaire du patrimoine culinaire en région Centre vous apparaît...

... Très bien ! Nous sommes l'une des dernières régions à l'avoir réalisé, et j'ose espérer que cela va contribuer à nous donner une image plus forte. Au-delà de cet aspect, l'inventaire culinaire rappelle que la région Centre recèle un grand nombre de spécialités qui méritent d'être connues, reconnues et réalisées. Le pays de Rabelais devient plus que jamais synonyme de bonne chère, de repas gastronomique à la française.

Petit frisson positif au cœur d'un homme du Loiret qui voit ces productions ainsi à l'honneur ?

Le moment est venu de prendre conscience de la grande



richesse de notre table régionale et, plus largement, des grandes richesses de notre région. Nous étions jusque-là un peu complexés par rapport à d'autres régions, qu'il s'agisse de la Bourgogne, de la Bretagne ou du Sud-Ouest.

Une initiative totalement positive à vos yeux ?

Oui. À travers semblable démarche, c'est tout le savoir-faire agricole qui est valorisé. En l'occurrence, le travail des agriculteurs, des PME, voire de l'industrie agroalimentaire. Tout cela contribue à des circuits courts, à multiplier les liens directs entre producteurs et consommateurs.

REPÈRES

■ 90.000 euros

C'est l'enveloppe globale versée par la région à Covalor pour assurer la présence régionale au Salon de l'agriculture.

■ Chez Albin Michel

L'inventaire réalisé par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) sera diffusé en juin aux éditions Albin Michel.

■ Primés

Le Concours général agricole décerne les prix aux meilleurs produits et vins. 121 régionaux avaient été médaillés en 2010 (contre 113 en 2009), soit 1/5 de l'échantillonnage.

■ Chiffres

Les six départements de la région comptent 25.500 exploitations agricoles (2,4 millions d'hectares), 421.000 hectares de surface fourragère, 67.500 vaches laitières, 206.000 vaches allaitantes, 98.900 chèvres, 155 établissements agroalimentaires.