

Une visite virtuelle du château au temps de Louis XIV

78

N° 22842 — SAMEDI 10 FÉVRIER 2018

1,50 €

Le Parisien

MANGER LOCAL

Une idée qui avance



TENDANCE Ne manger que des aliments produits près de chez soi. D'abord réservé à quelques initiés, ce concept gagne du terrain. Nous l'avons testé. PAGES 2 ET 3

R 20174-20150€

LP OLIVIER ARANDEL

FAITS DIVERS

L'implacable scénario d'un braquage à 15 M€

PAGE 11

Politique

Jean-Marie Le Pen s'incruste au FN

Société

Les paquets de cigarettes mentent-ils ?

Automobile

Trop chics, les petits bolides des années 1980

Victoires de la musique
P.27

Le sacre d'Orelsan

M
MAISON

Votre rendez-vous du samedi
P.12 ET 13

Décoration : le charme fou des Poteries d'Albi

Naturellement

a cause semble entendue. Le locavore est forcément un drôle de zig, « bobo écolo » hirsute au teint blasé. Ce cliché, pourtant, s'efface peu à peu. Naturellement. Car ce mode d'alimentation répond à trois préoccupations largement partagées : la santé, la préservation de l'environnement et, surtout, le pouvoir d'achat. Le test en grandeur réelle réalisé par notre reporter montre en effet qu'il est plus économique de se nourrir avec des produits locaux. Ce n'est donc pas un hasard si, les unes après les autres, les grandes enseignes alimentaires développent leurs propres filières d'approvisionnement de proximité. Le signe, aussi, que le locavore n'a pas vocation à demeurer marginal.

L'ÉDITO DE FRÉDÉRIC VÉZARD

@FVEZARD

PAR ÉMILIE TORGEMEN

SE REMETTRE AU VÉLO, déjà fait et déjà abandonné. Diminuer sa consommation de cèpes, pas capable. Après les bonnes résolutions du Jour de l'An, un nouveau défi fleurit en ce moment : « En février, pas de supermarché ! » Le slogan, lancé par une jeune Suisse, a essaimé à toute vitesse sur les réseaux sociaux et l'on retrouve des groupes Facebook pour se donner des tuyaux à Nantes, à Dijon, en Occitanie. Sur la page Bretagne, 10 000 personnes sont prêtes à tenter l'expérience !

L'idée est notamment de rejoindre la tribu des locavores... mais seulement pendant le mois le plus court de l'année. Adieu, fraises d'Espagne, dattes du Maroc et cornichons

« En février, pas de supermarché. » C'est le défi relevé par cette tribu qui grossit de plus en plus et dont le credo est de ne manger que ce qui pousse près de chez eux. Ou presque...

Ils dévorent LOCAVORE

d'Inde : tout ce qui n'a pas été produit, préparé et emballé à proximité est interdit de séjour dans les assiettes. Le mois dernier, des grands chefs réunis au sommet d'Auron, dans le Mercantour, mettaient aussi le local à l'honneur. Depuis les sommets de la gastronomie jusqu'à nos paniers à provisions, le mouvement locavore, venu des Etats-Unis, convainc de plus en plus.

MANGER MIEUX ET RÉDUIRE SON EMPREINTE CARBONE

Les puristes qui mangent 100 % local restent l'exception, mais la tendance à toujours plus de proximité avec les producteurs fait son chemin. Pour « manger mieux », pour réduire son empreinte carbone, par défiance en-

vers l'industrie agroalimentaire surtout quand on découvre les minéraux de viande ou les tours de séchage de lait en poudre contaminées... « On sent une montée en puissance dans les frigos et les placards. A chaque crise, on voit plus de gens se tourner vers des circuits courts », explique Quentin De Lachapelle, céréalier engagé et observateur des modes de consommation alimentaire.

Il faut dire qu'avec les réseaux de vente à la ferme ou sur Internet manger local est de plus en plus facile. Il suffit de voir dans les grandes villes le succès des Amap (association

pour le maintien d'une agriculture paysanne) : « Il s'en crée une par jour, on compte environ 2 000 groupes pour 250 000 personnes qui s'y nourrissent, recense Jérôme Dehondt, porte-parole du mouvement

interrégional Miramap. On sort des paniers composés exclusivement de fruits et légumes pour de la viande mais aussi des plats préparés ou des pâtes. »

Il existe aussi une multitude de solutions moins militantes, de la vente à la ferme, aux nouveaux réseaux 2.0. Sur ce créneau, le mastodonte la Ruche qui dit oui ! recense 8 000 points de vente pour 210 000 clients. « Schématiquement des urbains, CSP + et plutôt des femmes que des hommes », décrit Solenne Mutez, au siège de l'entreprise. Même les enseignes de la grande distribution s'y mettent : chez Leclerc, c'est Producteurs locaux, Petits Producteurs chez Monoprix, ou Ça vient d'ici chez Casino... Le siège que ce qui pouvait passer pour une marotte de bobo se démocratise.



Converties sur trois générations

DANS LA FAMILLE Verillhe-Gernez, on est convertis à la « locale attitude » sur trois générations, de la grand-mère, Monique, à la petite-fille, Emilie, en passant par la mère, Anne. Les trois femmes sont connues comme le loup blanc dans le petit point de vente Locavor dans la salle des fêtes de Villers-Semeuse (Ardennes). Tous les jeudis, jour de distribution, elles se croisent au-dessus des poireaux « pas bio mais sans glyphosate », note Monique, 78 ans et très au fait de l'actualité, qui s'inquiète de l'effet cancérogène de ce pesticide. Depuis le printemps dernier, elles commandent ainsi leurs produits sur Internet avant de récupérer leur panier deux jours plus tard.

Si elles ont choisi d'acheter des produits cultivés et transformés dans un rayon de 50 km



autour de chez elles, c'est pour « savoir ce qu'on avale », dixit Emilie, mais *in fine* elles plébiscitent toutes trois le goût de ces aliments : en ce moment, pommes de terre, salsifis, salade frisée... « Mes enfants qui n'aimaient pas le veau réclament désormais

Villers-Semeuse (Ardennes), fin novembre. Monique, Anne et Emilie Verillhe-Gernez plébiscitent les produits locaux.

« FAIRE VIVRE LES GENS DU COIN »

ANNE VERILLHE-GERNEZ

mon navarin ! » se félicite Anne, la maman de 54 ans, « qui a été moteur » pour toute la famille. Avant de découvrir le site Locavor, elle passait son temps à demander aux primeurs, au boucher... « Et ça, ça vient d'où ? »

« FAIRE VIVRE LES GENS DU COIN »

ANNE VERILLHE-GERNEZ

« J'ai d'abord cru tenir mon bonheur avec une épicerie bio qui a ouvert à Charleville, mais elle a fait faillite. » Depuis qu'elle a déniché le point de vente de Villers-Semeuse, elle y achète même ses produits ménagers (savon et vinaigre de vin). L'idée est « aussi de faire vivre les gens du coin ». Sa seule privation : le poisson, « parce que la mer est bien loin des Ardennes » plaisante-t-

elle. Mais cette 100 % locavore considère que sa plus grande victoire est de « ne plus mettre le pied au supermarché » !

Ce n'est pas le cas de sa mère, disons, à 80 % locavore. La retraitée continue à s'approvisionner dans la grande surface « à deux pas de la maison » pour les produits d'entretien ou d'hygiène. Sans compter son passage quasi hebdomadaire chez le boucher, « un artisan qui fait un vrai bon boulot ». Emilie non plus ne fait pas toutes ses courses au Locavor, mais même quand elle remplit son panier ailleurs, elle garde des réflexes. « J'achète des concombres de Belgique en saison et pas des fraises d'Espagne », souligne-t-elle.

Ces trois femmes aux rythmes très différents y trouvent chacune leur compte. Emilie, in-

génieur territorial de 30 ans à la vie trépidante, a un faible pour les plats préparés : ratatouille, cassoulet, bœuf bourguignon.

« Particulièrement les conserves, qui se gardent longtemps si jamais je change mes plans, explique la jeune célibataire, qui passe à la salle des fêtes à la sortie du boulot. C'est à peine un petit détour, comme si j'allais au drive.

Si grand-mère, Monique, qui « a tout le temps du monde », adore, elle, profiter de ce rendez-vous pour parler avec les producteurs « qui nous accueillent tout sourire ». A Villers-Semeuse, elle aime aussi toucher, sentir les légumes qui sont souvent pleins de terre : « Ça me rappelle quand papa ramenait des légumes du jardin, un truc de génération, sans doute », raconte la septuagénaire.

ET



LP/OLIVIER ARANDEL

Mieux vaut aimer les panais !

PAR ÉMILIE TORGEMEN

SANS POTAGER SOUS LA MAIN,

pas facile de ne mettre dans son assiette que des produits locaux. D'autant que j'ai l'habitude de manger des tomates été comme hiver ! Mais maintenant qu'il existe un vrai mouvement des néo-locavores avec des points de vente spécialisés et même des sites Internet, j'ai voulu tester le manger 100 % locavore à Paris pendant une semaine. Moins facile que je le croyais.

commander sur des sites type Locavor (lire page 2), ou Ruche qui dit oui. Je suis moyennement convaincu. Il faut se présenter à heure fixe (et assez tôt) à des points de retrait précis...

Tout cela n'est pas tellement compatible avec mon mode de vie. Je choisis donc les magasins spécialisés dans le local. Et bonne surprise, une enseigne 100 % locavore vient d'ouvrir à deux pas de chez moi. On y trouve même du poulet « réglementaire ».

JOUR 1**GARE AUX FAUX AMIS !**

Lundi, je me lance en quête de nourriture chez les commerçants autour de la rédaction dans le XV^e arrondissement. Au Bio C bon, boulevard de Grenelle, je réalise que bio ne veut pas dire local. Pas un fruit, pas un pain produit à moins de 250 km, comme le recommande le « règlement » pour les Franciliens.

Le Monoprix du coin me garantit que je trouverai mon bonheur avec le label le Petit Producteur. Raté, on trouve bien des fruits mais... de Loire-Atlantique. Trop loin. Dans les rayons, je tombe aussi sur quelques faux amis : les champignons de Paris, pas plus que le jambon de Paris, ne viennent de la capitale. Le brie de Meaux en barquette est originaire de la Meuse. Ouf, à la découpe, je déniche du brie fermier de Seine-et-Marne.

Je tiens mon premier déjeuner locavore : fromage et poires de Seine-et-Marne achetés à prix d'or (4,80 € pour 4 fruits et 3,25 € la tranche de 142 g de brie). Le défi va être plus difficile à relever que prévu. Pour la suite, j'inspecte mes options. Il y a bien les Amap, mais il faut s'abonner à l'an-née, hors de question. On peut aussi

Du pain de campagne et des œufs produits dans les Yvelines.



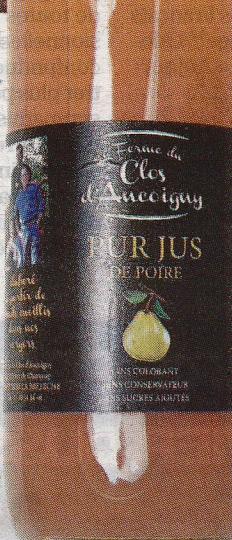
LP/OLIVIER ARANDI



J'AI TESTÉ POUR VOUS

Seuls fruits locaux de saison : les pommes et les poires.

De délicieux jus de fruits produits en Ile-de-France.



clémentine à se mettre sous la dent. Je n'ai droit qu'aux pommes et aux poires. Sans compter que je manque d'inspiration pour cuisiner.

JOUR 3**L'ÉPREUVE DE LA CANTINE**

Les jours suivants, je deviens monomaniaque : supérette, boulanger, primeur, boucher, je n'ai qu'une question à la bouche : « Ils viennent d'où, vos produits ? » Je ne trouve presque rien chez mes fournisseurs habituels mais j'apprends beaucoup de choses. Ma boulangerie m'indique que le seigle vient en général d'Allemagne et que si les moulins qui les approvisionnent sont bien en Ile-de-France, impossible de connaître la provenance du blé.

A la cantine du journal, les cuisiniers vérifient à ma demande la provenance de tout le menu. Pas une volaille, pas un fromage n'est compatible avec mon régime très spécial, sauf... les frites. Ce qui m'aide bien le jour où je n'ai pas eu le temps de préparer mon frichti maison que je traîne désormais pour mon déjeuner.

JOUR 5 ENFIN DU PAIN !

Au détour d'un rendez-vous dans le IX^e, je découvre que cet arrondissement est un paradis des locavores. Je remplis mon panier chez Au bout du champ, rue des Martyrs : carottes, pommes de terre, salade des Yvelines, des œufs de la ferme de Beurrerie, qui, je l'apprends, a fourni la cour de Louis XIV. Pas tellement plus cher que chez mon primeur habituel. En passant en caisse, j'attrape un paquet de gâteaux estampillé Terroir d'Ile-de-France, une folie : 3,50 € les 150 g !

Rue Milton, je découvre Humphries, une épicerie locavore où j'achète du magret de canard, du poisson fumé et une miche de campagne dont le blé vient 100 % des Yvelines. Je n'aurais jamais cru être aussi heureuse de trouver du pain ! Mais mon porte-monnaie s'en souvient : 4,80 € (5,71 €/kg) pour une tranche qui me durera deux jours.

Non loin, je propose à un collègue un resto estampillé locavore Braizenville, dans l'espoir de varier mon alimentation surtout constituée de légumes. Raté. Pourtant, l'autocollant « Des produits d'ici, cuisinés ici » sur la porte m'avait rassurée, mais quand j'interroge la serveuse, je n'ai finalement droit qu'à la soupe de panais. J'ai l'impression d'être punie.

Locavore**LE MOT**

Le terme a été inventé en 2005 par un groupe de quatre copines de San Francisco (Etats-Unis), dont une étudiante à l'Institut culinaire Jessica-Prentice, qui trouvait ridicule que la Californie importe des fraises, alors qu'elle en produit pour l'exportation.

Les « historiques » estiment que la distance parcourue de la ferme du producteur à l'assiette du consommateur ne doit pas dépasser 160 km (100 miles). En France, les puristes parlent plutôt d'une distance maximale de 50 km avec une tolérance de 250 km pour l'Ile-de-France. Un détail très important : les locavores s'autorisent « l'exception Marco Polo », c'est-à-dire qu'ils peuvent conserver dans leurs menus café, sel, poivre et épices.

Entré dans le dictionnaire New Oxford American Dictionary en 2007, ce mot -valise a depuis beaucoup voyagé, notamment en France où ce concept séduit de plus en plus de consommateurs.

JOUR 7 J'AVOUE, J'AI CRAQUÉ DEUX FOIS

Après une semaine d'alimentation locale, l'heure du bilan a sonné. Pour mon porte-monnaie, l'opération est rentable. Les quelques produits transformés sont très chers mais, sur les fruits et légumes devenus l'essentiel de mon régime, les prix sont comparables à ce que je paie habituellement. Sans compter que, dans l'impossibilité de trouver de la viande ou des plats préparés, par nature plus chers, j'ai fait des économies.

En revanche, la logistique a viré au cauchemar : préparer mes repas d'avance, me trimballer mes petits Tupperware... Tout cela est bien trop lourd et finalement assez antisocial. Je renonce à devenir une parfaite 100 % locavore. Mais, depuis le test, je me sens plus concernée par l'origine des produits que j'achète.

Je dois aussi confesser deux « loupés » : le jeudi, invitée chez des amies, je pense passer dans une épicerie locavore trouvée dans les Pages jaunes. Comme celle-ci est fermée, je finis par me rabattre sur des pizzas (ni locales ni de saison) à la supérette du coin.

Et le samedi, pour le troisième anniversaire de mon fils, j'avais bien prévu quelques jus de fruits locaux pour me donner bonne conscience. Mais quand il a fallu nourrir et gérer quinze enfants âgés de 2 à 4 ans, les gâteaux et les bonbons industriels étaient irremplaçables.