À LA RENCONTRE DES LOCAVORES

LE BONHEUR EST DANS LE "PRÈS"

ILS NE MANGENT QUE DES ALIMENTS PRODUITS À 160 KILOMÈTRES, AU MAXIMUM, DE LEUR ASSIETTE. PAR AMOUR DU GOÛT. MAIS SURTOUT PAR SOUCI ÉCOLOGIQUE ET PAR SOLIDARITÉ AVEC LES PRODUCTEURS VOISINS.

Par Antoine de Tournemire. Photos : Ulrich Lebeuf/Myop pour VSD

1

2

3

4

Seriez-vous prêt à vous priver de café, de tomates d'Espagne, de saumon de Norvège, de thé, de poivre, de roquefort, de champagne, de sucre et autres cigarettes ? Stéphane Linou l'a fait. Ni pari, ni envie d'entrer dans le livre des records, son régime draconien 100 % local lui a été inspiré par la théorie californienne des locavores (voir encadré). Aucune étude ne rend compte du nombre exact des pratiquants de ce mode de vie, qui consiste à se nourrir de produits exclusivement locaux. Mais pourquoi tant d'efforts ? Stéphane souhaite simplement « encourager la production locale. Les gens sont longtemps allés en grandes surfaces acheter des produits qui poussaient sous leur nez et qui, à présent, ont disparu faute d'être compétitifs, et sont importés. Et si au moins on engraissait la caissière ! Même pas ! On n'enrichit que les actionnaires, et on tue les exploitations locales !»

> **« J'ai cherché une bière locale. Pour son goût, mais aussi pour ne pas refuser des pots entre amis »**
>
> *Stéphane Linou*

Depuis plus d'un an donc, cet employé communal de 34 ans ne jure plus que par l'infusion de menthe du jardin au petit déjeuner, le vin bio de Labécède-Lauragais (Aude), à 11 km de chez lui, et le miel de Limogne-en-Quercy, dans le Lot (à 184 km) pour sucrer ses yaourts artisanaux à base de lait trait à 4 km. « Et pourtant, au cœur du pays du cassoulet, la chose est ardue », jure-t-il.

Pour commencer, le gourmand-militant a fondé, il y a quatre ans, la première Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) de l'Aude. Ainsi, chaque mardi, il va remplir son panier, en haut du cours de la République bordé de platanes. Comme les 120 familles clientes (le record de France par rapport au nombre d'habitants), il y reçoit les paysans eux-mêmes et leur prend un échantillon de leur production pour environ 20 euros les 3 kilos. Le consommateur paie un prix fixe à l'année. « Le panier est parfois presque vide en hiver, reconnaît-il. Mais quelquefois, il déborde. » C'est le cas en cette belle journée d'été : « Tomates, oignons, aubergines… on ne sait jamais ce qu'on va rapporter. C'est la surprise, s'étonne-t-il encore. Parfois, on reçoit des légumes qu'on n'a jamais vus. » « Alors on cherche des recettes sur Internet. Et on se les repasse », enchaîne Carole. Cette mère de famille confie avoir eu du mal à préparer un dîner pour son locavore d'ami : « Au début, quand on l'invitait, il fallait qu'on fasse attention à son régime alimentaire local, en changeant, par exemple, le poivre par du piment. Mais on s'y est fait. »

DU PAIN BIO ET DES PÂTES FAITES SUR PLACE

À côté de la camionnette blanche des Amap, une jeune femme rousse vend son pain bio. Avec cinq boulangers, elle s'est installée dans un moulin du village voisin de Labécède-Lauragais ; ils régalent les amateurs de miches de pain (4,20 euros le kilo) et de pâtes élaborées sur place, vendues au prix des spaghettis industriels. On trouve du riz des étangs de Marseillette, dans l'Aude, (à 22 km) et, depuis peu, des producteurs de lait inquiétés par la baisse des prix envisagent de vendre leur lait frais directement aux consommateurs.

Pour varier aussi les plaisirs de la table, le locavore de l'Aude a tissé un réseau informel. « Quand on tue un veau, raconte-t-il, on envoie des e-mails. Et on s'arrange pour aller le découper et le mettre en barquettes nous-mêmes. » Comptez 11 euros le kilo, bons et bas morceaux confondus. Pour le sacro-saint cassoulet, il mise sur le délicieux canard d'Élian Géraud, élevé en plein air au Gris, à la sortie de Castelnaudary (à 5 km). De même, à chaque retour de visite de chez ses parents, il rapporte de Vaylats (163 km par la route mais « 150 km à vol d'oiseau ! »), dans le Lot, du fromage élaboré par des éleveurs de chèvres : « du cabécou de Rocamadour à 12 euros la cagette » ou des oignons rouges de Villemagne (5 km). Militant dans l'âme, Stéphane s'interdit de prendre des marges sur ces « bons plans ». Au contraire. Il demande même aux producteurs-paysans un tarif « honnête »… pour eux. « Ces oignons, raconte-t-il, les Géraud en voulaient 2,80 euros. Je les ai forcés à vendre 4 euros le kilo afin qu'ils reçoivent un revenu digne pour leur travail. » De quoi parfumer son petit bureau de Saint-Papoul, transformé de temps en temps en plate-forme d'échanges entre les livraisons paysannes et les consommateurs d'aliments du cru.

5 LITRES DE VIN À 10 EUROS

Engagé, Stéphane, n'en est pas moins gourmand. « J'ai cherché une bière locale. Pour le goût, mais aussi pour ne pas refuser des pots entre amis, au risque de me désocialiser. » Ainsi a-t-il stocké des bouteilles de Karland, de la cervoise brune, en provenance d'Algans (40 km), dans le Tarn, où le brasseur cultive orge et houblon. Pour le vin, il a choisi les Cubitainer de 5 litres à 10 euros, issus des caves de Ventenac-Cabardès, à un quart d'heure de chez lui. Robert Curbières, le vigneron, se sent proche des idées locavores : « C'est bien gentil d'acheter loin. Mais, dit-il, sait-on comment ces produits ont été faits ? En cas de fermeture des frontières, la France ne tiendrait que quinze jours. Que deviendrons-nous quand les producteurs locaux seront tous morts et que nous aurons perdu un savoir-faire ancestral ? » ■

SE NOURRIR 100 % LOCAL DURANT UN AN
Stéphane Linou (chemise blanche) a dû sélectionner les meilleurs producteurs du cru (1). Notamment l'éleveur de volailles Élian Géraud (2). De quoi disposer d'une gamme d'aliments variés : viande, riz, bière, légumes ou pâtes (3). Quitte à jouer les intermédiaires entre maraîchers – ici des producteurs d'oignons rouges – et les autres locavores (4).

UN MODE DE VIE EN PLEIN ESSOR

NI LUBIE NI ENCORE LOBBY, LE MOUVEMENT PREND DE L'AMPLEUR, DE LA CALIFORNIE À… CASTELNAUDARY

C'est à San Francisco, en 2006, que le mouvement locavore est né. Le credo : ne s'alimenter qu'avec des comestibles produits dans un rayon de 100 miles (160 km). En janvier 2007, le magazine *Time* en faisait sa couverture, et le terme de « locavore » est entré dans la version 2008 du *New Oxford American Dictionary*. Aujourd'hui, la branche new-yorkaise compte environ 500 membres actifs et le phénomène a fait tache d'huile. La cafétéria du géant du Web Google, baptisée Café 150 miles (240 km) ne sert ainsi que des plats locavores. Bonne conscience, militantisme ou opportunisme ? Flairant une tendance qui ne cesse de progresser, à Paris, les hôtels Prince-de-Galles, Méridien ou la chaîne Westin proposent une carte élaborée avec des aliments qui proviennent de 200 km, au maximum, de la capitale. ■ ***A. de T.***