

ACTU CÔTE-D'OR ET RÉGION

BOURGOGNE CONSOMMATION

L'arche de Noé de la biodiversité alimentaire



■ Quatre producteurs, certains professionnels, d'autres non, participent à l'Arche du goût mise en place par Slow Food Bourgogne. Photo Philippe HIEST/Image et associés

Slow Food Bourgogne lance son Arche du goût. L'objectif ? Ne pas laisser disparaître des produits menacés et rares. Quatre producteurs, professionnels ou non, se lancent dans l'aventure.

Ambiance animée, le 11 mai, chez Image et associés. Quatre producteurs, pas vraiment habitués aux flashes et aux studios photos, se sont fait tirer le portrait pour la bonne cause : défendre les produits qu'ils fabriquent et qui pourraient disparaître. Cette initiative, qui se nomme symboli-

quement l'Arche du goût, est menée par l'association Slow Food Bourgogne et sa dynamique présidente Dominique Archambaud, nutritionniste de métier à Nuits-Saint-Georges. « Notre credo : bon (promouvoir la consommation d'aliments frais), propre (pour des méthodes de production respectant l'environnement et la santé humaine) et juste (pour des prix accessibles). L'Arche du goût est un formidable outil pour protéger la biodiversité alimentaire, en identifiant les produits menacés : races, conserves, fromages, variétés de fruits et de légumes, etc. » Quatre producteurs ont donc déjà ré-

pondu à l'appel de Dominique Archambaud. Alain Baudoin, jardinier amateur, se bat pour le haricot chair de Chéu, petit village de 540 habitants dans l'Yonne. « Pour que cette espèce perdure, j'ai ma technique. J'en distribue 200 g à tous les producteurs possibles en France et je leur demande de me renvoyer 200 g de leur propre production. » Ingénieux.

Emmanuelle Pasquet, commerciale de la maison Simmonet-Febyre, défend le César, un vin étonnant issu d'un cépage ancien en voie de disparition. Très répandu au XIX^e siècle, il s'est fait rare, passant à dix hectares en France, dont

quatre dans la commune d'Irancy, dans l'Yonne, et quelques hectares dans l'Auxerrois et dans l'Auxois.

Il y a ensuite l'époisses d'Alain Bartkowiez, à la fromagerie des Marronniers à Origny, qui est la seule ferme de Bourgogne à produire ce fromage au lait cru. « Notre technique est très contraignante parce qu'il faut frotter l'époisses au marc de Bourgogne tous les deux ou trois jours pendant un mois », explique le producteur.

Enfin, la ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges produit, transforme et vend à la ferme sa crème de cassis. Un délice !

Déborah Levy

