

# Bio et local, un panier de vertus

Pourquoi aller chercher au bout du monde ce qui pousse à nos portes? Les petits producteurs ceinturent Marseille

Ah, on s'en souvient encore, des ricaneurs: il y a quinze ans, les premières Associations de maintien de l'agriculture paysanne (Amap) déboulaient dans nos villes, et tout particulièrement dans les Bouches-du-Rhône, et les premiers abonnés à ces paniers paysans passaient pour d'indécrottables babas cool. Obligés de manger des blettes midi et soir pour vivre en accord avec leurs convictions écologiques! Et "il y a encore dix ans, se souvient André Villeneuve, conseiller à la Chambre départementale d'agriculture,

quand on tentait de faire valoir aux élus l'importance de préserver des terres agricoles, on nous riait au nez!" Résultat, grignotées par l'urbanisme, lotissements et centres commerciaux en tête, celles-ci étaient même en voie de disparition dans la cité phocéenne, une ville pourtant encore autosuffisante en maraichage dans les années 60! Un comble.

Ces dernières années, comme toutes les grandes villes avant elle, de Berlin à New York, mais dans une moindre mesure, Marseille a pourtant fini par amor-

cer sa révolution verte (il reste certes encore beaucoup à faire en la matière): floraison de potagers partagés dans les quartiers populaires (ou comment faire des économies, du lien social et lutter contre la malbouffe d'un seul coup de bêche), création des marchés paysans du cours Julien, de La Gavotte et bientôt du Panier, multiplication des Amap et des épiceries bio et/ou paysanne... Grâce à cette appétence, dans un rayon de 200 km autour de Marseille, des agriculteurs, mi-

litants de la terre et du manger mieux, ont trouvé les moyens de faire vivre des fermes condamnées par le modèle de la grande distribution.

Et tout à coup, on les a moins entendus, les ricaneurs... Le Plan local d'urbanisme a d'ailleurs inscrit pour la première fois la protection de 60 hectares de terres agricoles à Marseille. Un premier (petit) pas... Militante du bio de la première

heure, Monique Diano co-préside les Paniers marseillais et défend avec ce système d'abonnement "un projet de société" qui passe par des circuits courts. 1 400 familles marseillaises et allaudiennes ont souscrit au dispositif. Un truc pour bobos? Là, vous allez fâcher Monique: "Chez nous, il n'y a pas d'intermédiaire à rémunérer entre le producteur et le consommateur, argue-t-elle. Notre prix moyen du kilo de légumes est ainsi de 2,54€!" Ainsi des quartiers populaires tels la Calade ou à la Rouguière se sont eux aussi mis au bio. **Delphine TANGUY**

## À CUGES-LES-PINS ET ALLAUCH

### Anne-Marie fait son miel des collines

Des lignes de code aux alvéoles de la ruche. À la quarantaine, Anne-Marie Heideman, informaticienne, a vécu, comme beaucoup de salariés, une "grosse remise en question" professionnelle. "J'ai fait un bilan de compétence, je me voyais aller vers l'agriculture", se souvient-elle. Ce qu'il en

est sorti? "Pff, que j'étais bien dans l'informatique!" sourit Anne-Marie. Se présente toutefois une formation d'apiculteur, "quelque chose qui ne demandait pas de lâcher mon métier, une activité que je pouvais tester sans m'y consacrer toute la journée", explique-t-elle. Avec son compagnon d'alors, elle se "prend au jeu", passe petit à petit sa production en bio. À sa séparation d'avec son ami, elle garde 25 ruches, produit des miels rares comme celui de lavande fine, mais aussi du romarin, du pin, des fleurs de garri-gue... "Je ne peux pas encore en vivre mais les gens adorent mon miel" - que l'on retrouve dans les Paniers marseillais et chez Satoriz,

Anne-Marie, apicultrice et à Aubagne - s'en enthousiasme informaticienne. / PHOTO DR L'apicultrice-informaticienne.

## À RAPHELE-LES-ARLES

### Le porc noir gascon de Julien Roux



Le jeune éleveur a diversifié sa production depuis 2005. / PHOTO P.CIOT

Les Deux Rives, c'est Magali et Julien Roux. Ces jeunes éleveurs produisent agneaux, vaches et porc noir gascon (un délice) dans la vallée des Baux. En 2005, Julien avait repris l'exploitation familiale, alors exclusivement ovine, de la race rustique Mérinos d'Arles. A partir de 2007, le jeune couple accueille un troupeau bovin, de race Gasconne, qui donne une viande persillée puis des porcs noirs et des poulets. "Nos terres sont agréées en agriculture biologique depuis mai 2010, et depuis mai 2007 en conversion bio. Toute la viande est à ce jour en AB", précise le jeune éleveur. Son troupeau est constitué actuellement de 500 brebis et de 30 béliers qui pâturent les terres des Deux Rives de fin septembre jusqu'en mai. De juin à septembre, il transhume dans la vallée du Queyras. L'exploitation propose également des terrines, des confitures... On trouve Julien et Magali sur les marchés du cours Julien, à la Friche de la Belle-de-Mai, les Pennes et dans le circuit des Amap et Paniers marseillais. [http://earl-lesdeuxrives.com/magali\\_et\\_julien.php](http://earl-lesdeuxrives.com/magali_et_julien.php)

## LES RESTOS LOCAVORES FONT LE BUZZ

Un nouveau jouet? Non, un nouveau défi. Après avoir lancé le Malthazar, rue Fortia (1<sup>er</sup>), le chef Michel Portos a racheté le bar "Les Canotiers", sur le Vieux-Port. Redécoré par François Champsaur, le restaurant sera baptisé "Le Poulpe" et affichera une carte exclusivement locavore. "Le solide et le liquide seront régionaux, promet le chef Portos, à l'exception des champagnes". Ouverture prévue avant l'été. Autre adresse à "80% locavore", le Café Kulte, aux Docks de la Joliette, dans l'Atrium 1 a lui déjà ouvert. Porté par le finaliste de la saison 4 de Top Chef, Fabien Morreale et Mathieu Gamet le PDG de Kulte, c'est la cantine "healthy" qui fait déjà saliver le bobo marseillais.

## À SISTERON

### Sur la qualité, le boulanger bio Tony Rizzo ne vous roule pas dans la farine!

"Oh non, ne me dites pas qu'il n'y a plus de pain à la châtaigne?" Y a des drames, dans une vie. Arriver trop tard au marché paysan du cours Julien (6<sup>e</sup>) peut en être un. Surtout quand, dernier dans l'interminable file formée devant le stand de La Paline, on voit notre pain chouchou disparaître dans le cabas du voisin...

L'étal de Tony Rizzo, boulanger artisanal est assurément une des meilleures choses qui soit arrivée à Notre-Dame-du-Mont ces dernières années. Denses, parfumés, goûteux, ses pains vous font oublier fissa tout ce que vous pensiez savoir sur la boulange. Seigle, lamé aux graines de courge et de tournesol, pavot, lupin, intégral, khorasan, noix, épeautre, on trouve des trésors dans les paniers de la Paline. Et

de délicieux goûters, tels que les croquants au sésame ou au chocolat. "Seule une fabrication artisanale permet d'intégrer la notion de sensibilité. Nous laissons les schémas de productions aux industriels de la boulangerie bio et aux boulangers conventionnels qui utilisent des farines standardisées avec additifs et améliorants, explique Tony. C'est à chaque four-née que nous nous adaptons aux exigences particulières de la farine." Les pains sont beaucoup plus goûteux, plus alvéolés, plus digestes et se conservent toute la semaine (vérifié!). Tony travaille avec trois employés, et vend au fournil, mais aussi sur les marchés du cours Julien et de Gap; il est également producteur au sein des Paniers marseillais. <http://lapaline.fr/index.php>



Vous désespérez de trouver du bon pain à Marseille? C'est que vous n'avez jamais acheté le vôtre à La Paline, la boulangerie de Tony, chaque semaine sur le cours Julien. / PHOTO LP

## À CUCURON

### Huile et céréales avec Frédéric Ratto

Miam, la farine de pois chiche de Frédéric Ratto! Aux Paniers marseillais, Monique Diano en est une fan absolue.

Au Sud du Lubéron, à Cucuron, Frédéric Ratto, initié à l'oléiculture par son grand-père, a créé le Moulin et domaine Oliver-

sion, sur une propriété de dix hectares. Il y produit des olives et des céréales et les transforme. Huile d'olive vierge extra AOC, tapenade, petit épeautre, mais aussi savons, gels douches, shampoings... Frédéric ne met pas tous ses fruits dans le même panier! Il alimente des dizaines de familles marseillaises, via le circuit des Paniers marseillais mais aussi en direct, au domaine, en magasin bio, sur des marchés. <http://www.oliverision.fr/>

## À MALLEMORT

### Robert Roussier le pionnier du bio

"Lui, c'est le maraîcher parfait! Une immense expérience, une recherche permanente", s'exclame Monique Diano. Robert Roussier, installé à Mallemort, est surtout l'un des pionniers du bio en France. Il s'y est mis en 1995, en vente directe, avant d'entrer dans le réseau des Amap en 2003; il le quitte quatre ans plus tard pour créer les Paniers marseillais. Il en est aussi le "paysan conseil", la personne ressource pour tous les petits producteurs du ré-



Sur son domaine, Robert cultive une soixantaine de légumes. / PHOTO DR

seau. Dans son jardin extraordinaire de 4 ha et 7 000 m<sup>2</sup> de serres, poussent une soixantaine de variétés de légumes différentes qui convaincraient même le moins ardent des végétariens. Robert accueille aussi dans sa ferme quelque 200 poules en plein champ, qui fournissent également une demi-douzaine d'œufs, intégrée chaque semaine au panier Enfin, ce cultivateur, fils et petit-fils de paysan, produit aussi quelques céréales et autres graines sur des terres du Vaucluse.