



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 30 DECEMBRE 2014

■ La tendance à consommer local s'est accentuée ces dernières années ■ Les marchés fermiers et artisanaux de fin d'année le confirment ■ Collectivités et entreprises encouragent le mouvement.



Le Noël fermier organisé par la chambre d'agriculture, en partenariat avec les collectivités, a attiré 2.000 visiteurs le week-end dernier à Angoulême. Photos Christian Sardin

Locavore, Amap: un mouvement et des associations

«Pour payer moins cher, il suffit d'acheter des fruits et légumes de saison à des producteurs locaux». Cette réflexion émane d'une consommatrice qui se revendique «locavore». Ce terme a été inventé en 2005 par une Américaine de San Francisco qui avait décidé, avec trois consœurs, de ne consommer que des aliments provenant de moins de 160 km de leur résidence. Aujourd'hui, le mouvement vise à favoriser la qualité alimentaire, réduire l'impact environnemental de son assiette et soutenir l'économie locale. Il se traduit par des marchés, des magasins de producteurs mais aussi, et de plus en plus, par des Amap (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne). Il en existe une vingtaine aujourd'hui en Charente. Elles reposent sur un partenariat entre un groupe de consommateurs et un ou plusieurs producteurs qui s'engagent à fournir un panier saisonnier. Un panier qui peut comprendre des légumes, fruits, viandes, pains, œufs ou encore produits laitiers. Le contrat est visé par les deux parties de manière équitable.

Le très bon près de chez vous

Sylviane CARIN
s.carin@charentelibre.fr

Des cadeaux fabriqués en Charente, des produits qui sortent de l'exploitation voisine, des chambres d'hôtel à moindre coût pour les régionaux (1). Le «consommer local» se confirme en cette fin d'année au gré des marchés, artisanaux et fermiers. Côté producteurs, c'est l'assurance de vendre au juste prix et d'avoir un contact direct avec la clientèle. Côté consommateurs, c'est la garantie d'une traçabilité, du lien social et du plaisir, à l'heure où les courses en grandes surfaces virent au cauchemar. Les circuits courts ménagent l'environnement, l'économie, la défense des emplois en Poitou-Charentes.

La tendance s'est accélérée ces dernières années, au fil des scandales alimentaires, des vaches folles et du *made in China* envahissant. Les pouvoirs publics, à l'image du conseil général de la Charente, l'ont encouragée. Les produits locaux représentent aujourd'hui 40% de l'assiette des collégiens et lycéens quand ils n'atteignaient pas les 20% il y a sept ans. Les filières se sont organisées pour répondre à des appels d'offres qui mettent en avant de nouveaux critères - distance, réactivité, bilan carbone... - pour privilégier la proximité. Il a fallu aussi trouver des petits trucs - un atelier de découpe spécifique du lapin - pour stimuler l'appétit des enfants plus tentés par un burger que par un râble. Les lauréats du concours des saveurs régionales ne se contentent

»
On veut mutualiser avec des petites entreprises qui n'ont pas forcément le budget com'. La Charente est super attractive.

plus d'une banale remise des prix. Le Département leur offre désormais un stand au cœur d'Angoulême, comme le week-end des 13 et 14 décembre au Champ-de-Mars. «Valoriser le produit local, c'est un axe fort sur lequel on travaille de-

puis quatre ans», souligne Saskia Berthelon, directrice de la communication. Elle a d'ailleurs créé un label «C en Charente» garantissant une fabrication 100% charentaise, pour les objets promotionnels (pantoufles, céramiques, livres, ronds de serviettes...) distribués dans le milieu associatif, éducatif ou sportif. Un budget de 40 à 50.000 euros. Mais remplacer des casquettes ou des T-shirts de Taïwan par des faïences de Saint-Genis-d'Hiersac, n'est pas toujours bien compris. Dans le même esprit de développement durable, Saskia Berthelon a récupéré les bâches de la collectivité, condamnées à la poubelle, pour les transformer en sacs. Les prototypes sont réalisés. Elle cherche un fabricant en Charente. Le Département a passé une convention avec la JCE pour com-

mercialiser «ses» produits. La Jeune chambre économique doit ouvrir en septembre un site de vente *Made in 16*. «Nous voulons développer l'attractivité du territoire par la promotion des savoir-faire», indique Karine Coadou, la présidente. L'idée étant de sortir des sentiers battus. Cognac, pinéau, charentaises et cagouilles. «On ne va pas démarcher Hennessy ou Martell. On veut mutualiser avec des petites entreprises qui n'ont pas forcément des budgets com'. La Charente est super attractive». Surtout en matière de qualité et d'authenticité. Encore faut-il lui offrir une vitrine digne de ce nom. Un autre challenge.

(1) Le château de Nieul propose des offres privilégiées pour les habitants du Poitou-Charentes sous le slogan: «Ensemble, favorisons le locavotourisme».

Faïencerie Roulet-Renoleau

«Fabriqué entièrement ici

80 à 90% de la clientèle de la faïencerie Roulet Renoleau à Saint-Genis-d'Hiersac - la dernière faïencerie artisanale du Poitou-Charentes et la plus vieille du grand Sud-Ouest - est régionale. «Il y a une période où on ne regardait pas la provenance. Aujourd'hui, nos clients sont contents d'apprendre que c'est entièrement fabriqué ici. Quand ils partent dans un autre département, ils sont heureux d'emmener avec eux un produit typiquement charentais», observe Sandrine Ricolleau, la décoratrice et l'une des associées de la Scop Roulet-Renoleau en montrant la marque qui figure dessous les pièces: «Maison fondée en 1896, made in France, fait main». Une garantie qui ne se limite pas à l'écrit. La clientèle, qui vient acheter à la boutique de Basse, peut découvrir



l'atelier et ses moules centenaires. S'initier à la fabrication avec Christophe Roulet-Renoleau, le gérant, héritier de quatre générations de faïenciers. «Cette visite est importante pour eux. Ils se rendent compte du temps passé sur une pièce». L'artisanat local revêt une autre valeur à leurs yeux. Ils deviennent à leur tour les ambassadeurs de ce savoir-faire ancestral à l'extérieur. Défenseurs d'un patrimoine qui participe à l'identité charentaise.

Gaëc de l'Argentor

«Pionnier de la vente directe

En 1988, Bernard Boisbelet était un pionnier de la vente directe. Il lui fallait à l'époque trouver une solution, un gain supplémentaire, pour s'installer avec ses parents à Poursac. Aujourd'hui, il partage le Gaëc de l'Argentor, 80 laitières sur 170 hectares, avec ses deux frères et son fils. Président d'Agritonus, l'association des marchés fermiers, il est aussi l'un des créateurs de «La Belle Fermière» à Ruelle, l'un des cinq magasins de producteurs charentais, le seul à avoir imaginé un drive fermier en relation avec «Bienvenue à la ferme».

L'éleveur a aussi lancé la mode des distributeurs automatiques de lait et de fromages en 2009 et 2010 en installant les siens devant les centres Leclerc



de Ruffec et Angoulême. Une expérience «pas terrible». «On espérait beaucoup mieux» avoue-t-il. «Les clients sont très satisfaits, mais ça demande une organisation avant de franchir le pas. C'est plus facile de sortir avec son pack de lait que de faire bouillir le lait cru. Ce qui marche le mieux, ce sont les marchés fermiers, les gens adorent ça. La Belle Fermière, c'est un bon débouché pour tous ceux qui y sont. Nous n'avons que des retombées positives. Les consommateurs privilégient la qualité à la quantité».

DEMAIN

■ Politique:
Prime à la proximité

■ Vous calez sur le repas du 31?
 ■ Les chefs des trois grandes maisons de négoce viennent à votre rescousse
 ■ Pour CL, ils ont accepté de vous concocter un menu simple à réaliser
 ■ À vos fourneaux!



David Fransoret (Hennessy) pour l'entrée.



Pascal Nebout (Martell) pour le plat.



Philippe Saint Romas (Rémy Martin) pour le dessert.

Un réveillon de chef pour les fêtes

Gilles BIOLLEY
 g.biolley@charentefire.fr

Quel repas pour égayer votre réveillon du jour de l'an? Avec les idées de cadeaux, c'est chaque année « la » sempiternelle question, le casse-tête. Afin de vous faciliter la tâche, CL a sollicité David Fransoret, Pascal Nebout et Philippe Saint Romas, les chefs des maisons de négoce Hennessy, Martell et Rémy Martin. Ils se sont gentiment prêtés au jeu pour vous concocter un menu entrée-plat-dessert simple à réaliser tout en étant évidemment succulent. Il est. C'est à vous de jouer, sans oublier d'ajouter la petite note vins sur les conseils de la sommelière de L'Yeuze, Oriane Chambon.

Entrée: noix de saint-jacques en émulsion de panais-raifort, purée de panais aux truffes primeurs. David Fransoret (pour 8 personnes).

Trente-deux noix, 2 cuillères à soupe d'huile de noisette, 20 g de beurre. Colorer les noix à la poêle



avec l'huile et le beurre (2 mn maxi) et réserver au chaud. Pour la purée (peut se préparer la veille): 500 g de panais, 50 cl de lait, 10 g de raifort, 25 g de beurre demi-sel, 80 g de truffe. Eplucher les panais et les couper en quartiers pour retirer le cœur. Les cuire dans le lait avec du sel et du poivre. Au terme de la cuisson, mixer avec le raifort et le beurre, vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Pour l'émulsion: 200 g de purée de panais, 10 cl de lait, 100 g de crème, 5 g de raifort, 10 cl de bouillon de légumes. Détendre la purée avec le bouillon, la crème et le lait chaud. Chauffer l'ensemble au bain-marie (50°C) puis émulsionner avant de servir. Pour le dressage, cercler au fond d'une assiette creuse la purée, ajouter dessus des lamelles de truffe, disposer les noix autour assaisonnées de sel et de piment d'Espelette, et ajouter l'émulsion. Pour la décoration: germes de shiso et pétales de betterave.

Plat: suprême de chapon de Barbezieux farci au foie gras, millefeuille et coulis de truffes de Lignières. Pascal Nebout (pour 6 personnes).

Deux beaux filets de chapon, 300 g de foie gras cru (peut se préparer la veille). Ouvrir les filets en portefeuille, saler, poivrer et disposer 150 g de foie gras dans chacun d'eux. Les rouler dans du papier film et les passer 45 mn au



four vapeur ou au couscoussier (55°C, l'eau ne doit surtout pas bouillir). À poêler légèrement pour les roussir avant de servir. Pour le millefeuille: 4 grosses pommes de terre, 50 g de truffe, 1/2 l de bouillon de volaille, beurre, sel, poivre. Couper les pommes de terre en disque et les cuire dans le bouillon. Égoutter et monter un millefeuille en intercalant des lamelles de truffe. Insérer deux piques et couper l'ensemble en deux. Assaisonner. Pour le coulis: récupérer les parures de truffe, hacher et mixer le tout avec du beurre et un peu du bouillon.

Dessert: forêt noire revisitée.

Mousse au chocolat, crèmeux vanille et biscuit chocolat.

Philippe Saint Romas (pour 8 personnes).

Pour la mousse au chocolat noir. Ingrédients: 10 dl de crème liquide, 375 gr de chocolat noir 70%, 5 blancs d'œuf, 2 jaunes d'œuf, 40 g de sucre et quelques griottes au cognac. Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat finement haché. Mélanger pour

obtenir une ganache bien lisse, incorporer les jaunes d'œuf. Lorsque la ganache est tiède, ajouter les blancs d'œuf en neige serrés au sucre, puis mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Mettre en poche avec une douille unie.

Pour le crèmeux vanille: 15 dl de lait, 15 dl de crème liquide, 3 jaunes d'œuf, 40 g de sucre, 3 gousses de vanille, 25 dl de crème fouettée. Faire bouillir le lait et la crème avec la vanille fendue en deux pour que les graines s'infusent. Dans le même temps, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre, puis verser le liquide chaud sur le mélange, bien remuer, verser dans un plat et cuire 30 mn dans un four à 100°C. Faire refroidir la crème et ajouter la crème chantilly délicatement. Mettre en poche avec une douille unie.

Pour le biscuit chocolat: 100 g de farine, 20 g de poudre de cacao amer, 4 œufs, 100 g de sucre. Séparer le blanc des jaunes. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre. Ajouter délicatement les jaunes d'œuf à la spatule et la poudre de cacao préalablement tamisée. Mélanger soigneusement pour pas faire retomber. À l'aide d'une spatule, étaler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisée (épaisseur 2 cm). Enfourner 7 mn à 160°C.

Pour le dressage: à l'aide de moules silicone en demi-sphère, pocher la mousse chocolat en y insérant au milieu une demi-griotte au cognac. Même opération pour le crèmeux vanille. Les faire dur-

cir au congélateur. Démouler les demi-sphères et créer des boules. Détailler un carré de biscuit chocolat, le centrer dans l'assiette et disposer les sphères. Pour la décoration, agrémenter de griottes et de feuilles d'or pour les tiges.



Du côté des vins

Pour agrémenter ce menu, Oriane Chambon, sommelière de L'Yeuze, a aussi joué le jeu et propose: **Entrée (et plat):** Château d'Epiré Savennières 2011 (anjou blanc, 15 €, Intermarché) ou pour l'accord local Pascal Gonthier cuvée Jean Marin 2011 (blanc, 8/9 €, cavistes et grandes surfaces). **Plat:** Don Ouichotte les cépages (AOC fronton rouge, 12 €) ou Domaine La Grange Tiphaine D. Delecheveau Bécarré (15 €), les deux à la Cave Saint-Léger. **Dessert:** pineau rouge vieux William Groussin pour l'accord local (Intermarché) ou Maydie Tannat Vintage (vin de liqueur, Piémont Pyrénéen, 16 €, cave Saint-Léger).

Les élus planchent sur le projet de territoire

Lors de leur dernière réunion, les élus de la communauté de communes (CDC) de la région de Châteauneuf ont écouté le vice-président, Bernard Popelard, leur a présenté le futur projet transformant le Pays Ouest-Charente en pôle d'équilibre territorial et rural (PETR). Les compétences de la nouvelle structure s'étendront dans les domaines économiques, écologiques et environnementaux. Le projet de territoire comprendra les CDC de Cognac, Rouillac, Jarnac, Segonzac et Châteauneuf. Les CDC passeront de 20 délégués à 6 délégués titulaires et 6 suppléants. Le futur bureau de PETR comprendra 4 sièges pour Cognac, 3 pour Jarnac, 2 pour le Rouillacais, 2 pour Segonzac et 2 pour Châteauneuf. Les cotisations destinées à son fonctionnement seront établies d'après les proportions suivantes: un tiers par rapport à la population, un tiers en fonction des sièges des délégués titulaires, un tiers en fonction du potentiel fiscal.

■ **Petites entreprises.** Le dispositif multipartenariat d'aide au développement et à la transmission-reprise de très petites entreprises (Adel-TPE16) a été mis en place par le

Département, l'État et le PETR. Il s'agit d'une aide à l'investissement accordée aux entreprises de moins de 10 salariés pour leur projet de création, développement et transmission. Une convention entre le PETR et les CDC est établie pour trois ans (2014-2016). Les participations financières prévisionnelles s'élèvent à 120 000 €. La CDC de Châteauneuf participe à hauteur de 15 000 €.

■ **Filière cognac.** Afin de dynamiser les formations aux filières vitiviticoles, l'État, Pôle emploi, les conseils régional et général, la CDC, les chambres consulaires et le BNIC ont collaboré à établir un état des lieux, ce qui a permis de fixer trois objectifs: adapter les formations aux besoins des entreprises et salariés, soutenir le recrutement, sécuriser l'emploi.

■ **Guinguette buissonnière.** La CDC accueillera trois spectacles de la Guinguette buissonnière du 22 juillet au 8 août (piano, spectacle déambulatoire et spectacle «bidons»). Les communes intéressées par un de ces spectacles sont priées de se mettre en relation avec le bureau de la CDC. Le pris d'entrée des spectacles a été fixé à 2€.

SOS Médecins a rejoint le mouvement

SOCIAL La grève des médecins pèse sur les centres d'appels du 15, sans empêcher l'accès aux soins

Taxés de mener « une grève Courchevel » (s'afficher grévistes alors qu'ils se prélassent aux sports d'hiver), les médecins revendiquaient hier, comme la semaine dernière, une mobilisation massive, « avec jusqu'à 80 % et 100 % de débrayage », selon la CSMF, principal syndicat.

Dans leur cabinet, dans les cliniques ou lors des gardes les soirs et la nuit, les généralistes sont appelés depuis le 23 décembre - les spécialistes depuis le 24 - à cesser toute activité pour dénoncer le projet de loi santé et exiger une revalorisation de la consultation, socle de leur rémunération.

Les urgentistes de SOS Médecins ont rejoint le bataillon des mécon-

tents. Ils fustigent les pouvoirs accrus conférés dans le projet de loi santé aux directeurs des agences régionales de santé dans l'organisation des gardes de nuit.

« Activité en sommeil »

À Bayonne, les chirurgiens libéraux ont mis leur « activité en sommeil » dès à présent, en solidarité avec les médecins généralistes, a indiqué Jacques Pinsolle, chirurgien vasculaire à la clinique Saint-Étienne. Ils ont eux-mêmes déposé un préavis de grève illimitée à partir du 5 janvier en même temps que la Fédération de l'hospitalisation privée (qui fédère 800 cliniques privées en France).

Malgré ce front syndical rare, il

n'ya « pas de difficulté dans l'accès aux soins », a assuré M^{me} Touraine.

En partie grâce aux réquisitions de médecins en ville. Les centres 15, qui reçoivent des appels relevant autant de cas urgents que de pathologies plus bénignes, enregistrent par contre « une très forte augmentation d'activité », + 50 % parfois comme à Paris, Nantes, Bordeaux, Brest, Avignon, en fin de semaine, Reims, Nancy, Metz hier, selon François Braun, président de Samu-Urgences de France. Mais « sans effet boomerang pour l'instant sur les urgences ». Sauf localement, avec par exemple dix heures d'attente affichées aux urgences de l'hôpital de Bayonne, selon une source médicale.

Alors que des syndicats dénoncent le manque de concertation et un ministère « sourd » à leurs revendications, la ministre de la Santé a mis avant-hier la reprise des discussions en janvier, insistant sur sa volonté de trouver, avec les professionnels, « les moyens, concrètement, d'apaiser les inquiétudes » sur la généralisation du tiers payant.

Les médecins en appellent au Premier ministre, Manuel Valls, pour qu'il prenne la main sur le dossier.

D'ores et déjà, ils ont appelé à la grève les 5 et 6 janvier, et des actions sont envisagées, comme la grève des télétransmissions des feuilles de soins à la Sécu.

Médecins et Etat inflexibles

La ministre de la Santé tient bon sur la généralisation du tiers-payant, que refusent les médecins: ils annoncent de nouvelles grèves

Médecins généralistes, spécialistes, rejoints par SOS Médecins, ont entamé hier leur deuxième semaine de grève qui doit se poursuivre jusqu'à demain, un mouvement qui pèse sur les centres d'appels du 15 sans pour autant entraîner de difficulté d'accès aux soins.

Taxés de mener «une grève Courchevel» (s'afficher grévistes alors qu'ils se prélassent aux sports d'hiver) les médecins revendiquaient hier, comme la semaine dernière, une mobilisation massive, «avec jusqu'à 80% et 100% de débrayage», selon la CSMF, principal syndicat.

Dans leur cabinet, dans les cliniques ou lors des gardes les soirs et la nuit, les généralistes sont appelés depuis le 23 décembre — les spécialistes depuis le 24 — à cesser toute activité pour dénoncer le projet de loi santé et exiger une revalorisation de la consultation, socle de leur rémunération.

Ils étaient plusieurs centaines à Rennes pour dire «NON au tiers-payant généralisé et obligatoire» prévu dans le projet de loi santé, «NON au monopole de l'hôpital public» et «à la délégation des tâches médicales», comme la vaccination aux pharmaciens.

Les urgentistes de SOS Médecins ont rejoint hier le bataillon des mé-



Photo AFP

Les médecins en appellent au Premier ministre, pour qu'il prenne la main sur le dossier.

contents. Ils fustigent les pouvoirs accrus conférés dans le projet de loi santé aux directeurs des agences régionales de santé dans l'organisation des gardes de nuit.

Et à Bayonne (Pyrénées-Atlantiques), les chirurgiens libéraux ont mis leur «activité en sommeil dès à présent, en solidarité avec les médecins généralistes», a indiqué à l'AFP Jacques Pinsolle, chirurgien vasculaire à la clinique Saint-Etienne. Ils ont eux-mêmes déposé un préavis de grève illimitée à partir du 5 janvier en même temps que la Fédération de l'hospitalisation privée (qui fédère 800 cliniques

privées en France).

Alors que des syndicats dénoncent le manque de concertation et un ministère «sourde» à leurs revendications, la ministre a mis en avant hier la reprise des discussions en janvier, insistant sur sa volonté de trouver, avec les professionnels, «les moyens, concrètement, d'apaiser les inquiétudes» sur la généralisation du tiers payant. «Les médecins généralistes vont avoir le plus grand mal à récupérer ce qu'on leur doit», craint toutefois le Dr Pinsolle. D'ores et déjà, les médecins sont à nouveau appelés à la grève les 5 et 6 janvier.

CHÂTEAUBERNARD

Sur le fil de l'histoire



La médiathèque a convié ses jeunes lecteurs à un voyage peu ordinaire. Guidés par Matthieu Lermite de la compagnie du Regard, ils ont suivi l'histoire du «Colporteur d'Yaltaba». Les enfants sont entrés avec bonheur dans l'imaginaire nourri de l'artiste. PH. SANDRA BAILLAN

■ SERVICES

Les colis de La Poste moins chers

La Poste a annoncé hier le détail de la simplification de sa gamme de courriers et colis pour les clients particuliers et professionnels, à compter du 1er janvier, qui doit leur permettre d'envoyer au même tarif un document ou une petite marchandise.

Cette évolution de la grille tarifaire intervient alors qu'une hausse historique du prix du timbre, supérieure à 7%, est également prévue le 1er janvier 2015. La gamme tarifaire «Courrier-Colis» de La Poste va donc passer de 79 références à 19 dès jeudi, a expliqué Patrice Idier, directeur particuliers et professionnels du groupe.

Il s'agit selon lui «de répondre à la demande souvent exprimée par nos clients de bénéficier de tarifs simplifiés et accessibles pour les envois de petites marchandises à faible valeur».

En dessous de 3 cm d'épaisseur et de 3 kg, un envoi comprenant par



Photo archives AFP

exemple un livre, un CD, un DVD ou un vêtement pourra désormais être affranchi au tarif courrier. Si le client souhaite bénéficier d'options de livraisons comme la remise contre signature, il lui faudra souscrire à la gamme Colissimo.

Dans le cas où l'envoi dépasse 3 cm ou pèse plus de 3 kg, ce sera la gamme Colissimo qui continuera à s'appliquer. «Concrètement on paiera moins cher qu'avant certains envois», souligne M. Idier.

Le lancement de la nou-

velle gamme est accompagné d'un nouveau concept, dévoilé en juin dernier, d'emballages de formats variés, adaptés aux différents types d'envois, et qui seront vendus en complément des affranchissements au prix unique d'1,50 euro. La Poste proposera, au 1er janvier, un enrichissement du Service universel avec la création d'une nouvelle lettre «suivie» au tarif de 3,20 €, emballage compris, soit 28 centimes de moins par rapport à la lettre «Max» qu'elle remplace.