

## AVANT DE LIRE

**O**n en fait l'apologie dans les journaux ou sur les réseaux sociaux. Les politiques les prescrivent à longueur de campagnes promotionnelles. Pour autant, s'alimenter en circuits courts est-il réellement praticable ? Et est-ce accessible à tout le monde ? Nous avons voulu tester ce mode de consommation. Et voir, au-delà des valeurs qui lui sont propres, ce que cela réclame comme organisation.

Avec cette première question toute simple : que puis-je mettre dans mon assiette dès l'instant où je ne fais mes achats alimentaires que chez des producteurs locaux ? Ou des revendeurs qui se fournissent directement chez ces producteurs. Dans chacune de nos éditions régionales, un journaliste s'est prêté au jeu. Une expérience inédite et dont voici aujourd'hui les résultats.

● Dominique VELLANDE



Cueillir soi-même les pois mange-tout et des courgettes l'après-midi, et les cuisiner le soir, c'est possible même quand on n'a pas de jardin à la maison. Ça se passe à La Glanerie.



EDA - 4037190263

## TOURNAISIS/WALLONIE PICARDE

# Le circuit court, c'es

Remplir son assiette de produits locaux ? Ce n'est plus un parcours du combattant. Les points de vente sont variés, il ne faut plus courir partout. Et ce n'est pas la ruine.

● Christophe DESABLENS

**Lundi** Un petit tour au marché hebdomadaire de Tournai, sur la place Crombez, samedi, m'a fait croiser quelques maraîchers. C'est chez Jean-Luc, un producteur de Braffe, que j'ai acheté un kilo de navets et des patates. C'est la première fois qu'il me croise. « *Quand on ne sait pas où je suis, on demande le p'tit* », me dit-il. Le repas du midi est tout trouvé : un rata aux navets et des saucisses de la boucherie de la ferme à Chapelle-à-Oie cuites au barbecue. Avec Jean-François Moulin, l'artisan-boucher, la traçabilité n'est pas un vain mot : les bêtes qu'il découpe ont grandi dans ses prairies. Pour faire digérer, un verre de l'excellente Pils bio de la brasserie de Silly.

bovins de la région écoulent une partie de leur viande : Bertrand Wyndeels de Gibecq, Dominique Decock de Popuelles, Étienne et Simon Lefevre de Mourcourt, Frédéric Duvivier de Bouvignies, Hugues et Isabelle Falys de Bois-de-Lessines, etc. Une visite dans le magasin de la ferme Carrette, à Kain, située sur la route empruntée plusieurs fois par semaine pour conduire les garçons au foot, m'a donné l'idée de l'accompagnement en légumes : des asperges blanches. La saison touche à sa fin. Le producteur pourrait parler pendant des heures des asperges dont il a relancé la production il y a quelques années. Le magasin ne désemplit pas, mais on prend le temps de me conseiller sur la cuisson. « *Pendant vingt minutes dans de l'eau salée, après avoir épluché la peau des asperges pour qu'elles ne soient pas filandreuses. De préférence dans une boîte de conserve, debout,*

**Mardi** Au menu ce mardi : un bon pelé royal de bœuf. Je m'approvisionne au nouveau magasin tournaisien de la coopérative Coprosain où plusieurs producteurs

## Au menu de la se

	Repas principal	Nombre d pour trouver les
Lundi	Rata aux navets avec saucisses	30 km pour les sa mais un bon pla me les faire am
Mardi	Pelé royal de bœuf, asperges blanches, pdt	2 km (Tournai et Ka
Mercredi	Pâtes aux courgettes et pois mange-tout	15 km (La Glane Tournai)
Jeudi	Quiche aux blettes et lardons	18 km (Barry et Tour
Vendredi	Magret et pâté de canard et salade	7 km (Templeuve et To
Samedi	Cuisses de poulet et poêlée de courgettes et purée de p.d.t.	1 km (Tournai)
Dimanche	Petit déj'du terroir	3 km (Tournai)

# ù je n'ai consommé que du local

## t tellement évident

pour préserver les pointes plus fragiles et plus fines ». Merci pour le conseil !

**Mercredi** Mes enfants adorent les pois mange-tout sautés. On a décidé d'aller en acheter à la ferme bio « Le Pic Vert », à La Glanerie, où les clients peuvent aller cueillir ce dont ils ont besoin, avec une petite réduction à la clé par rapport au prix affiché au magasin. Notre petit, 9 ans, a adoré l'expérience. En soirée, pois mange-tout et courgettes sont servis avec des pâtes au pesto à l'ail des ours (cueilli à la fin de l'hiver dans un bois du quartier et mis au congélateur) et de l'emmental râpé.

**Judi** Quiche aux blettes. Les légumes viennent de la ferme du Buis à Barry, le lard d'un producteur de la coopérative Coprosain, la crème fraîche de lait cru de la ferme biologique Dôrlou à Wodecq, l'emmental du magasin bio « D'icidèla », les œufs d'une amie.

**Vendredi** Il fait chaud et lourd, on s'offre un repas léger. Sur les tranches de pain, on met une couche de délicieux beurre salé de la ferme Amorison (Basècles), ou

du fromage blanc nature de la chèvrerie de la Croix de la Grise à la ciboulette. Avec de la salade du jardin et des oignons de La Glanerie, je mets à table d'excellents produits de la ferme Louis Legrand à Templeuve : de fines tranches de magret de canard fumé et du pâté de canard à la Bush de Nuits (une bière de la brasserie Dubuisson qui a mûri dans des foudres de bois ayant contenu du Bourgogne de Nuits-St-Georges). Pour accompagner : un verre de Cuvée de Trolls, de cette même brasserie pipaisienne. Logique.

**Samedi** Au barbecue : des cuisses de poulet de la ferme Frison à Gibecq. La viande, un régal qui nous réconcilie avec les pièces de poulet sans goût achetées dans la grande distribution, est servie avec une purée de pommes de terre (des « anciennes » de la ferme Carette) et une poêlée de courgettes.

**Dimanche** On ne sera pas à la maison la journée, mais on prend le petit-déjeuner en famille. On se fait plaisir, jugez plutôt ce qu'il y a sur la table. Pain tradition de chez Bruynooghe à Tournai. Beurre salé de la ferme Amorison à Basècles. Carré de fromage à la Moinette de Tourpes. Yaourts aux fruits de la ferme Beaugard à Hellebècq. Fromage nature « Le Rosière » de la ferme Rosière à Bèclers. Tranches de saucisson au jambon de la boucherie à la ferme de Chapelle-à-Oie. Confiture de fraises de Lesdain. Jus de pomme des Vergers de Brunehaut. Lait pasteurisé de la ferme du Buis à Barry. Etc. Bon appétit ! ■

### Une finesse de goût incomparable

Au petit-déjeuner, le plus jeune de mes enfants (9 ans) mange invariablement quelques tranches de pain grillées, beurrées, avec une tranche de gouda jeune acheté dans une chaîne de supermarché allemande. Il n'a jamais rien voulu d'autre ! J'ai demandé à Philippe, sur le marché de Tournai, s'il pouvait proposer un fromage un peu comparable au gouda jeune. « Des tranches de Rosière nature, de Béders, ça tu peux essayer », m'a-t-il dit. Mon fils a adoré. Le fromage est plus cher. Beaucoup plus cher. Mais les tranches sont plus fines, leur goût est infiniment plus prononcé, et une demi-tranche suffit sur le pain pour bien en profiter.

### LE PLUS...

#### CONTRAIGNANT ?

### Une bonne organisation, et des facilités

Je ne dirais pas que c'est contraignant de s'approvisionner exclusivement via du circuit court, mais ça demande une bonne organisation. Il faut planifier ses trajets vers les producteurs, qui parfois n'ouvrent leurs portes aux clients qu'à deux ou trois reprises. Ou s'arranger avec un membre de la famille ou un ami qui passe par là en venant travailler en ville. Effectuer vingt kilomètres pour acheter sa viande ou ses légumes, ce n'est pas réaliste. Cela dit, quand on est un citadin, on a des facilités. A Tournai, sans devoir se déplacer chez les producteurs, on peut profiter de

plusieurs points de vente qui servent des produits locaux sur un plateau. Il y a « La Ruche qui dit oui » où l'on retire chaque mardi ses produits locaux commandés sur internet. Le marché hebdomadaire, place Crombez, où se rassemblent des maraîchers et fromager. L'épicerie Chéri à Kain qui présente beaucoup de produits du Tournais et d'ailleurs. Le magasin « La Petite Constance ». Et surtout les magasins des coopératives Coprosain (45 producteurs) et « D'icidèla ». Avec tous ces lieux, il faut être de mauvaise foi pour ne pas manger local en prétextant que c'est compliqué. ■ C.Ds



#### ÉTONNANT

### Il faut chercher un peu le lait

Du pis de la vache à la tasse au petit-déjeuner, c'est le circuit court par excellence. Mais j'ai eu beau regarder autour de moi, questionner, rechercher sur Google, pas moyen de trouver un producteur laitier chez qui s'approvisionner en ville ou dans les environs directs. Je me suis d'abord rabattu sur des cubis classiques de lait issus de nos Ardennes belges. C'était quand même très frustrant quand on sait qu'il y a beaucoup de producteurs laitiers dans le Tournais. Mais ils écoulent leur production via des laiteries, ou ils en vendent directement sans faire de publicité. J'ai décidé d'effectuer le déplacement

jusqu'à la ferme du Buis, à Barry, où le magasin n'ouvre ses portes que lundi et vendredi en fin de journée. Une quinzaine de kilomètres pour acheter plusieurs bouteilles d'un litre d'un lait pasteurisé demi-écrémé. Il peut être bu pendant une bonne semaine, c'est plus pratique que du lait cru à boire sans tarder. Il a eu du succès à la maison après une approche prudente. « Papa, c'est bizarre, j'ai l'impression de garder le goût en bouche ». Le deuxième jour, le lait de Barry était adopté par toute la famille « Il est délicieux, il a vraiment du goût. C'est quand que tu y retournes ? » ■ C.Ds



#### COÛTEUX

### On consomme différemment

L'emmental acheté dans le magasin « D'icidèla », à Tournai, pour agré- menter nos pâtes ou gratiner des plats, n'est pas donné : c'est du bio, il est vendu 24 € le kilo. Mais on en met beaucoup moins dans ses pâtes parce qu'il a beaucoup plus de goût que celui acheté en grande surface. Du coup, à la fin de la semaine, il nous restait encore de l'emmental pour une semaine.

gonflé par je ne sais quoi. Mine de rien, on modifie ses habitudes de consommation en mangeant de bons produits. Parce que c'est un état d'esprit. On se souvient que les fruits, légumes et viandes sont des produits précieux qu'on doit à des artisans et des gens passionnés, et on a donc tendance à acheter la juste portion. On se rend compte que, tout compte fait, ce n'est pas une si mauvaise idée de



La viande, n'en parlons même pas : une cuisse de poulet par personne suffit largement quand on aurait tendance à cuire le double avec le poulet industriel

se priver de viande deux fois par semaine parce que c'est meilleur pour la santé et la planète, pour le portefeuille et pour les producteurs locaux. ■ C.Ds

### maine

e km produits	Coût du repas
ucisses n pour ener	13€/5 personnes
in).	18€/5 personnes
rie et	12€/5 personnes
nai)	13€/4 personnes
urnai)	13€/3 personnes
	16€/5 personnes
	10€/5 personnes