

ANIMATION

La gastronomie s'invite à la Méjanas



La bibliothèque a organisé un grand festin ouvert à tous, où chacun était invité à amener un plat. /PHOTO S.V.

Hier, en présence des collectifs Agir et Pays d'Aix en transition, une centaine de personnes ont pu profiter d'un repas convivial.

C'est bien connu, un bon repas est un repas qui se partage. Dans le cadre du projet Marseille Provence Gastronomie, la bibliothèque Méjanas a organisé samedi dernier un grand festin ouvert à tous, où chacun était invité à amener sa nourriture, et à goûter celles des autres. Deux collectifs aixois ont installé leurs stands pour l'occasion. La cuisine des autres, c'est aussi celle qui dépasse les frontières hexagonales.

Voyages culinaires

Avec la présence du collectif Agir qui œuvre pour l'accueil des demandeurs d'asile, les visiteurs ont pu réveiller la curiosité de leurs palais. "On a proposé aux migrants de cuisiner des plats typiques de chez eux pour l'occasion. C'est un moyen pour nous, les Français, de goûter la richesse de cette diversité", explique Hélène Guidi, responsable de la commission culture du collectif. En dessert, on pouvait par exemple déguster un baklava, un mélange de fruits secs moulus et concassés déposés entre deux feuilles de pâte

beurrée. Une pâtisserie turque préparée par Mustapha, arrivé en France il y a deux mois et demie pour des "raisons politiques".

Entre livres et mets

Au stand du collectif Pays d'Aix en transition, on a plutôt mis l'accent sur la singularité d'une cuisine "écologique, propre et 100 % local". Le houmous réalisé à partir de pois chiches de la région a d'ailleurs fait l'unanimité parmi les visiteurs gourmands de la bibliothèque Méjanas. Un "délice" pour Mylène, 30 ans, qui s'est retrouvé un peu par hasard avec une assiette remplie de mets savoureux.

"Je ne savais pas que la bibliothèque organisait ça. J'étais en train d'étudier de la comptabilité financière, et en allant aux toilettes, je suis tombé sur le buffet", raconte l'étudiante qui s'est visiblement détournée de son travail.

Le repas de la Méjanas aura été évidemment une occasion de bien manger, mais aussi de promouvoir les vertus de la diversité et du bienfait d'une production écoresponsable. Rappelant ainsi que la cuisine pouvait aussi avoir le goût de l'engagement politique.

S.V.

Le petit Sambuc, ferme semencière expérimentale

L'occasion de découvrir notamment la collection de variétés anciennes de légumes



Un public de professionnels est venu découvrir la ferme semencière et expérimentale 100% bio. /PH.M.D.

Il y en avait quelque 200 professionnels à visiter la ferme semencière et expérimentale 100% bio "Le petit Sambuc" à Aix-en-Provence.

Des maraîchers, des producteurs de plants, des techniciens et distributeurs venus de l'Hexagone, mais aussi d'Outre-mer, de Belgique, de Suisse ou d'Espagne. Cette journée Portes ouvertes a été l'occasion de découvrir la collection de variétés anciennes de légumes, de visiter l'élevage de porte-graines et de comprendre les pratiques d'un acteur semencier engagé pour la sauvegarde de la biodiversité végétale cultivée.

Et ils n'ont pas été déçus car le site, de tout de même huit hectares, dont près de trois constituent une réserve arborée, est non seulement enrichissant pour la qualité du cadre,

mais surtout pour les pratiques agroécologiques (qui déclinent toutes les techniques agricoles liées à l'écologie) mises en œuvre par Judicaël et Cyriaque Crosnier Mangeat, les deux frères cofondateurs d'Agrosemens.

Avant tout une mission

"Actuellement, nous sommes la première petite maison indépendante de France en semences biologiques", souligne Cyriaque Crosnier Mangeat qui précise : "Nous faisons un beau métier. Nous ne créons pas, nous multiplions, nous transmettons les semences." Et, parce qu'il considère que son "beau métier" est avant tout une mission, une vocation, il n'hésite pas à travailler en partenariat avec le Cirad de Montpellier (organisme français de recherche agronomique

et de coopération internationale pour le développement durable).

C'est dire si le travail réalisé par Agrosemens revêt de l'importance et présente un intérêt indéniable. Car chez les Crosnier Mangeat, on ne fait pas les choses à moitié. Sur ce site, on trouve une station Recherche et Développement pour la semence et l'extraction des graines de légumes. On ne pratique que le 100% bio et le circuit court depuis vingt ans. On forme plus d'une quarantaine de paysans semenciers chaque année. Voilà ce qui explique aussi que, si les produits distribués essentiellement en France, y compris à La Réunion et en Nouvelle-Calédonie, ils le sont aussi dans d'autres pays dont l'Espagne, la Suisse et ailleurs.

Martine DEBETTE



Cyriaque et Judicaël Crosnier Mangeat, les deux frères cofondateurs d'Agrosemens.

LE CIRAD

C'est l'organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes. Un établissement public placé sous la double tutelle du ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation et du ministère des affaires étrangères. Sa mission est de produire et transmettre de nouvelles connaissances pour accompagner l'innovation agricole.

AGROSEMENS

Agrosemens n'est pas un nom choisi au hasard, ça signifie la semence au cœur du monde. Un nom adapté à cette entreprise familiale qui se revendique indépendante et militante et propose une gamme de 900 variétés de semences maraîchères. Créée en 2002, elle répond à la triple certification bio : Bio Européen, Bio Cohérence et Demeter.