

Mini-légumes : les plus grands se les arrachent

De l'Elysée au Buckingham palace, de Berlin à Hong Kong, le groupement de producteurs finistériens l'Armorique maraîchère livre ses légumes originaux à la restauration de luxe. Un créneau qui a permis la réintroduction de variétés oubliées et « l'invention » de légumes miniatures.



François Le Lagadec, directeur de l'Armorique maraîchère et André Péron, le président, ont développé avec leurs adhérents toute une gamme de produits originaux, des mini-légumes aux légumes anciens ou sauvages.

Si les carottes sont jaunes ou blanches, les choux-fleurs tiennent dans le creux de la main, les poireaux sont longs de 10 centimètres, et la ficoïde glaciale, salade acidulée scintillante de gouttes de rosée, est réclamée par les plus grands restaurateurs. Depuis 1983, l'Armorique maraîchère, organisation de producteurs installée à Taulé dans le Nord-Finistère, cultive l'originalité : 150 légumes différents sont récoltés par les 70 adhérents. « Nous sommes la coopérative maraîchère la plus diversifiée

d'Europe en légumes frais », explique son directeur, François Le Lagadec.

Biodiversité préservée

La seule aussi à réaliser 55 % de son chiffre d'affaires (sur un total de 25 millions de francs) avec une gamme de mini-légumes, fleurs comestibles, légumes anciens ou sauvages, destinés à la très haute restauration française et internationale. Mini choux rouges, navets courgettes, pâtissons, fleurs de capucines, de bégonias, algues fraîches, pommes de terre noires, commercialisés sous la marque

HOTGAME, sont bien connus des invités de la Garden party de l'Elysée, du Buckingham palace, du Bristol, du restaurant du palais du festival de Cannes ou du Hilton de Kyoto...

« Un légume courant et banal devient très intéressant pour la restauration haut de gamme à partir du moment où il est tout petit », se réjouit André Péron, maraîcher président de la coopérative. Vingt-cinq agriculteurs se sont ainsi spécialisés ou diversifiés dans les légumes originaux, mini ou rares. « Ces deux derniers siècles, le nombre de variétés de légumes cultivés pour la

consommation humaine s'est appauvri au détriment de la biodiversité, poursuit François Le Lagadec. Les légumes et salades que nos ancêtres mangeaient ont été remplacés par des produits nouveaux comme le concombre et la tomate. »

26 variétés de choux-fleurs

La betterave rouge a envoyé aux oubliettes la betterave blanche ou la jaune dont ces maraîchers ont retrouvé des graines au Canada. La tétragone cornue, épinard traditionnel délaissé par les consommateurs, a été retrouvée au creux des talus et est

désormais cultivée en pleins champs... André Péron, lui, travaille 15 hectares de terres à Taulé : mini-légumes avec rotation de céréales « comme vide sanitaire ». Il est l'inventeur, comme les autres agriculteurs, des légumes qu'il cultive : choux-fleurs, choux-fleurs verts, choux rouges et romanescos, tous miniatures. Le fruit, le plus souvent, d'années de recherches, à tâtons : la fierté de vivre de productions qui demandent plus de temps, de contraintes et de passion que les autres cultures. « Le chou-fleur vert existe dans la nature. On en trouve en Calabre. C'est par accident

que j'ai découvert des graines chez un grainetier. » Pour proposer ses choux-fleurs toute l'année, André Péron en cultive 26 variétés parmi les 300 existantes dans le commerce qu'il a testées ! Au commencement, ils avaient une taille normale. Aujourd'hui, grâce à des techniques culturales bien gardées, les choux-fleurs modèles réduits qui atterrissent dans les assiettes font 4 à 7 centimètres de diamètre (selon la demande) et pèsent moins de 65 grammes. Un concentré de croquant, de finesse et de saveur...

AURÉLIEN RIVIÈRE



Capucines, bégonias, soucis, les fleurs sont exportées aux quatre coins du monde

Cap sur le bio et l'agriculture durable

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont aussi à la carte de l'Armorique maraîchère. Vingt-cinq producteurs livrent artichauts, oignons, échalotes, tomates, pommes de terre... qui sont expédiés sous



Brocolis biologiques à croquer

la marque Biomax, essentiellement vers l'Allemagne et les pays nordiques. Ces cultures génèrent 30 % du chiffre d'affaires de la coopérative. Serrées dans leur cagette, prêtes pour le départ, les belles têtes vert profond des brocolis biologiques sont à croquer. « Ils ont le même goût que les autres brocolis, mais sont bien plus fermes et solides, argumente le directeur François Le Lagadec, également président de la filière bretonne des fruits et légumes biologiques. En agriculture biologique, seuls les meilleurs légumes arrivent à terme. »

Depuis quelques années, ce groupement installé dans une région à forte densité porcine s'investit dans le développement de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et incite – à travers des cahiers des charges – ses maraîchers traditionnels

(une trentaine) à adopter des méthodes d'agriculture durable.

« Nous cherchons à produire de la façon la plus naturelle en respectant les plantes et les sols. Les saveurs ne se révèlent que si peu d'engrais et de produits chimiques ont été utilisés », assure André Péron, le président de la coopérative.

En 1998, une première campagne de contrôle des pulvérisateurs a été menée, renforcée par une analyse des résidus et des sols. L'année suivante, l'accent était mis sur « la juste manière de traiter ». L'an 2000 a vu naître, avec l'arrivée d'un ingénieur qualité, les diagnostics agronomiques d'exploitation : analyse des apports de matière organique, travail de la terre, qualité des sols. 2001 ira plus en profondeur : étude de la structure des sols, rééquilibrage de la terre.