

La niche de la biodiversité

Meingwen Armor services (MAS) commercialise 200 espèces de légumes bio, mini, anciens et originaux, produits par l'Armorique maraîchère.

■ La terre, dans le Pays de Morlaix, c'est aussi l'affaire des maraîchers. Une profession qui aurait pu disparaître avec l'industrialisation de l'agriculture. Elle a aujourd'hui retrouvé de la vitalité, dès lors que les consommateurs ont eu le souci de manger de la diversité, de savourer des produits sains ou des légumes anciens. « *L'esprit d'un maraîcher est ouvert à quelque chose de différent. Il recherche la variété, pratique la rotation des cultures, travaille sur des petites parcelles et laisse du temps à la terre* », assure François Le Lagadec, directeur de la société MAS à Taulé. Elle commercialise aujourd'hui les légumes produits par une cinquantaine de producteurs au sein de la coopérative l'Armorique maraîchère. Ils ont choisi de cultiver bio, mini, ancien et original. Une agriculture innovante qui repose sur la tradition.

« *Nous remettons en route ce qui existe dans le patrimoine, une diversité naturelle* », explique-t-il. Dans les cages de la marque Biomas, les tomates peuvent être vertes et savoureuses, orange et difformes. « *C'est la façon de produire qui compte. Un légume bio est une variété tolérante qui s'adapte au terroir. Le producteur se préoccupe aussi de l'environnement de la plante pour qu'elle se développe sans carence ni maladie* », explique-t-il pour souligner combien cette pratique accompagne un rééquilibrage naturel de la terre. Deux à trois années sont en général nécessaires pour certifier une pratique bio. « *Cela signifie que le légume n'a reçu aucune substance chimique. Mais, on ne vit pas dans une bulle, il faut des années pour redresser la qualité agronomique d'une terre* », admet François Le Lagadec.

La patience a ses vertus. Aujourd'hui, la gamme des maraîchers s'est étendue à 200 légumes, la curiosité les a naturellement poussés vers des variétés anciennes, disparues ou sur lesquelles des sélections ont été faites. François Le Lagadec

dec feuillette d'ailleurs souvent sa bible : *L'ami des jardins*. L'ouvrage, paru en 1864, référence de nombreuses espèces végétales. Pâtissons, colquintes, rutabagas, topinambours, tetragones cornus (de la famille de l'épinard), cordifolies (petite salade) sont rangés parmi les légumes originaux comme les fleurs, capucines et pensées. Ils sont simplement remis au goût du jour ou dénichés à l'autre bout de la planète. Avantage : ils s'épanouissent volontiers en terres léonardes et trégorroises, grâce à la douceur du climat.

AVANT-GARDE DU MINI

C'est pour mettre au point les mini-légumes que les maraîchers se sont davantage creusé la tête. Penser petit à l'époque du "toujours plus" relève de l'audace et de l'avant-garde. D'ailleurs, ils étaient précurseurs. Choux, carottes, citrouilles, navets, courgettes, poireaux et artichauts en version réduite font désormais le bonheur des consommateurs même les plus exigeants. La marque Hotgame, lancée en 1983, compte parmi ses clients des grands chefs à Paris, Hong-Kong, Kyoto, Los Angeles et Carantec. « *Lorsqu'ils créent une recette, ils m'appellent pour rechercher une saveur* », évoque François Le Lagadec.

Autre particularité de la production : les lots sont vendus à la commande, les tailles et les couleurs sont donc définies au préalable. Les produits sont récoltés juste avant leur expédition, ce qui garantit leur fraîcheur. Gastronomie, traiteurs et épiceries fines, voire certaines enseignes de la grande distribution, assurent les principaux débouchés, ainsi que de grands événements.

L'ambassadeur de la biodiversité y a expérimenté la diplomatie de ses légumes : « *Quand vous les présentez à une réception de l'Otan, vous veillez au respect des équilibres pour ne pas créer d'incident.* » Dans l'assiette, toutes les puissances auront donc la même carotte.