

↓ interview

Alimentation

Paroles de jeunes agriculteurs

C'est un projet d'édition original : le portrait de 10 jeunes agriculteurs qui nous font partager la passion de leur métier et de la bonne table avec 20 recettes à découvrir !

L'agriculture, c'est avant tout l'alimentation. La diversité de produits que proposent nos terroirs reflète en elle-même le savoir-faire et la créativité françaises. Ainsi, les Jeunes agriculteurs se sont réunis autour d'un projet commun : promouvoir leur agriculture grâce à leurs recettes. Classiques ou innovantes, gastronomiques ou sur le pouce, chaque plat met en valeur un produit toujours mieux cultivé ou mieux élevé.

Deux d'entre eux, Aurélie Pascal, 33 ans, agricultrice à Perpignan (Pyrénées-Orientales), et Mickaël Poillon, 31 ans, agriculteur dans le Pas-de-Calais expliquent leur contribution à ce livre de recettes.

Pourquoi avoir participé à un tel projet ?

Aurélie Pascal: Nous constatons de plus en plus la disparition du lien entre l'agriculture et l'alimentation. Il faut ainsi tous les jours matérialiser le produit agricole en produit fini. Cette brochure permet de visualiser non seulement le travail agricole et le résultat final sous forme de recette, mais aussi de visualiser le visage de celui qui est à l'origine du produit. Promouvoir l'agriculture via un projet original et sympathique est devenu partie intégrante de notre métier.

Mickaël Poillon: C'est un projet pour rendre palpable le lien entre l'agriculture et le produit fini. Rendre accessible le travail du produit est un enjeu sociétal : la France a une relation particulière avec sa cuisine, il est donc essentiel de connaître ce que l'on produit pour prendre plaisir à le cuisiner. C'est une façon pour chacun de prendre conscience de ce que l'on achète : il existe une véritable co-responsabilité autour de la diversité alimentaire, il est important de préserver non seulement le producteur mais aussi cette biodiversité.

Un bon agriculteur fait-il un bon cuisinier ?

Aurélie Pascal: Je ne suis pas le genre de femme à tenir une maison [rires], je suis plutôt *Sex & the City*, que *Desperate Housewives*. Une bonne sauce tomate ou un fruit cueilli au verger et mangé au champ suffisent à faire mon bonheur. Toutes mes habitudes alimentaires viennent de mon éducation et de l'amour

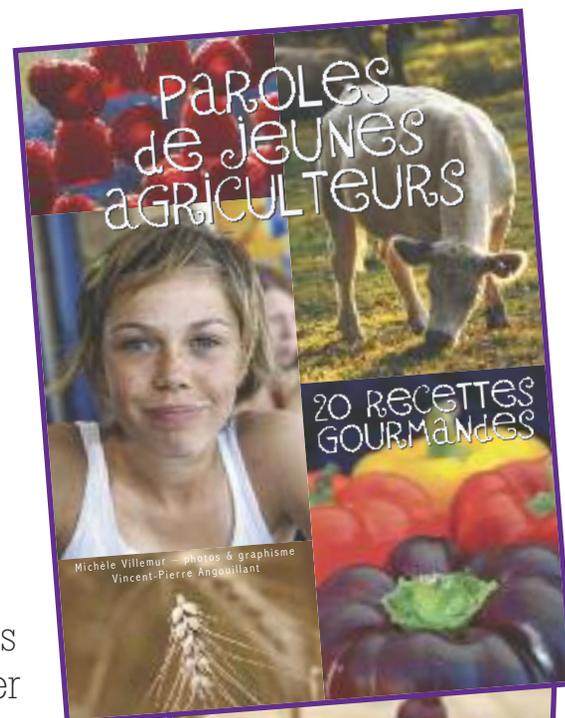
que je porte à ma région. Ici, à Perpignan, on mange frais, méditerranéen, et on aime les fruits et les légumes. Et même si les agriculteurs ont tous une prédisposition par leur production et sont attirés par leur récolte et leurs produits, le réel talent de cuisiner, c'est autre chose.

Mickaël Poillon: Je ne mettrais pas ma main à couper ! Il est certain qu'il existe une relation de confiance entre l'agriculteur et son produit : l'exploitant est responsable de la qualité de son alimentation. Selon moi, un lycée hôtelier et un lycée agricole ont tout intérêt à travailler main dans la main, pour donner une meilleure image du produit agricole de qualité et de proximité. Et malheureusement, l'industrie alimentaire de masse occupe encore pour le moment la première place. Mais les choses commencent à bouger. Plus le produit est bien cultivé, plus le cuisiner sera une évidence.

La cuisine vous donne-t-elle des envies/idées dans votre travail d'agriculteur ?

Aurélie Pascal: En tant que chef d'entreprise, je ne peux pas changer de stratégie sur une envie, une pulsion. En revanche, j'ai des petites plantations, qui ne sont pas destinées à la production mais juste pour me faire plaisir. J'ai ainsi de nombreux fruits toute l'année : bananes, cerises, grenades, pommes... Des variétés coup de cœur que je rencontre au fil du temps.

Mickaël Poillon: Oui, puisque cuisiner signifie valoriser au mieux le produit. Quand j'ai repris l'exploitation, nous avons décidé de passer 20 hectares en culture bio, notamment en pomme de terre. En cuisinant, on se rend compte de l'importance de la qualité du produit. Ce qui m'a amené aussi à réfléchir sur l'opportunité de transformer moi-même mes récoltes en produit fini, par la création d'une activité de farine et d'œufs bio. Un changement à risques, mais raisonné, qui permettrait de maîtriser au mieux le produit final.



Paroles de Jeunes agriculteurs
20 recettes gourmandes
36 pages – Juin 2010

À télécharger sur
www.jeunes-agriculteurs.fr



Cyrielle Boutaud ●