





Le goût du paysage

Certaines productions locales évoquent un type de paysage particulier. Et vice-versa.
Les relations concrètes entre terroir et territoire.

Par Jean-Philippe Minier Photo Marc Deneyer

Jean-Philippe Minier, paysagiste DPLG est responsable de l'antenne paysage au Conservatoire régional d'espaces naturels de Poitou-Charentes (CREN). Il a codirigé le *Guide du paysage en Poitou-Charentes*, Geste éditions / CREN, 2011.

« **L**e repas gastronomique utilise de préférence des denrées issues de la tradition des "terroirs" (par exemple en provenance des marchés) qui ont une haute valeur culturelle. Elles symbolisent pour les Français la qualité (gustative, nutritionnelle, sanitaire) et l'absence de standardisation qui découlent d'une interaction intelligente entre l'homme et l'environnement. La reconnaissance de l'élément contribuerait à maintenir et à renforcer le respect d'une gestion harmonieuse de l'environnement, de la biodiversité, des paysages, et renforcerait aussi le tissu social, éléments constitutifs d'un développement durable. » Extrait de la fiche Unesco / repas gastronomique, chapitre 1 : identification et définition de l'élément.

LE GOÛT ET L'ESPACE ASSOCIÉS OU À ASSOCIER

Pour qui s'intéresse de près à l'alimentation, aux produits préparés dans l'assiette, la question de la provenance des «matières premières» ou celle de la manière (souvent elle-même locale) avec laquelle elles ont été assemblées, composées viennent rapidement. Pour autant, de là à associer un paysage donné à tel ou tel type d'aliment ou de plat, il est souvent un chemin long à parcourir. En revanche, des saveurs puissantes, en particulier celles transmises par le parfum même d'une plante, évoquent des ambiances de paysages particulières. La menthe fait penser aux lieux frais, à la toute proximité du cours d'eau. Ainsi, le parfum perçu lors de la balade au sein d'un paysage donné renvoie à son tour aux plaisirs de la bouche.

Double page précédente, Mazières-en-Gâtine, le territoire de la vache parthenaise.

Ci-contre, en novembre 2010 sous la conduite d'Hugues Coutineau, les élèves du lycée agricole de Melle ont ramassé 552 000 feuilles de châtaignier qui, après séchage, ont été livrées principalement aux adhérents de la Route du chabichou et des fromages de chèvre.



Hugues Coutineau

DES FORMES DÉTERMINÉES DE PAYSAGE ET DES PRODUITS SPÉCIFIQUES

Changeons d'échelle ! Parmi les filtres à la perception ou les supports de mémoire à nos paysages, il est des produits qui, assez spontanément, évoquent la région, mais de quelle «région» s'agit-il ? Et par quels mécanismes ? Le broyé du Poitou, dont une partie du nom fait référence au territoire – le Poitou – constitue, de fait, un produit phare pour la région Poitou-Charentes, sans pour autant correspondre à un type de paysage particulier. *A contrario*, le pineau des Charentes est non seulement rattaché à un espace géographique clair – les Charentes – mais aussi à un type de paysage très identifiable : le paysage viticole. Dans des espaces plutôt ouverts, la présence de quelques parcelles de vignes suffit à offrir des successions, des multiplicités de points de vue qui génèrent un sentiment de réalité viticole économique, historique ou culturelle. En outre, ces paysages bénéficient souvent d'une architecture spécifique de chais, de domaines ponctuellement assortis de parcs paysagers qui soulignent cette réalité viticole. Il en est de même pour les paysages ostréicoles charentais, qui constituent aujourd'hui un type de paysage extrêmement bien identifié. Les fort nombreux visiteurs qui se rendent sur le littoral, peuvent aisément associer l'étendue ouverte et néanmoins labyrinthique des fossés, chenaux et claires avec la délicieuse huître de Marennes-Oléron qu'ils consomment.

TERROIR, TERRITOIRE, PAYS, PAYSAGE...

Les pratiques agricoles évoluent sans cesse. Avec elles, les productions tant animales que végétales se spécialisent ou se diversifient. Les races de vaches, notamment, se sont ainsi individualisées au cours du XIX^e siècle principalement. Avec elles, dans le même temps, des territoires entiers se sont transformés grâce aux nouvelles possibilités offertes d'amendement des sols, aux progrès techniques particulièrement impor-



Sébastien Laval



tants au tournant du XX^e siècle. La vache parthenaise illustre bien ce lien historique unissant une race régionale, certes raccrochée à un territoire vaste entre Loire et Gironde, mais mentalement rattachée à un paysage bocager plus localisé qu'est la Gâtine, la «Gâtine de Parthenay» comme on la nomme parfois, afin de bien se démarquer de «terres gâtées» plus lointaines. L'image de la vache au pré n'est cependant point restée aussi poignante et commercialement porteuse qu'elle peut l'être encore si vivement dans d'autres régions, comme en Normandie par exemple.

Mais notre belle région peut s'enorgueillir d'avoir en son cœur un fromage, portant haut et fort le rayonnement d'un petit pays du sud Deux-Sèvres bien au-delà des frontières ! Le mothais sur feuille est produit en pays mothais mais aussi plus largement en sud Deux-Sèvres et dans les territoires qui le jouxtent des départements limitrophes. Pour autant, il «porte» profondément le paysage – le goût même du paysage – en ce sens où il se caractérise par *«une pâte plus souple, plus crémeuse, une croûte plus fine, une saveur de sous-bois plus développée»* (www.la-chevre.fr) lorsqu'il est placé sur sa feuille de châtaignier (le plus souvent) précocement. Les fameuses terres rouges à châtaigniers sur lesquelles on trouve notamment cette production sont, comme leur nom l'indique, portées par une identité associant une présence forte du châtaignier dans le paysage que ce soit en taillis ou en isolé.

NATURE, CULTURE ET PAYSAGE

La «donne naturelle», pour reprendre un terme de l'atlas régional des paysages, est un facteur déterminant du paysage en ce sens où le contexte physique, climatique fonde les bases sur lesquelles bien sûr les plantes se développent mais aussi les différentes activités humaines. Et donc, à situations naturelles exceptionnelles, répondent la présence d'espèces ainsi que de pratiques particulières. Sur les falaises et les rochers de la façade atlantique, on trouve la criste-marine ou fenouil marin. Cette plante vivace de la famille des ombellifères s'utilise en condiment à la manière des cornichons.

Fabrice Jouinot, maraîcher et producteur de pommes de terre dans l'île de Ré (non AOC puisque hors du territoire approprié), sur son terrain sableux entre La Flotte et Sainte-Marie.

Vigne de l'île de Ré, entre la mer et le village de Sainte-Marie.



La criste-marine pousse sur les digues de l'île de Ré. Elle peut se consommer crue en condiment dans les salades composées, cuite en légume avec des pommes de terre.

Exposée aux embruns ainsi qu'aux ensoleillements les plus vifs, cette petite plante crassulescente (charnue, à l'instar des plantes dites grasses) s'accroche et habille de son feuillage vert-grisâtre les falaises charentaises. L'armérie maritime ou encore le chou marin ne sont pas loin. Une autre plante, la salicorne – par une imagerie paysagère associée compte tenu de la proximité spatiale et des pratiques humaines – se satisfait de sols riches en sels marins et occupe généralement en Cha-

rente-Maritime d'anciens marais salants, organisation paysagère très spécifique s'il en est !

POUR UNE RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ

Au début des années 1990, le ministère de l'Environnement lançait une opération de labellisation de paysages de qualité auxquels étaient associées des productions agricoles également de qualité. Le label Paysage de reconquête et produit du terroir fut attribué à une centaine de territoires français. Ainsi dans notre région, la Gâtine et la production de pomme reinette clochard ou encore la vallée de la Gartempe ont été labellisées. Plus à l'ouest encore, l'île de Ré bénéficie depuis plusieurs années d'une protection globale au titre des sites (site classé) et dont l'une des motivations est la veille au maintien des activités primaires, celles-là même qui participent à la pérennité des paysages insulaires identitaires (saliculture, viticulture, élevage, maraîchage). Parmi les productions locales, la pomme de terre de l'île de Ré bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP). C'est un produit remarquable tant pour ses qualités gustatives et nutritives que pour les paysages au sein desquels elle est produite, production grâce à laquelle des pans de paysages entiers sont sauvegardés et vivants. ■

À consulter : <http://www.agriculture-et-paysage.fr/> Apport n° 3 : «Qualité des paysages, des produits et du cadre de vie», rédigé par Régis Ambroise (MAAPRAT) et Aline Brochot (CNRS).



Lugdunus

ÉRICK JARNAN

La jonchée, dessert du marais

Depuis près de cinquante ans, la famille Jarnan fabrique et vend de la jonchée, spécialité du marais rochefortais, faite de lait frais cru présuré auquel on rajoute, ou non, quelques gouttes d'extrait d'amande amère et que l'on enroule dans des brins de jonc. À déguster frais, nature, ou avec un coulis de fruits rouges, de la cassonade.

DEPUIS ONZE ANS, c'est Érick Jarnan, le benjamin de la famille qui a repris le flambeau, après que son frère aîné, qui avait pris la relève des parents, a laissé tomber ce métier trop usant. Car faire de la jonchée est un sacerdoce. Chaque jour,

le quarantenaire se lève à 23 h (sic) pour aller chercher du lait frais à la ferme en bas de chez lui, à Saint-Nazaire-sur-Charente, avant de s'enfermer dans son laboratoire installé à quelques kilomètres et d'y préparer avec soin les jonchées qu'il ira dès 5 h livrer à ses revendeurs attitrés (marchés, grandes surfaces, restaurants, épiceries) puis vendre lui-même au porte-à-porte et à coup de klaxon jusqu'aux alentours de 14 h. «C'est la partie de la journée et de mon métier que je préfère», précise-t-il. Je suis en contact avec mes clients, pour la plupart des personnes âgées, et souvent en leur livrant la jonchée j'en profite pour les aider à changer leur bouteille de gaz ou une ampoule : ce côté social, relationnel est vraiment agréable.» Ensuite, il rentrera à son laboratoire pour le nettoyer et pourra enfin se reposer quelques heures.

«**JE FAIS DE LA JONCHÉE ULTRA-FRAÎCHE**, j'y tiens, c'est la recette de mes parents qui allaient vendre la jonchée le matin juste après la traite», explique Erick Jarnan. «Certes, eux, ils assuraient la distribution en 4 L, les jonchées posées directement sur la plage arrière, et non réfrigérées comme aujourd'hui, et il n'y a jamais eu de personnes malades, sourit-il,

mais maintenant ce n'est plus possible, les contrôles sanitaires sont beaucoup plus stricts, surtout avec le lait cru.» Une pointe de nostalgie ? De lassitude plutôt, car entre les impératifs sanitaires et les horaires à rallonge, Érick Jarnan a parfois l'impression de travailler et d'investir beaucoup pour pas grand-chose. D'ailleurs il ne se voit pas continuer à ce rythme jusqu'à l'âge de la retraite, même s'il sait qu'il peut compter sur sa femme, Christelle, qui l'aide souvent à faire les livraisons avant d'aller travailler comme infirmière à Royan. Mais il ne s' imagine pas non plus faire un autre métier et, surtout, il n'envisage pas que puisse s'éteindre la tradition de la jonchée Jarnan. Une jonchée, du reste, fort réputée dans la région de Rochefort, et dont il refuse de dévoiler le secret exact de fabrication. Car, oui, cette rondeur, cette fermeté et ce moelleux comment les obtient-il ? «Même moi je ne connais pas la recette exacte», indique sa femme. D'autant qu'il n'y a pas que la recette *stricto sensu* qui détermine la réussite de la jonchée, mais «le lait, qui n'est jamais le même tout au long de l'année», comme le souligne Érick Jarnan. Une question de savoir-faire donc, et de cœur.

Aline Chambras

Fontrouet 17780
Saint-Nazaire-
sur-Charente
06 84 3946 41



Xavier Léoty

La chèvre, le chabichou et le saucisson

Le goût est typé mais plutôt subtil. Rustique, le saucisson de chèvre peut désormais jouer les invités surprises sur un plateau de charcuterie. On l'accompagnera d'onctueuses rillettes de chèvre à la graisse d'oie et de gigot de chèvre séché, parfait également à l'apéritif, en sandwich ou pour les raclettes. Étonnant ?



Azélie Bédouin, responsable des ateliers technologiques, au campus de Sicaudières à Bressuire.

Noémie Pignaud

Et si la chèvre, produit emblématique du Poitou-Charentes, ne se cantonnait pas qu'aux fromages ? C'est le pari qu'ont osé certains éleveurs caprins de la région. «Pour eux, l'objectif est de se diversifier et d'améliorer leurs revenus en valorisant la viande de chèvre et de chevreaux», explique Mathilde Garçonnet-Sillon, animatrice de la filière viande caprine à la Fédération régionale des syndicats caprins (Fresyca). Car cette viande,

destinée surtout à l'export, est vendue à un prix «dérisoire». D'où l'appétit des professionnels à la transformer. Mais valoriser la chèvre de réforme est un défi de taille. En 2005, la Fresyca demande donc au campus des Sicaudières de Bressuire de plancher sur une gamme de produits. C'est dans les 200 m² d'ateliers de transformation de ce lycée technique du nord Deux-Sèvres qu'ont été élaborées les différentes recettes.

DU FRAIS ET DES CONSERVES. «L'objectif recherché était de valoriser la carcasse entière», raconte Azélie Bédouin, responsable de ces ateliers technologiques. Pendant six mois, l'ingénieure agronome spécialisée en agroalimentaire a peaufiné les formulations. Après différents tests dans le laboratoire d'analyses sensorielles de l'établissement, des suggestions de découpes de viande fraîche (côtelettes, tournedos, rôtis...) ainsi qu'une gamme de conserves sont imaginées. Le chevreau est décliné en confit aux mojhètes, en terrine au poivre vert, en massalé. La chèvre se retrouve quant à elle en saucisses sèches, saucissons, gigots séchés et rillettes. «Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, la viande crue a un goût plutôt fade. L'assaisonnement en épices et aromates est important, même si le séchage concentre les arômes.» Pour information, avec une chèvre de 25 kg, on fait 3,5 kg de saucissons, 700 grammes de gigot séché et 18 pots de rillettes...

APPRÉCIÉE AU MAGHREB. Selon les professionnels, l'accueil de ces produits s'est avéré positif. «Le consommateur doit dépasser ses a priori. Non, la chèvre n'a pas un goût fort. Quand ils goûtent, la plupart des gens sont agréablement surpris du résultat», relève Mathilde Garçonnet-Sillon. Qui rappelle qu'au Maghreb ou aux Antilles, la viande de chèvre est appréciée et largement consommée. Les rillettes de chèvre, sans porc, sont d'ailleurs en passe d'être distribuées dans une boucherie halal de Charente. Aujourd'hui encore, la viande de chèvre reste un marché de niche avec des circuits de distribution plutôt confidentiels. On peut notamment s'approvisionner dans les magasins de producteurs et dans les maisons de pays ainsi que chez quatre éleveurs de la région. Avis à tous les gourmands curieux.

Mélanie Papillaud

Pour tout savoir sur la chèvre, la filière, les recettes : www.fresyca.org
<http://routeduchabichou.fr>
L'Actualité n° 83 (janvier 2009) : «Poitou-Charentes, terre de chèvres» de Frantz Jénot.

Le cabrifou

Connaissiez-vous le cabrifou, une goûteuse recette déposée auprès de l'Irqua ? Cette baguette, garnie de fromage de chèvre frais au lait cru, de beurre AOP Poitou-Charentes et d'une pointe d'ail, répond à un scrupuleux cahier des charges «Signé Poitou-Charentes». Un gage de qualité et d'exigence sur l'origine des produits comme pour la méthode de fabrication. Éric Piffeteau, artisan boulanger à Rorthais dans le nord des Deux-Sèvres, a reçu une mention spéciale au dernier Concours des saveurs régionales pour son cabrifou. «Le pain de tradition française doit être issu de blé de la région, le dosage des ingrédients est très précis», précise celui qui a été distingué précédemment

pour sa baguette tradition, sa brioche ou encore son broyé du Poitou. Le cabrifou, à passer une dizaine de minutes au four, se déguste à l'apéritif, en sandwich ou accompagné d'une salade. Pour le goûter, il suffit de passer commande auprès d'Éric Piffeteau. **M. P.**

Sandrine et Éric Piffeteau,
5 rue du Mitron, 79700 Rorthais.
Tél. 05 49 82 09 01

Sandrine Piffeteau et son cabrifou, spécialité fabriquée par une vingtaine de boulangers de la région.



Noémie Pignaud