

TOURNON-SUR-RHÔNE

Cent créateurs à la Bienn'Art des métiers d'art du 13 au 15 juin

Du 13 au 15 juin, l'association Métiers du monde (en photo) organise une manifestation en partenariat avec la ville de Tournon-sur-Rhône. Un événement populaire qui vous permettra de rencontrer plus de 100 créateurs de la région ou d'ailleurs, une immense vitrine artistique pour promouvoir les métiers d'art et de la création. Cette Bienn'art se déroulera en grande partie au lycée Gabriel Faure à la chapelle, à la cour d'honneur ou encore à la salle des sports du lycée. Un marché se tiendra également sur la place de la Résistance, mais aussi tous les ateliers de peintures et de sculptures et les galeries de Tournon-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage seront ouverts et participeront à la fête.



COMPTOIR DU CARRELAGE

Choix - Conseil - Qualité
SHOW-ROOM + de 1600 M²
NOUVEAU EXPO NON STOP LE SAMEDI de 8h à 19h
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h
26 Saint-Marcel-Hès-Valence - 04 75 58 84 15

489495600

VOTRE RÉGION

AGRICULTURE | Spiruline, safran et même osier...

Ces étonnantes productions de Drôme-Ardèche

Une demi-douzaine de producteurs de spiruline, algue microscopique et trésor de protéines, cultivée en bassin comme à Sainte-Jalle

Il est "le" pionnier de la culture de spiruline en Drôme-Ardèche. Cédric Coquet s'est installé en 2005, avec sa compagne Laurence, sur une ferme d'un hectare à Sainte-Jalle. Objectif : produire et vivre de la spiruline.

C'est en Afrique que l'ingénieur agronome a découvert cette algue microscopique, révélée aux occidentaux à partir de 1960 mais « déjà connue des Aztèques ». Considérée comme une des premières formes de vie sur terre -elle daterait de 3,5 milliards d'années- la cyanobactérie (bactérie réalisant la photosynthèse) se présente, au microscope, sous forme d'une spirale verte d'un demi-millimètre. Elle prospère dans les lacs salés des régions chaudes : sa culture consiste à recréer les conditions de cet état naturel.

« Une algue de nutrition massive »

Cédric et Laurence ont ainsi mis en œuvre deux fermes spiruliennes, au Mali et au Togo, avant d'exporter la culture dans le Nyonsais.

Mais pourquoi tant d'intérêt pour ces petits filaments verts, au goût un peu d'épinards, que l'on consomme séchés, souvent saupoudrés dans les salades ou glissés dans la composition des plats ? « La spiruline, mal con-



Cédric Coquet est le "pionnier" de la culture de spiruline en Drôme et Ardèche et il a formé une demi douzaine de collègues aujourd'hui installés. Photo Le DL/Fabrice ANTERION

nue du grand public, est une "algue de nutrition massive" » explique joliment Cédric. « Elle possède un rendement en protéines 20 fois supérieur à celui du soja et consomme quatre fois moins d'eau ». Aucun autre aliment ne possède autant de protéines, de fer, d'oméga 6 et de vitamines B12, de plus très digestes. « Non seulement la spiruline nourrit, mais elle dé-

toxifie et stimule le système immunitaire » soutient Cédric qui est devenu un véritable "croisé" de la petite algue verte.

110 fermes spiruliennes en France

Son défi, avec quelques autres, consiste à implanter en France une culture artisanale de la spiruline, face aux grandes fermes industrielles

américaines ou mexicaines. Pari réussi puisque sur 9 producteurs de spiruline en Rhône-Alpes, six sont installés en Drôme et Ardèche, tous formés par Cédric. En 7 ans d'exploitation, l'agriculteur (il a eu du mal à faire reconnaître sa production comme agricole !) a peaufiné sa méthode. Il a construit de ses mains les bassins sous serre, où le soleil, l'été, tape dur, l'al-

gue ayant besoin d'une température de 37,5° pour prospérer. Lui encore qui a installé les agitateurs pour brasser l'eau, ainsi que le petit labo attenant. Ici, la spiruline est successivement égouttée comme un fromage frais, puis pressée et séchée, réduite en l'état de filaments et enfin conditionnée en sachets. Quasiment toute la production de Cédric est vendue en direct à des habitués, souvent expédiée par la Poste de Sainte-Jalle... Le reste part sur le marché de la commune ou au magasin de producteurs de Nyons, "la biasse paysanne". Depuis peu, Cédric et Laurence, devenue naturopathe, proposent aussi des "monodiètes" de spiruline, chez eux, en accueil sous yourte.

Trois cents kilos par an sont ainsi récoltés, et vendus pour un prix autour de 140 € le kilo. De quoi suffire au mode de vie économe de la petite famille. Il y a aujourd'hui 110 "spiruliniers" installés en France et depuis 2010, existe une fédération nationale (Cédric en fut président), se structurant de plus en plus pour développer la filière, notamment en bio.

Chantal SEIGNORET

Pour info : les jardins Coquet
Mazelière 26110 Sainte-Jalle ;
www.lesjardinscoquet@yahoo.fr
ou www.spiruliniersdefrance.fr

Un cycle de culture d'un mois et demi



La spiruline, version fraîche et version séchée en filaments. Photo Le DL/Fabrice ANTERION

La culture de la spiruline se pratique d'avril à octobre. Sur ses 500 m² de bassin sous serres plastiques, Cédric Coquet commence par ensemercer. Autrement dit, il verse dans une eau de bonne qualité (celle du réseau d'eau potable de Sainte-Jalle) des souches de spiruline, provenant de lacs naturels d'Inde, du Tchad ou d'Amérique du sud. La température minimale de l'eau doit être de 37 degrés, autant dire que l'été sous la serre la température peut monter jusqu'à 40 degrés voire plus ! Tout le travail du spirulinier va consister à offrir de bonnes conditions à la cyano bactérie, avec une eau à laquelle sont ajoutés sel, bicarbonate de soude et azote et qui est régulièrement agitée pour une bonne aération.

Un mois et demi plus tard, la récolte est possible. L'eau est alors filtrée avec des tissus très fins utilisés en sérigraphie. La biomasse obtenue est ensuite pressée en une sorte de pâte, travaillée ensuite en spaghettis puis mise à sécher. Les filaments obtenus sont alors cassés à la main et mis en sachet. « C'est un travail qui demande d'être calme et méticuleux » confirme Cédric.

Planter de l'osier en Ardèche, il fallait oser !

Les osiéristes en Drôme et en Ardèche se comptent sur les doigts de la main. Parmi eux : Catherine Gey.

À 29 ans, cette Ardéchoise de cœur, domiciliée à Vaudevant dans le Nord-Ardèche, a troqué son habit d'infirmière pour devenir osiériste. Avant aux petits soins des malades, elle passe des heures aujourd'hui à bichonner l'osier, un petit saule aux rameaux flexibles dont on se sert pour confectionner des objets tressés.

Un pari risqué pour celle qui a monté son auto-entreprise "Un brin osé". C'était en novembre dernier. Sur son terrain de 3000 m², les osiers sortent de terre. Il y a 30 000 boutures. « C'est une plante assez robuste et peu exigeante. Il faut un sol frais mais peu humide. On les récolte une fois par an », détaille Catherine Gey.

« L'osier, une valeur sûre »

En attendant de pouvoir commercialiser ses osiers, dans deux ans minimum, et pour ne pas risquer de se retrouver sur la paille, la jeune femme a mis son savoir-faire de vannière à exécution. Dans sa yourte aménagée, elle fabrique paniers mais aussi bijoux, meubles sur commande à base d'osiers. Pour chaque nouvelle entreprise, il faut attendre un peu. Quand j'ai quitté mon travail d'infirmière, j'ai découvert la



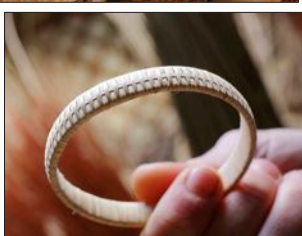
Quand la jeune Ardéchoise parle de son métier, elle est intarissable. « La vannerie est le plus ancien savoir-faire du monde. Avant la poterie, on tissait déjà toutes sortes de végétaux. Pour la culture de l'osier, certains ne connaissent pas du tout. D'autres sont touchés car cela leur rappelle des souvenirs d'antan. » Photo Le DL/Fabrice ANTERION

vannerie et cela m'a beaucoup plu », poursuit-elle. Elle crée son entreprise après s'être formée à l'école nationale d'osiériste et de vannerie en Haute-Marne.

« Les osiéristes sont rares. Je suis allée dans la région de Mâcon pour trouver des boutures. Comme il faut attendre avant de pouvoir les

récolter, j'ai acheté des bottes d'osier pour fabriquer des objets que je vends sur les marchés. Je réalise aussi des aménagements paysagers où l'osier sert de décoration ».

Et d'ajouter optimiste : « Actuellement je ne peux pas en vivre même si je commence à me faire connaître. Une fois que je commercial-



serai mes osiers, cela ira mieux. L'osier est une valeur sûre car les vanniers en manquent ». Planter de l'osier, un brin osé certes mais une fois récoltée, cette plante originale devient un brin précieuse.

Adélaïde MATHIEU

L'engouement pour le safran commence à retomber en Drôme

On l'appelle "l'or rouge" et beaucoup, en Drôme, avaient succombé à son appel il y a quelques années. Christophe Servent, à Crest, fut l'un des premiers à se lancer dans la culture du safran, peu commune dans nos contrées. « Je l'ai fait un peu par défi. Car je cultivais déjà l'or noir, la truffe. Mais le safran est plutôt cultivé, en France, dans le Quercy, outre bien sûr des pays comme l'Iran, le Maroc, l'Espagne. C'est une culture qui s'adapte bien aux conditions locales ».

Une culture peu rentable

En 2006, l'ancien photographe reconverti agriculteur plante 10 000 bulbes de crocus. Par l'effet multiplicateur naturel du crocus, il en a à présent 60 000. Mais préfère limiter sa production.

« C'est une culture qui est peu rentable et qui demande beaucoup de main-d'œuvre lors de la récolte. On considère qu'il faut 40 personnes pour un hectare ». Lui-même mobilise toute sa famille pour ramasser, à partir d'octobre, la fleur coupée dont les stigmates et le pistil seront ensuite séparés. Le tout manuellement. Le safran français, avec sa main-d'œuvre coûteuse, est fortement con-



Christophe Servent, ici, sur le marché de Valence place Saint-Jean. Photo Le DL/F.A.

currencé par le safran étranger. Celui-ci est vendu entre 10 et 15 € le gramme, là où les Français le vendent 32 € ! « Notre safran est d'un goût plus subtil, car nous ne mettons pas toute la fleur mais uniquement les stigmates ». Une fois mis en bouteille, le safran peut se conserver trois ans. Christophe Servent n'hésite pas non plus à l'introduire dans des confitures ou sirops qu'il

vend en direct sur son site ou sur les marchés.

Sept ans plus tard, sa passion pour le crocus est un peu tempérée par le principe de réalité. « Je reçois encore une soixantaine de personnes par an qui viennent se renseigner. Mais je les prévient : le safran n'est pas une culture rentable. Il faut forcément faire autre chose ».

C.S