



Terroirs : talents et savoir-faire

D'un pavillon à l'autre, le SIA ne présente pas seulement les progrès techniques, les compétences scientifiques, la maîtrise génétique croissante et la recherche des méthodes durables. Il donne aussi une large audience aux savoir-faire traditionnels des provinces et des terroirs. C'est toute la richesse et la diversité des productions de terroirs qui se trouve réunie Porte de Versailles. Une célébration des traditions, certes, mais aussi celle d'une nouvelle modernité. Celle qui résiste aux rabotages du productivisme et de la mondialisation, les productions d'avenir, donc.

Les cinq départements sur lesquels paraît L'Echo ne sont certes qu'une parcelle du territoire national, mais une parcelle d'une diversité égale à celle du territoire national. Exemples...

Vergers, jardins, basses-cours...



Le territoire emblématique de la richesse française, c'est évidemment le Périgord, la province aux signes européens de qualité tous azimuts, AOP (Appellations d'origine protégée), IGP (Indications géographiques protégées), STG (Spécialités traditionnelles garanties). Le foie gras et les vins, bien sûr, mais aussi la noix, les marons (la Dordogne deuxième

productrice française derrière l'Ardèche), la fraise, le canard à foie gras, l'agneau... Au total, c'est la moitié de la production agricole qui bénéficie de ces signes d'excellence. Elle bénéficie en outre d'une AOP voisine, la pomme du Limousin, qui fait la notoriété de la Corrèze: la «golden d'altitude», qui n'a rien à voir avec la triste golden de grande distribution, et qui s'exporte dans

toute l'Europe. Deux coopératives, Limdor et Perlim, font travailler quelque cinq cents arboriculteurs de Corrèze, des cantons voisins du Sud Haute-Vienne, du Périgord Vert et aussi quelques territoires creusois. La Corrèze partage en outre avec la Haute-Vienne une production animale spécifique, le veau de lait sous la mère.

Pour les trois départements limousins, la grande af-

faire dans le domaine de la qualité est évidemment la production bouchère : le bovin «Blason Prestige», et l'agneau IGP, avec notamment son élite, le «Baronet du Limousin».

L'Indre, territoire de grandes cultures céréalières et oléagineuses, n'a pas la même diversité, mais quelques points forts, vins et fromages de chèvre (voir ci-contre). Et aussi une richesse moins connue : la lentille verte du Berry.

Toutes variétés confondues, le Berry assure 70 % de la production nationale de lentilles. Laquelle était traditionnellement conditionnée en Haute-Loire pour gratter un peu du prestige de la lentille du Puy. La Verte, spécialité de l'Indre (44 producteurs, plus 5 dans le Cher voisin) a décidé voici un demi-siècle de jouer le produit de terroir. La filière a acquis le label rouge en 1966 et l'IGP en 1998. Elle y a gagné une reconnaissance et un essor qui prouvent que c'était le bon choix.



Vins : discrets aristocrates

Encadrée au sud par les vins de Bordeaux et de Cahors, à l'est par la Bourgogne, au nord-ouest par le Val-de-Loire, la viticulture de notre région a quelques difficultés à jouer dans la cour des grands de la gastronomie, et n'occupe qu'une place discrète sur les cartes des restaurants prestigieux. Elle n'en a pas moins à son actif quelques

Dossier réalisé par Georges Châtain.

Les photographies sont principalement des archives des précédents salons.

appellations aristocratiques, et une belle personnalité, y compris dans ses vins rustiques. De plus en plus, les voyageurs de passage prennent goût à des découvertes gustatives qui les changent du classique duo Bordeaux-Bourgogne. En première place, encore une fois, la Dordogne. Sept Appellations d'Origine Protégée : Bergerac, Côtes de Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Montravel, Côtes de Montravel, Saussignac, Rosette. Si on entre dans le détail des productions, rouges, rosés, blancs, on arrive à treize AOP périgourdines. L'Indre, ensuite. Le Berry compte six AOP, trois pour

le Cher (Sancerre, Menne-tou-Salon, Quincy), deux pour l'Indre (Reuilly, Valençay), un à cheval sur les deux départements (Châteaumeillant). Sa production d'excellence, ce sont les blancs, à partir du légendaire sauvignon. Mais il y a aussi une tradition toujours vivace du vin gris (un rosé vinifié très léger). Et il ne faut pas non plus sous-estimer les rouges.

Le Limousin, enfin, considéré traditionnellement comme impropre à la vigne, pour raisons climatiques et pédologiques. Il y avait une ancienne production, qui a pratiquement disparu avec l'arrivée du chemin de fer,

puis celle du phylloxéra. Elle renaît depuis quelques décennies. La Corrèze a vu progresser sa spécialité artisanale du vin de paille, et renaître deux vignobles disparus, Branceilles et les Coteaux de la Vézère. Renaissance saluée en 2017 par l'attribution d'une AOP commune, «Vins de Corrèze».

En Haute-Vienne, seul un vignoble a survécu, celui de Verneuil-sur-Vienne. Depuis deux décennies, il connaît un développement nouveau, qui lui a valu l'IGP. Et il paraît qu'aujourd'hui, il y a des projets nouveaux, en Haute-Vienne et en Creuse. A suivre.

(propos recueillis par
Georges Châtain)

