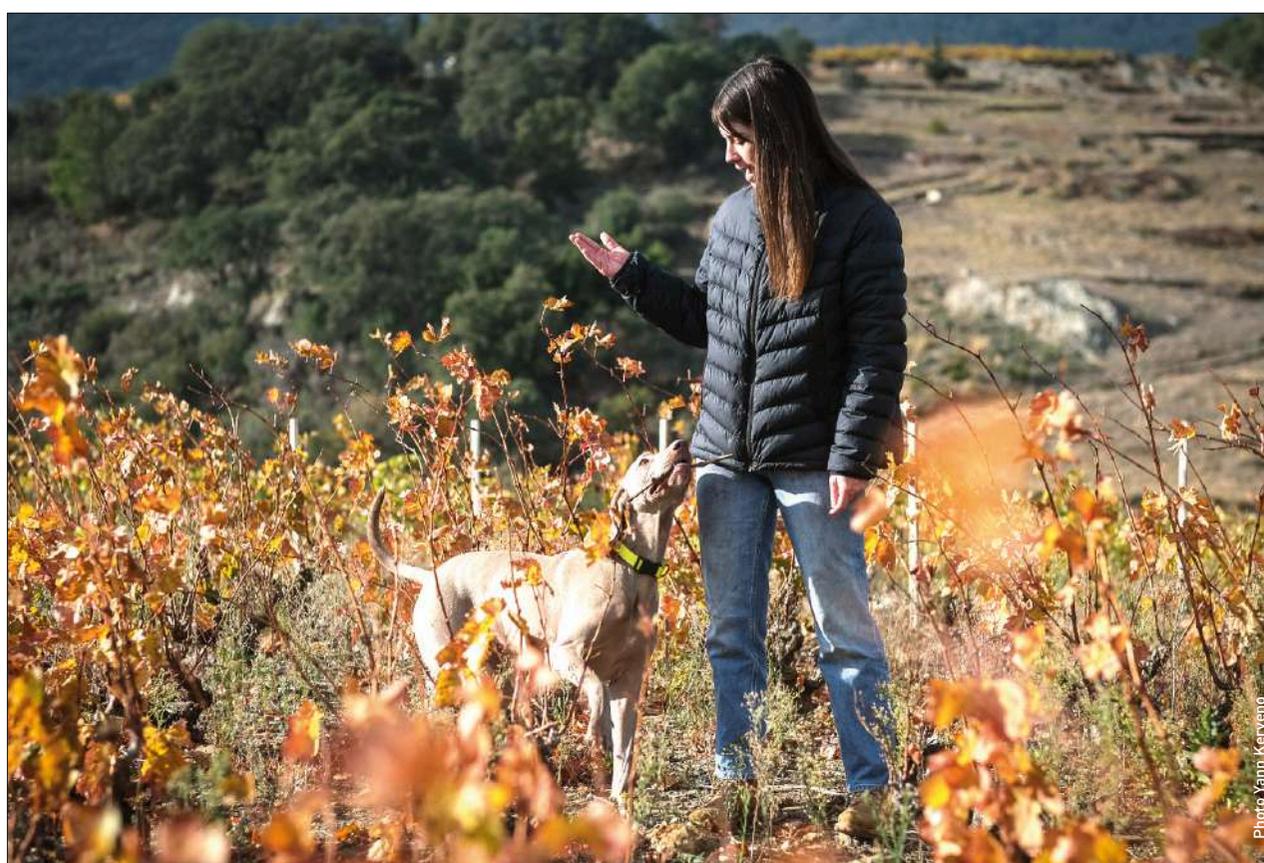


« Autant se serrer les coudes »



S'installer sur les vignes du cru Collioure-Banyuls n'est pas un pari facile. Surtout quand on n'est pas du sérail. Faut-il, comme l'explique Léah Anglès, faire preuve de naïveté ? Ou bien faire preuve au contraire d'une volonté de fer et d'une envie folle de faire bouger les choses ? Tentatives de réponses en dernière page.

La fièvre catarrhale de retour dans les P.-O.

Les premiers foyers sont apparus il y a un mois et depuis la maladie se répand, du Vallespir, où les foyers sont nombreux, jusqu'en Conflent et en Fenouillèdes. Si l'on sait que c'est un type huit, on ignore pour l'instant si c'est le même variant qui a frappé l'Aveyron l'an passé (page 6)



Rompre avec l'image de vase clos

Élu à la présidence du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon, Jean-Christophe Bourquin veut changer l'image de l'institution et que les professionnels s'en saisissent. (page 3)

Foire des Angles



Photo Yann Kerveno

Estive, concours, bœufs gras, la foire des Angles se tient ce samedi. Notre supplément spécial de quatre pages en cahier central.

Secrets de piano



Photo Yann Kerveno

Cette semaine, c'est caviar d'aubergine, courgette et pièce de bœuf, les trucs de Ruben Gomez pour faire mieux en cuisine chez soi. (page 11)

Et aussi

Le dossier NBT planté (page 2), quel avenir pour les boulangeries-pâtisseries ? (page 7), une chambre froide pour collecter les sangliers dans l'Aude (page 8), 50 ans de loi pastorale (page 11).

Livre : les 50 ans de la loi pastorale

La loi pastoralisme a cinquante ans, une bonne occasion d'en tirer bilan et de se projeter dans l'avenir, c'est ce que propose un ouvrage collectif publié tout récemment par les éditions Cardère et l'Association française de pastoralisme sous la direction de Pascal Grosjean.



climatiques, des techniques de conduite de troupeau et des caractéristiques complexes des différentes espèces d'animaux et de plantes » avant d'ajouter qu'en termes économiques, c'est un « exercice complexe qui implique pour l'éleveur l'analyse et la gestion continue des coûts, des risques et des bénéfices. »

QUE se serait-il passé sans la loi pastoralisme entrée en vigueur en 1973 ? La montagne serait probablement très différente de ce qu'elle est aujourd'hui, il y a fort à parier que les troupeaux seraient bien moins nombreux et les estives en grande partie à l'abandon, estiment les auteurs de cet ouvrage collectif. Si la loi a consolidé ce système, il n'est pas parvenu à lisser tous les problèmes. Ils portent au crédit de la loi les nombreuses opérations d'équipements pastoraux et d'amélioration pastorale qui ont rendu le travail en estive moins difficile et moins coûteux. Mais remarquent également que des problèmes subsistent, l'accès au foncier qui reste difficile, 30 % des surfaces potentielles n'étant pas valorisées.

continue de la démographie agricole à la baisse, la baisse de l'attractivité des territoires ruraux et de montagne et le retour des grands prédateurs qui viennent introduire une tension supplémentaire.

Grands prédateurs

Dans son contrepoint final, Pascal Grosjean balaye quelques idées reçues et tenaces sur le pastoralisme, sur son manque de pertinence économique, écologique et appuie sur le rôle de puits de carbone des surfaces pâturées, bien plus efficace que la forêt qui viendrait à les remplacer si elles étaient abandonnées. Il indique que le pastoralisme « n'est pas une pratique archaïque et inefficace » que c'est au contraire un « système très spécialisé qui repose sur une connaissance approfondie - développée au fil des siècles - des variations

Place centrale

Il regrette que la PAC ait, au fil des réformes, exclu nombre de surfaces des subventions fragilisant un peu plus le secteur, alors que ses aménités sont très importantes. Il invite ensuite, dans les pistes qu'il déploie à « replacer la terre agricole au centre de la vie de la communauté » et estime que « le consommer local ne suffit pas à retisser des liens » entre société et agriculture, que c'est bien cette agriculture à qui l'on doit « accorder une place centrale » dans les territoires. Très fouillé, documenté, fortement sourcé, ce livre intéressera autant le béotien en la matière, qui bénéficiera d'une vue d'ensemble de la question pastorale bien au-delà du folklore, que ceux qui savent ce dont il retourne.

Yann Kerveno

Secrets de piano

De viandes et de légumes

Chaque semaine, l'Agri extorque les secrets des chefs des Toques blanches. Cette semaine, c'est encore chez Ruben Gomez (Nikkei by Ruben Gomez, à Perpignan) que nous sommes allés chercher conseils.



Photo Yann Kerveno

La pièce de bœuf (toute pièce épaisse). Ce qui est important c'est de sortir la viande une heure avant de la cuisiner, c'est vraiment essentiel. Ensuite, je vais la saisir deux minutes sur le barbecue, de chaque côté. Puis je la place au four deux minutes de plus à 180 °C. Puis je laisse reposer la viande cinq minutes avant de la remettre trois minutes au four et de la sortir pour la couper.

Le porc. Pour un carré de porc, je vais le saisir de tous les côtés au barbecue, puis on va dire 35 à 45 minutes au four, à 180 °C, ensuite je portionne et je saisis de nouveau tous les morceaux obtenus, c'est simple parce qu'une fois découpé, on voit vite ce qu'il faut ajouter comme cuisson ! Pour un rôti, je vais tout

pareillement le saisir de tous les côtés avant de le glisser dans un plat au four sous une feuille d'aluminium et ajouter ce dont j'ai envie, pomme de terre, romarin, ail, oignon... Pour un rôti de plus d'un kilo, je compte 55 minutes à 180 °C, sans avoir besoin de mettre de l'eau. Après si c'est de l'Ibérique, c'est différent, c'est une viande très très grasse, il faut être attentif à la cuisson pour

toujours laisser un très léger point de rosé pour qu'elle en soit meilleure.

Spaghettis de courgette. Il faut une mandoline avec une lame spéciale, mais c'est facile à trouver. On va laver les courgettes et couper la partie verte ou jaune, en gardant la peau pour la tenue et en évitant le centre, là où il y a les pépins. Ensuite, il faut les blanchir à l'eau bouillante, entre 10 et 15 secondes pas plus et les refroidir avec de l'eau glacée (de l'eau froide avec des glaçons). On peut servir avec de l'huile d'olive, du sel, moi j'aime avec une sauce coco.

Caviar d'aubergine. C'est de saison alors il faut en profiter. Et c'est très simple. Il faut couper les aubergines en deux, entailler la chair, surtout sans toucher la peau, en faisant un quadrillage. On ajoute ensuite de l'huile d'olive, du sel, du poivre si l'on veut et on met au four à 180° pour 45 minutes. Il faut que la chair soit dorée. Quand c'est cuit on racle avec une cuillère et là, deux options, soit on le mange comme ça, soit on finit en hachant avec un couteau.

SORTIR À LA CAMPAGNE

Du 2 juillet au 1^{er} août

- **Les Rayonnantes** les mardis à 20 h 30, les jeudis à 21 h à Perpignan : place de Verdun, Gambetta et de la République.

Vendredi 5 juillet

- **Fête de l'abricot et du Muscat** à partir de 16 h. Clairà.

Samedi 6 juillet

- **Concours des bœufs gras des Angles**, toute la journée.

- **Spectacle de rue Yule**, par la Compagnie Cielo à Rabouillet (66).

Dimanche 7 juillet

- **Fête de la sorcière** à Villefranche-de-Conflent.

- **Fête de l'oignon rouge**. Parc Clairfont à Toulouse.

Samedi 13 juillet

- **Fête du melon 1^{ère} fleur** à Pezens (11).

Jeudi 18 juillet

- **Fête du passage des troupeaux** à Formiguères.

Dimanche 28 juillet

- **Fête de l'Olivier** à Bize-Minervois.

Les marchés de l'été

Tous les samedis de juillet

- **Marché nocturne** de 18 h à 23 h. Ferme Capriolaït, Mas Bailleite. Belesta

Vendredi 5 juillet

- **Marché des producteurs de pays** de 18 h à 22 h à Fanjeaux.

Mardi 16 juillet

- **Marché des producteurs de pays** de 18 h à 22 h à Rennes-les-Bains.

Du 16 juillet au 27 août

- **Marché des producteurs d'Eyne** le mardi de 9 h à 15 h.

Samedi 20 juillet

- **Marchés des producteurs de pays** de 9 h à 18 h à Carcassonne (Cité).

Lundi 22 juillet

- **Marchés des producteurs de pays** de 18 h à 22 h à Gruissan (Les Ayguades).

Vendredi 26 juillet

- **Marchés des producteurs de pays** de 18 h à 22 h à Bram.

Samedi 27 juillet

- **Marché apéro** du samedi d'Eyne.

De mai à septembre.

Le dimanche de 10 h à 12 h : Les marchés de la Vallée du Lech à Estoher et Espira-de-Conflent.

De juin à septembre

Le mercredi matin : Marché des producteurs & des pêcheurs du Port de Saint-Cyprien à St-Cyprien port, place de Marbre.

Du 25 juin au 10 septembre

Le petit marché des producteurs et artisans de Castelnou tous les mardis de 9 h 30 à 18 h 30.

Tous les mercredis de l'été

Marché de producteurs nocturne festif à Nefiach de 18 h à 22 h.

Annoncez vos rendez-vous : journal@lagri.fr