

Du pâturage à l'assiette

BLANQUEFORT Laurent Labegurie, éleveur bio, travaille depuis plusieurs années pour des Amap du Grand Bordeaux. Il écoule ainsi une partie de sa production, près de chez lui

CHRISTINE MORICE

c.morice@sudouest.fr

A l'heure où chacun s'interroge sur le contenu de son assiette, les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) remportent de plus en plus de succès en jouant la carte de la proximité. À Blanquefort, par exemple, Laurent Labegurie, éleveur de bovins doté d'un label bio, écoule ainsi une partie de sa production. Chacun peut aller voir ses bêtes (quelque 120 bovins), brouter l'herbe verte de la vallée des jalles, notamment autour des ruines de la forteresse médiévale, en se disant qu'elles finiront bientôt en rôtis ou en steaks hachés. Et que cette viande-là, au moins, on sait d'où elle vient.

« Locavores »

L'éleveur travaille avec l'Amap de Blanquefort, Amaplanète qui regroupe 235 familles, et avec celles de Mérignac, Saint-Médard-en-jalles, Bègles ou encore Cadaujac. Il vend aussi de la viande à son domicile, dans le centre de Blanquefort.

Le quinquagénaire compte des clients réguliers dans l'agglomération bordelaise et affiche une certaine fierté de « valoriser ainsi ses produits, directement dans l'assiette des "locavores" », ces nouveaux consom-

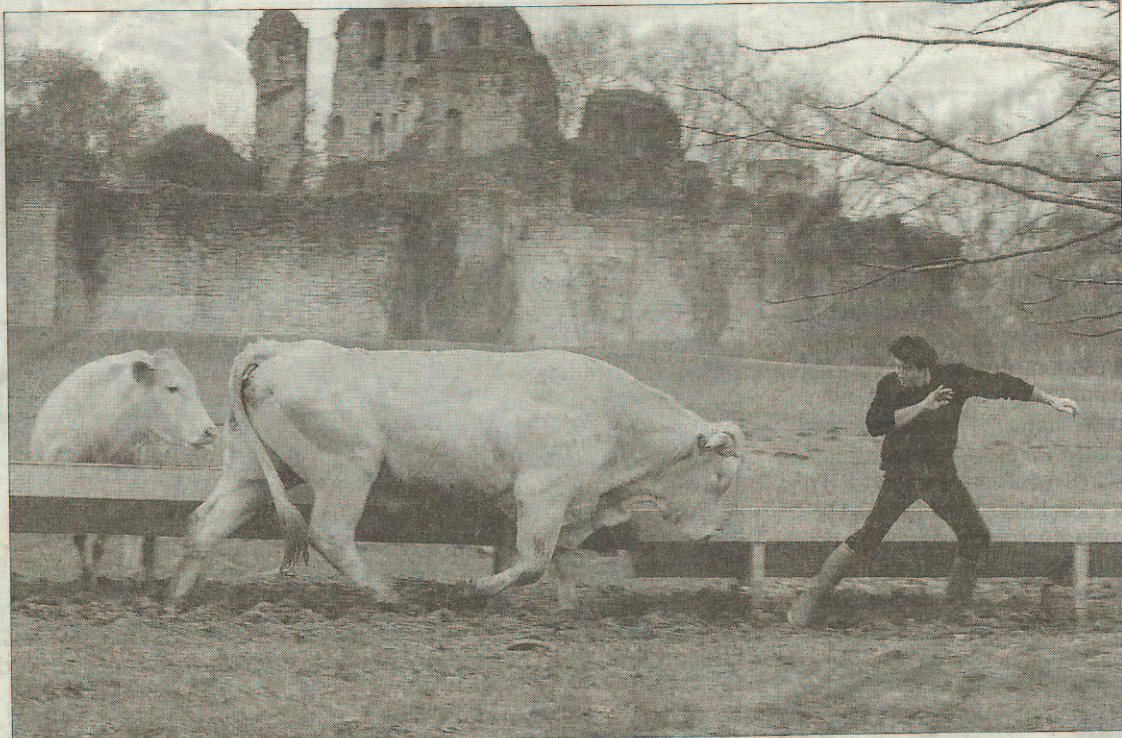
mateurs, qui ont faim de produits sains. Et qui se sont d'abord organisés pour commander des paniers de légumes.

« Pour eux, ce n'est ni une question de prix, ni même une question d'empreinte carbone, ils veulent savoir ce qu'ils mangent » précise-t-il. Lorsqu'il les rencontre, dans les différentes Amap de l'agglomération, Laurent Labegurie est donc soumis à un feu nourri de questions, sur son exploitation et l'alimentation des bêtes. « J'en profite pour leur expliquer que l'on fait toujours trop cuire le veau. Je leur conseille aussi de saisir à la poêle les saucisses et les merguez confectionnées à partir de la viande de bœuf que je vends. »

Céréales bio

Les animaux qui gambadent dans les prés de Blanquefort sont nourris au quotidien avec du foin, de l'enrubanné (un fourrage plus riche, plus humide) et de compléments alimentaires sous forme de céréales bio, indique Laurent Labegurie.

Élevées en plein air, ces bêtes destinées à l'abattoir passent généralement toute l'année dehors. Certaines génisses, toutefois, sont mises à l'abri une partie de l'hiver. Les brouillards de ce troupeau sont également engraisés quelque temps à l'inté-



L'éleveur, au pied de la forteresse, en présence d'un taureau un peu remonté. PHOTO PHILIPPÉ TARIS

rieur de la stabulation avant d'être abattus.

Les pâturages sont évidemment exempts d'engrais chimique, assure l'agriculteur.

Laurent Labegurie travaille avec un boucher du Temple-sur-Lot chez qui les carcasses sont transportées. C'est lui qui se charge de la découpe et de mettre le produit dans des poches en plastique, sous vide, très pratiques pour les livraisons et le conditionnement en caissettes. « Chaque année, je fais abattre environ 18 va-

ches et 18 veaux pour les particuliers et les Amap », note l'éleveur. « Les commandes arrivent généralement par mail. L'organisation des Amap me convient très bien. Je pense d'ailleurs que sans elles je ne pourrais pas vivre correctement de l'élevage. »

Transparence

De son côté, Joëlle Corral, l'une des coordonnatrices de l'Amaplanète assure que ce mode d'approvisionnement correspond au souci de quali-

té des consommateurs. « Nous nous sommes tournés naturellement vers cet éleveur puisqu'il est installé dans la commune et que nous avons pu aller en toute transparence sur l'exploitation. C'est important. »

L'Amap procède d'ailleurs de la même manière avec tous ceux qui lui livrent des produits. Elle fait le déplacement, qu'il s'agisse de poissons à Arcachon, de volaille et d'œufs à Avensan, de miel à Saint-Hélène ou de fromage de brebis made in Le Pian-Médoc.