

■ AGRICULTURE

Produits made in Moselle bientôt dans des bocaux

Le Salon de l'agriculture est une vitrine remarquable pour dévoiler de nouveaux projets. Cinq producteurs inventifs vont ouvrir Les conserves de Perrette. Leurs produits frais seront transformés et vendus en bocaux. Explications.

Briller et montrer son savoir-faire : le ton a été clairement affiché pour la journée dédiée à la Moselle, hier, au Salon international de l'agriculture. En franchissant les portes du hall 3, le visiteur ne peut pas rater le comptoir en bois placé devant un fond jaune et ces quatre lettres, MOSL. Ce nouveau stand de 47 m², situé en ouverture de l'espace Grand Est, décline les saveurs made in Moselle : des jus et nectars de toutes les couleurs aux célèbres macarons de Boulay, en passant par les charcuteries qui font saliver les papilles. Pour faire connaître ce qu'elle sait faire de délicieux, la Moselle s'est dotée de ses meilleurs ambassadeurs. Les producteurs eux-mêmes font le service pour proposer la dégustation d'un verre de pinot gris accompagné d'un pâté lorrain.

Parmi les représentants de ce nouveau comptoir parisien : Sylviane Holard, Jacques Canteneur et Noël Stef. Avec Quentin Haag et Marie-Claire Roch, ces Mosellans se sont réunis pour aller au plus près de leur clientèle tout en conservant la qualité. Ils sont en passe de créer, à Conthil, près de Dieuze, un atelier de conserverie, Les conserves de Perrette. Le but : proposer toutes sortes de plats transformés à partir de leurs productions.

Un investissement de 40 000 €

« Un jour par semaine, chacun transformera sa propre marchandise à l'aide d'un autoclave », précise Noël Stef, maraîcher à Mazières-lès-Vic. Légumes, fruits,

bœuf, volaille issus de leurs fermes, seront ainsi revalorisés et mis en conserve. L'avantage : pouvoir proposer en circuits courts des articles impossibles à trouver tout au long de l'année. « Les gens veulent de la sauce tomate au mois de décembre, par exemple, détaille Noël Stef. Les tomates se dégradant rapidement, la mise en bocaux permettra une meilleure conservation du produit. » Le matériel et les locaux ont été financés par les cinq Mosellans de l'association à hauteur de 40 000 €.

Bœuf bourguignon, soupes, ratatouille, fruits au sirop, terrines, compotes permettront de séduire un autre type de clients. Les cinq producteurs veulent se

faire connaître auprès de « ceux qui souhaitent consommer des mets de qualité mais qui ne peuvent pas venir souvent chez l'agriculteur pour se fournir en produits frais. Les conserves peuvent être gardées à température ambiante pendant deux ans. »

Présents à Paris jusqu'à la fin du Salon de l'agriculture, les associés s'attelleront à leur projet dès la semaine prochaine. Ils espèrent fermer les couvercles de leurs premiers bocaux en juillet. Les articles seront ensuite vendus dans leurs boutiques et dans des petits commerces. À long terme, les associés veulent ouvrir leur point de vente commun. Avec un message clair : « Nos conserves ne sont pas seulement des produits à faire réchauffer. Ils seront de qualité et nos clients sauront ce qu'il y a à l'intérieur ! »

Gaëlle TOSTAIN



Cette idée de conserverie répond, pour Sylviane Holard, Jacques Canteneur et Noël Stef, à « un besoin de se regrouper » et d'alléger certaines charges.

Photo Philippe DOBROWOLSKA

Une agriculture sans frontières

Hier, lors de cette journée dédiée à la Moselle, Patrick Weiten, président du conseil départemental, a souligné « l'importance et la volonté de défendre notre territoire ». Montrer les atouts du département a motivé la création d'une nouvelle marque, destinée à promouvoir les produits made in Moselle, en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat de la Moselle. Baptisée MOSL et regroupant les dispositifs Mangeons mosellan, AOC

Vin de Moselle et Produits Moselle passion, cette nouvelle entité signifie « Moselle Sans Limite, poursuit le président du Département. Oui, la Moselle, aujourd'hui, n'a plus de limite ! » Il a souligné l'implantation de produits locaux de l'autre côté de la frontière, en Sarre ou Rhénanie-Palatinat, dans l'ensemble du Grand Est et au niveau national.

MOSL servira à faire connaître et valoriser les producteurs et agriculteurs,

comme au Salon à Paris : 27 producteurs sont regroupés sous ce nouveau label qui représente plus de 110 produits. La couleur jaune du décor, symbolisant la mirabelle, a été un choix réfléchi de la part des concepteurs. « La Moselle est un département qui veut soutenir son agriculture sous toutes ses formes », notamment en développant les circuits courts, en proposant des produits locaux dans les cantines et en apportant son soutien en faveur d'une diversification de l'agriculture.