

Du dentifrice maison à la viande de bœuf bio

PAU Le 18^e salon Asphodèle se poursuit aujourd'hui au Parc des expositions. Rencontre avec des exposants, fiers de présenter des produits biologiques et naturels de qualité

THOMAS LONGUÉ

t.longue@sudouest.fr

De l'argile blanche surfine, de la glycérine végétale et quelques gouttes d'huiles essentielles de thym, de menthe et de citron : il n'en faut pas plus pour confectionner un dentifrice maison. C'est la démonstration que fait à heures fixes (11 et 16 heures) Bernard Briaud, 66 ans, docteur ès sciences en biologie, sur son stand Flore de Saintonge, au salon Asphodèle qui se tient jusqu'à ce soir (1).

Des vertus thérapeutiques

En raccourci, il est dans le cosmétique naturel, qu'il fabrique à partir de plantes qu'il cultive chez lui, près de Jonzac (17), depuis qu'il en a eu assez de « trucidier des souris » en tant que chargé de recherches au CNRS (2), en 1982. Trente et un an plus tard, celui qui est l'un des plus anciens exposants du salon ne décolère pas contre la réglementation européenne. « On n'a pas le droit de faire référence à des vertus thérapeutiques, c'est réservé aux médicaments ». Et peu importe que le millepertuis soit utilisé depuis des siècles pour cicatriser les plaies du feu (brûlures, etc.). « J'en vends, mais je n'ai pas le droit de dire à quoi cela sert. »

À Flore de Saintonge, tout est fait à la main. « On élabore des produits simples fabriqués à base de plantes. » L'entreprise fait vivre 11 personnes, entre la plantation et la vente sous la mention Nature et Progrès, pionnière du bio et de ses cahiers des charges : « Nous avons un mode de vie qui correspond à notre démarche. On se satisfait de peu ; nous n'allons pas au ski... »



Bernard Briaud fabrique des cosmétiques avec des plantes qu'il cultive lui-même. PHOTO LUKE LAISSAC

Viande: la fierté « bio »

À quelques stands de là, la Coopérative des éleveurs des Pyrénées-Atlantiques (CELPA) propose sa viande de bœuf et de veau bio. De la blonde d'Aquitaine, produite par une quinzaine d'éleveurs béarnais, basques et challoisais, sur les quelque 500 affiliés à la CELPA. « On ne décolle pas », concède Jean-Claude Escarain, d'Arrette, converti au bio depuis 1998. C'est désormais l'épouse de ce dernier qui conduit l'élevage d'une trentaine de mères, les céréales sont achetées à un producteur de Poursiugues (Arzacq). « On ne peut pas dire qu'on

réalise une plus value "bio", non, mais on fait un produit dont nous sommes fiers et nous n'avons pas de problème de débouchés. » Son évolution vers le bio, M. Escarain dit la devoir pour beaucoup aux citadins qu'il accueillait en gîte. « Il me semblait aussi que nous allions dans le mur. »

Un salon au printemps

Asphodèle permet ces échanges à double sens : « Cela reste l'un des meilleurs salons régionaux, soutient Bernard Briaud. Il a réussi à fidéliser une clientèle extrêmement intéressée

par les produits naturels, alors qu'ailleurs on voit surtout des gens qui se promènent. »

220 exposants sont réunis. C'est un peu moins que d'habitude « pour des questions de pouvoir d'achat », explique Marie Fougère, organisatrice. Qui annonce la création d'un salon Asphodèle de printemps, tourné vers le jardinage, à 120 exposants environ.

(1) Ouvert de 10 à 19 heures, halls Béarn Soule du Parc des expos. Entrée 5 €

(2) Centre national de la recherche scientifique