

La biquetterie, c'est à Vaucremont juste après le champ où il y a un âne. » Si vous ne trouvez pas le petit hameau, demandez votre chemin, à Bazoncourt tout le monde connaît la biquetterie de Philippe Duval. L'enfant du pays n'a pourtant pas toujours travaillé là. « J'étais dans une société de location de matériel de travaux publics », sourit-il. Il y a cinq ans, il revient aux sources.

« Avec mes grands parents, j'ai toujours baigné dans l'agriculture. J'avais envie de faire de la chèvre. » Il en a désormais 60 et le double de brebis. Avec cette fierté : avoir réintroduit la chèvre lorraine, à la robe grise ou noire. Tandis qu'il se raconte, des biquettes passent ça et là.

Toute la soirée de vendredi, Philippe Duval a fait visiter sa ferme et ses enclos aux visiteurs emmenés par le groupe local du mouvement *Slow food* (lire ci-dessous). « Notre but est de promouvoir, faire connaître des producteurs locaux », rappelle le président de l'association, Pierre Renauld.

D'où la foule des grands soirs avant-

hier, dans le petit village de Bazoncourt, au moment de la traite. A s'émerveiller devant les chevreaux bêlant à tout va dans leur enclos.

Philippe Duval n'a pas manqué d'indiquer le système de récolte du lait, qui se déverse directement dans la

grande cuve de la laiterie. Là, tout est blanc. Il faut revêtir une blouse pour pénétrer dans l'atelier. De petits fromages y sont moulés à la louche dans une multitude de pots ronds. Ils se font doucement, sans con-

« Je suis aussi éleveur, elles mangent le foin, l'orge et le maïs cultivés ici, sans OGM. Avec la première traite à 6h45, ses journées sont bien remplies. Il vend peu de viande pour la bonne raison qu'il ne trouve pas d'abattoir en Lorraine. Quand il lâche ses bêtes, c'est

servateur. Philippe Duval contrôle toute sa chaîne de production. Depuis l'alimentation de ses chèvres : « Je suis aussi exploitant agricole, elles mangent le foin, l'orge et le maïs cultivés ici, sans OGM ». Avec la première traite à 6h45, ses journées sont bien remplies.

Il vend peu de viande pour la bonne raison qu'il ne trouve pas d'abattoir en Lorraine. Quand il lâche ses bêtes, c'est

sur pied. Et trop loin. « Il nous faudrait des petites structures comme en Allemagne. » Ce qui n'est pas du tout d'actualité.

Le fermier-fromager est aussi commercial à ses heures, pour écouler sa marchandise. Des supermarchés du secteur proposent ses produits en rayon. Il est également possible d'acheter ses fromages, du plus frais au plus durs, dans un local devant la ferme qui sert de magasin. Là, se vendent aussi du miel, de l'huile, des farines d'autres producteurs locaux. Tous seront regroupés le 7 juin prochain en un marché du terroir.

Textes
Charline POULLAIN.

la phrase

« J'ai une idée à la minute »

La phrase est de Philippe Duval. Après les crottins de chèvre et les yaourts, le producteur de Bazoncourt a donc une nouvelle idée derrière la tête. « J'ai envie de créer une tomme de chèvre ». En voilà une bonne idée !

Le concept Slow food : prendre le temps de manger du bon, du local

Le mouvement Slow food, né en Italie dans les années 80, grandit petit à petit : un groupe s'est formé l'an dernier en Lorraine.

Le *Slow food* (traduction littérale de l'anglais "nourriture lente") prend le contre-pied du *fast-food* (rapide donc). Pas question de se contenter d'une esquisse de repas, ni de méconnaître ce qui tombe dans nos assiettes.

Le *Slow food* va en général de pair avec un penchant pour la décroissance. Ce n'est pas tout à fait le cas de l'antenne lorraine du mouvement. « Nous sommes des gastronomes épicuriens », clame Pierre Renauld, le président de l'association qui s'est constituée l'an dernier. Elle est appelée *Convivium* (festin, banquet en latin), comme tous les groupes relais qui s'ouvrent dans le monde. La Lorraine compte une quarantaine d'adhérents.

Le mouvement est né en Italie, dans les années 80 : autour de Carlo Petrini, quelques puristes s'opposent à l'ouverture d'un *fast-food* au cœur de Rome. La contestation est lancée. « On se voyait déjà en l'an 200 en train de manger des pitules ! », sourit Pierre Renauld.

« Au sein des *conviviums*, les adhérents se rencontrent et établissent des relations avec les produc-

teurs, mènent des campagnes pour protéger les produits alimentaires naturels, organisent des dégustations et des ateliers », énoncent les statuts.

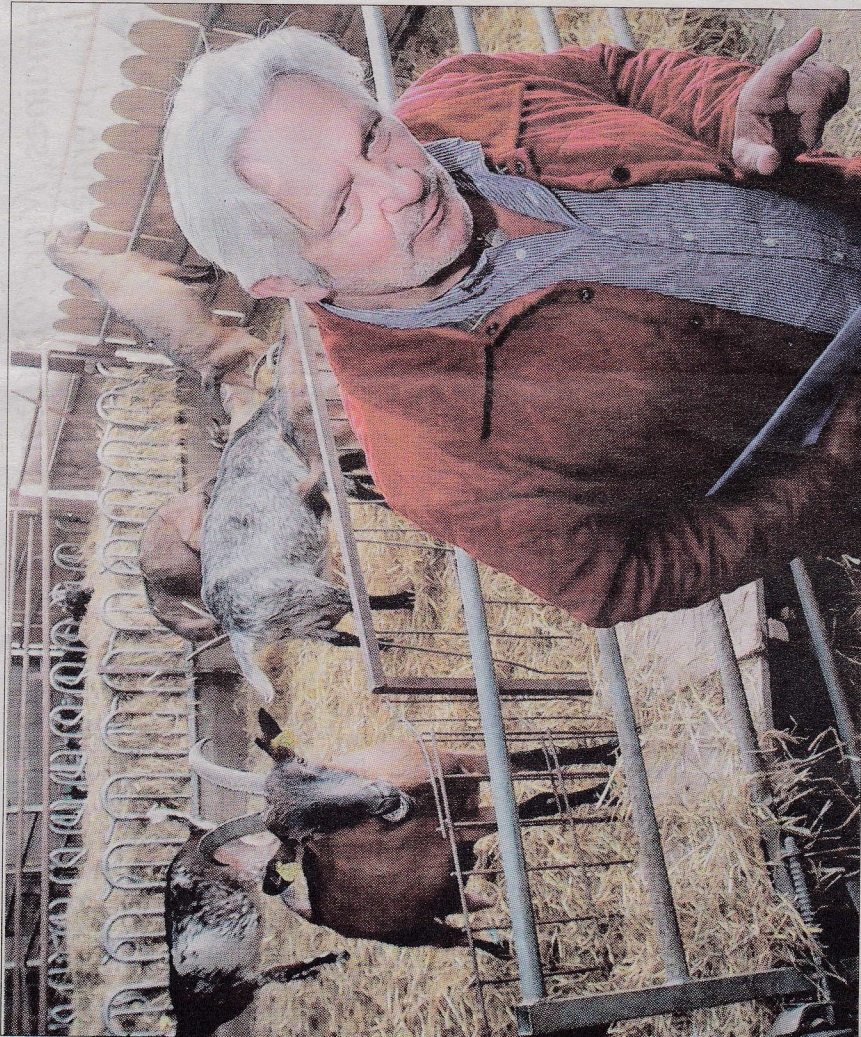
C'est ce qu'ont fait les membres lorrains vendredi soir à Bazoncourt : une dégustation *in situ* à la biquetterie. Au menu : côtelettes de porc venues de Havange et crottins de chèvre signés Duval. « On fait un pique-nique dans la grange », résume le président.

« Notre vocation est d'être un relais pour les producteurs », reprend-il. Ils ont déjà débutsqué un trufficulteur, un éleveur d'escargots, des serres à Woippy... « Ce mouvement vise à promouvoir ce qui est bon, propre et juste ». Par juste, le président veut dire « payer le juste prix » pour les produits locaux et naturels. Ni plus, ni moins. « Il faut enlever cette image que les produits du terrain sont plus chers ! C'est faux », Philippe Duval.

« Il faut enlever cette image que les produits du terrain sont plus chers ! C'est faux. »

et juste ». Par juste, le président veut dire « payer le juste prix » pour les produits locaux et naturels. Ni plus, ni moins. « Il faut enlever cette image que les produits du terrain sont plus chers ! C'est faux », Philippe Duval.

Pour rejoindre le mouvement : 06 09 18 67 45 ou sur la page Facebook de Slowfood lorraine.



Pierre Renauld préside le *convivium*, le groupe lorrain du mouvement *Slow food*, qui entend soutenir une agriculture authentique et savoir ce qu'il y a dans les assiettes. Photo Karim SIARI