



Ils cultivent la proximité

AREUSE | Pour tirer son épingle du jeu, un jeune agriculteur neuchâtelois, Quentin Ducommun, mise sur la vente directe de produits du terroir.



Le magasin se trouve au cœur du domaine des Prés d'Areuse. (sp)

AURÉLIE DESPONT
PHOTOS: CHRISTIAN GALLEY

De l'huile de pavot d'Areuse, un poulet entier de Gorgier, du fromage de chèvre de Lignièrès, des bricelets de Brot-Plamboz... Le marché à la ferme Aux Prés de chez vous, de Quentin Ducommun, est une mine d'or de produits régionaux. La proximité est le maître mot de ce petit magasin installé dans un ancien chalet en bois rénové au cœur du domaine des Prés d'Areuse. «*La quasi-totalité des produits que nous vendons sont neuchâtelois*», explique l'agriculteur. Des légumes frais aux confitures, en passant par les fromages et

les huiles. Les artisans du canton produisent des aliments de qualité et variés, pas toujours assez valorisés selon lui. «*Certains magasins vendent des produits du terroir, et beaucoup de producteurs ont des petits points de vente directe. Mais tout se fait de manière peu soudée. Chacun s'organise dans son coin.*»

ET LE BIO?

Dans le petit magasin qui respire encore le bois neuf, le rez-de-chaussée est dédié aux produits frais. Par un grand escalier, on accède ensuite au premier étage. Là où les bocaux de miel et de

confiture, les bouteilles de sirop et autres pâtisseries remplissent les étagères, Quentin Ducommun vend les produits issus de son propre domaine – pommes de terre, noix, huiles et farine – et complète son assortiment avec les produits d'autres agriculteurs ou artisans du canton. Avec toujours le même critère de choix : la proximité. Pour le miel, qu'il ne produit pas, il a par exemple choisi de vendre celui d'un apiculteur qui a installé une partie de ses ruches chez lui. Et le bio? «*Je ne suis pas contre*», explique-t-il. *Mais je préfère un produit local à un produit bio qui a traversé la moitié du globe en bateau.*»

L'OFFRE EST VASTE

Le domaine des Prés d'Areuse pratique la vente directe depuis 1914. «*Depuis*

que j'ai repris l'exploitation, j'essaie de mieux la mettre en valeur», précise l'agriculteur, qui apprécie les contacts directs avec les consommateurs. C'est la de-



Frisettes au poireau et nouilles au safran, les deux artisanales.

mande croissante d'une clientèle en quête de qualité et de proximité qui a décidé Quentin Ducommun à réaliser un vieux rêve. «*Dès que j'ai pu trouver un arrangement avec le maraîcher Georges Weber, de Saint-Aubin, pour cultiver des légumes à côté du magasin, nous avons lancé le projet*», se souvient-il. Seuls quelques mois se sont écoulés entre la prise de décision et l'ouverture, en juin 2010. «*Nous avons déjà un bel assortiment*», annonce fièrement l'agriculteur. «*Mais l'offre est tellement variée que nous pourrions presque ajouter un nouveau produit par semaine.*»

PRATIQUE

Le marché à la ferme est ouvert les mercredis, vendredis et samedis.

www.aux-pres-de-chez-vous.ch



Quentin Ducommun et Stéphanie Vienet avec, à l'arrière plan, le chalet rénové qui abrite leur magasin.

Des anciens légumes font leur retour

«*Comment s'appelle ce légume?*», demande une cliente en brandissant une sorte de racine tuberculeuse de couleur rouille. «*C'est des topinambours. Un vieux légume qui revient à la mode. Vous pouvez le cuisiner comme des pommes de terre, mais son goût rappelle celui de l'artichaut*», lui répond Stéphanie Vienet.

L'amie de Quentin Ducommun s'occupe, depuis son ouverture, de la gestion du magasin. Durant les mois d'hiver, où les légumes frais de la région se font plus rares, elle aime proposer aux clients des anciens légumes, encore peu connus. L'occasion de se rendre compte que certains produits du terroir ne sont pas couramment consommés. «*Les panais, qui ressemblent aux carottes, ont pas mal de succès.*» Dans l'étalage, on trouve aussi des salsifis. Difficile de croire que cette longue racine noire et charnue est comestible. «*Pour ces légumes, les clients me demandent souvent comment les cuisiner, explique la jeune femme. J'essaie de les renseigner au mieux. Il faudrait presque que je distribue des recettes!*»

ADE

Le lait frais n'a pas trop la cote

En plein été, la plupart des clients se rendent Aux Prés de chez vous pour acheter des légumes frais, cultivés sur place. «L'étage des douceurs a aussi les faveurs de beaucoup de clients», confie Stéphanie Vienet, la gérante du marché à la ferme. Bricelets, cuisses-dame, glaces, confitures... Les denrées sucrées partent comme des petits pains. Mais pas seulement. «Les petits fromages de chèvre sont aussi très appréciés», précise-t-elle.

Depuis 2000, une petite exploitation de Lignièrès a décidé d'abandonner les vaches laitières au profit des chèvres, ceci pour suivre la demande croissante pour les produits caprins. Par contre, le lait frais de vache vendu au petit magasin rebute étrangement certains clients. «Les gens n'ont plus l'habitude de boire du lait entier», observe Stéphanie Vienet. «Le goût n'a rien à voir avec celui d'une brique provenant d'un supermarché.» **ADE**



Un samedi matin du côté d'Areuse...

Richesses neuchâtelaises



Outre ses vins bien connus, le Pays de Neuchâtel produit notamment une gamme intéressante de fromages allant du britchon au bleuchâtel, en passant par la tomme ou le fromage de chèvre. Sur son site internet, l'Office neuchâtelois des vins et

des produits du terroir (OVPT) répertorie une partie des produits phares. Les huiles de Quentin Ducommun y sont par exemple recensées. Ses champs de tournesol, colza et pavot sont tous exploités, triés, séchés, pressés et l'huile embouteillée sur place. «Le terroir neuchâtelois est très riche en produits de qualité dans toutes les catégories d'aliments», relève l'agriculteur d'Areuse.

L'éventail des saveurs reflète une grande diversité. Ceci aussi bien dans les produits carnés – saucisson à l'absinthe, saucisse sèche aux noix – que dans les poissons avec les bondelles, palées, brochets, perches et truites du lac. Les amateurs de douceurs ne sont pas non plus en reste, avec les fameuses taillaules neuchâtelaises, les truffes à l'œil-de-perdrix ou encore les différents miels et gelées. **ADE**



Quentin Ducommun présente un fromage sous le regard d'une experte.