

Saint-Laurent-d'Aigouze Un label pour la viande AOP de taureau

L'association Site remarquable du goût Les prés et marais est née.

Le label n'est que le début de l'aventure...», commence Katy Guyot, chargée de mission du pays Vidourle Camargue. La dynamique avait été impulsée par le CDT (1) qui voulait mettre en avant trois produits emblématiques du Gard: oignon doux des Cévennes, olive et huile d'olive de Nîmes, viande AOP taureau de Camargue, dans trois pays différents. Et la commune de Saint-Laurent-d'Aigouze s'était portée candidate. Ainsi est né le site remarquable du goût (un label national) Les prés et marais de la tour Carbonnière, qui englobe la partie sud du pays Vidourle Camargue.

« Le principe est de valoriser un produit posé sur un site emblématique. Quoi de plus symbolique que la tour Carbonnière? », interroge Katy Guyot, qui a travaillé sur ce dossier avec Magali Saumade, présidente de l'AOP taureau de Camargue. Aujourd'hui, une association « très largement ouverte » de partenaires privés, présidée par Catherine Berti, vient de voir le jour. « Il nous faut effet organiser la promotion du label et cela passait par la création d'une association dont les membres fondateurs sont le pays, le CDT, la commune de Saint-Laurent et le syndicat AOP », explique encore la chargée de mission.

L'association sera présentée officiellement en mai

Mais l'association compte aussi des institutionnels - communautés de communes, chambre d'agriculture... - ainsi que des prestataires privés. « L'idée c'est de valoriser le projet de territoire, de mettre les prestataires du tourisme en réseau et d'en fidéliser d'autres, qui ont senti l'intérêt à se lancer », note Katy



■ La tour Carbonnière, un symbole pour évoquer le territoire d'élection du taureau.

Guyot. L'association entend donc mener un travail d'accompagnement, proposer des formations pour savoir évoquer le produit dans son contexte et décliner des animations autour de ce produit phare qu'est la viande de taureau. « Savoir parler de la viande, de ses qualités, comment elle est élevée, pourquoi elle n'est pas un produit comme les autres... C'est tout cela qu'il va falloir être capable d'expliquer. »

On fera pour cela appel à des historiens, manadiers, des chefs qui donneront des cours de cuisine. « Il faut amener de la plus-value économique, se démarquer par rapport au territoire voisin et mettre en avant cette spécificité

taurine. Il faut proposer une offre qui ne soit pas simplement une offre de consommation mais aussi un partage. » L'association devrait être officiellement présentée dans le courant du mois de mai. On pourra aussi la découvrir, le 17 juin, au cours de la Journée du patrimoine de pays, où elle fera ses premiers pas, sous forme de balade gustative aux côtés de l'association Camargue authentique. Olivia Bastide, la trésorière, invite à rejoindre cette dynamique: « L'association est créée mais on attend encore beaucoup de monde! »

VÉRONIQUE BENNOUAR-BONACCHI

vbonacchi@midilibre.com

► (1) Comité départemental du tourisme.