

Châtaigneraie

LEYNHAC. La ferme des délices des p'tites abeilles joue à fond la carte du local

Dans quelques mois, Sylvain et Isabelle souffleront la dixième bougie de leur installation dans le Cantal. Voici le portrait de ce couple qui crée des spécialités à base de plantes ou de petits fruits

Ils vivent sur les hauteurs de Leynhac, à Lestrade, depuis 2009. Le Cantal c'est une deuxième vie professionnelle et un choix de vie tout court. Ils étaient de Franche-Comté, du Berry et l'envie de se lancer dans l'agriculture biologique les a amenés jusqu'en Châtaigneraie. La ferme des Délices des p'tites abeilles, c'est une histoire familiale qui de chapitre en chapitre nous fait découvrir bien des choses savoureuses au sens gustatif du terme. Au début, Sylvain s'installe dans l'apiculture et produit des miels de différentes sortes en accord avec les ressources locales : châtaignier, fleurs de montagne, toutes fleurs, tilleul... ils ont rapidement trouvé leurs amateurs sur les marchés, celui de Maurs notamment. À côté des pots de miels, il y a aussi le pollen, et la propolis. Mais en 2012, mauvaise année, donc une diversification est nécessaire. Comme Isabelle a suivi une formation en plantes aromatiques et médicinales, ils créent un jardin dédié à une production future de celles-ci. Mais ce qui les intéresse, c'est de transformer en sirop et en confit. Deux avantages : d'une part, pas besoin d'un grand espace de culture, d'autre part, leurs préparations rapportent plus que les plantes séchées. Et ça marche ! Les petits pots des Délices des p'tites abeilles séduisent les papilles des clients et notamment celle d'une toque de cuisine étoilée. Renaud Darmanin utilise, par exemple, le confit de fleurs de châtaignier depuis quelques années : le petit goût sucré de certaines bonnes recettes de son auberge de la Tour à Marcolès, c'est parfois la petite touche apportée par les confits d'Isabelle et Sylvain.

Être en adéquation avec le sol

Souvent, la terre, qui vous accueille et que vous aimez travailler, vous le rend bien. Le granite de la Châtaigneraie donne une terre acide : après les herbes, nos deux Leynhacois s'essayent aux petits fruits qui apprécient ce type de terrain : groseilles, cassis, et aussi une rareté, la casseille (ou aussi appelée caseille). La palette des délices s'étouffe avec des confitures, des vinaigres (grâce aux pommes locales). Le mariage des plantes et des petits fruits ainsi que le savoir-faire d'Isabelle donnent naissance à de savoureuses confitures. A une cliente qui lui demandait combien de temps allait se garder



À base de fruits locaux, de plantes plus ou moins connues ou de miel, tous produits sur place, les spécialités de Sylvain et Isabelle sont de vrais délices.

sa confiture après ouverture, Sylvain a répondu : « Avec une de mes filles, le pot fait deux jours... pas plus ! »

Cogérant de La halte paysanne à Maurs

Leurs produits sont présents dans différentes enseignes locales (voir encadré), mais ils apprécient tout particulièrement la vente directe sur le marché de Maurs au printemps, en été et sur certaines foires. Expliquer la façon de produire, les propriétés des plantes, parler de la logique d'un cheminement paysan dont l'objectif est de rendre petit à petit la ferme autonome... Sylvain et Isabelle aiment cela. Le concept de La halte paysanne à Maurs, Sylvain y a très vite adhéré et il a donc fait partie du tour de table pour créer ce magasin géré par des producteurs et des consommateurs, tous coopérateurs. Donner une visibilité à des produits de qualité, avoir un espace de vente et surtout d'information sur un grand nombre de productions locales respectant une charte environnementale exigeante, voilà un projet qui correspondait à leurs convictions. La Halte a ouvert en juin de cette année.

La belle prise de la Gardille

Accueillir les clients à la ferme est chose possible, mais à Lestrade, on est un peu à l'étroit. Néanmoins, des petits groupes

sont déjà venus sur place. En 2013, ils apprennent qu'une parcelle d'un peu moins d'un hectare avec plusieurs vieux châtaigniers est en vente à Leynhac. Ce lieu, situé à la Gardille, est connu des ramasseurs de châtaignes car les arbres produisent bien mais la personne qui entretenait le terrain est décédée. En plus, ce sont des variétés locales traditionnelles Savoye, Paquette, Jeanfoin. Cette petite Châtaigneraie de 100-150 ans est une merveille et une chance pour une autre production qui créera encore plus de liens entre ce couple et le territoire. Mais elle est aussi une opportunité pour l'exploitant agricole proche de la Gardille d'agrandir sa propriété et de toucher des primes supplémentaires. Et si pour produire plus, il faut arracher les châtaigniers, il est prêt à le faire. Heureusement, la SAFER, organisme en charge du foncier agricole,

ne choisira pas ce dossier mais celui des Giacotti. Les premières récoltes étant plutôt bonnes, ils fabriquent des confitures très châtaignes. 60 % de fruits à l'intérieur ! Ne dites pas qu'ils font de la crème de marrons car les crèmes classiques n'en contiennent souvent pas plus de 35 %. La saveur spécifique des variétés locales est vraiment mise en avant avec les pots des Délices des p'tites abeilles alors que, dans la crème, le marron n'en a pas beaucoup. De plus, le sucre ajouté, majoritaire dans la composition des crèmes, reste très présent en bouche et enfin la touche de vanille est là pour apporter un plus sur un produit, en fait, un peu quelconque. Mais revenons à ce terrain qui, a d'autres atouts : un petit verger de pommiers et de poiriers, une cabane pour y ranger du matériel, un accès aisé par un chemin carrossable. Ce dernier

Où trouver leurs produits ?

Leurs produits biologiques à base de plantes, de baies, de châtaignes ou apicoles sont en vente à la ferme, à Lestrade de Leynhac, dans plusieurs endroits d'Aurillac (AMAP, Biocoop de l'Arbre à pain, La Vie Claire, Gamm Vert), à la Maison de la châtaigne de

Mourjou et aussi à La halte paysanne, place de l'Europe à Maurs. On peut aussi les trouver sur Capdenac et sur Figeac. Pour plus d'informations, téléphoner à Sylvain et Isabelle Giacotti au 04 71 43 81 52 ou aller sur internet : <http://lesdelicesdesptitesabeilles.fr/>

point a d'ailleurs donné l'idée qu'enfin, Sylvain et Isabelle allaient pouvoir bâtir un lieu d'accueil et surtout de fabrication. Ce projet n'a pas pu devenir réalité par manque d'argent et de financement extérieur. Passée cette déception, ils ont bien entretenu leurs arbres (ce qui permet de faire de bonnes réserves en bois de chauffage pour la maison), aidés aussi en cela par des moutons. Depuis cet été, des oies se sont jointes au troupeau et tout ce petit monde broute, mange, amende à la Gardille. Ils y ont planté des fruitiers qui donneront plus tard, et des châtaigniers futurs porte-greffe. Isabelle a aussi planté une oseraie et elle fabrique des paniers d'hiver.

Et pourquoi pas la casseille au petit-déjeuner ?

Dans quelques années, d'autres produits élargiront le catalogue des délices avec les baies des myrtilliers, des camerisiers et des amélanchiers plantés en 2016. Mais les Giacotti vont tester des créations salées : ils ont déjà une sorte de pesto et ils comptent bien se lancer dans le pâté végétal. Pour cela, ils vont produire des champignons sur bûches. En attendant ces nouveautés, vous pouvez marier la saveur de la confiture de casseille avec un bon morceau de fromage, ça vaut le détour. Cette spécialité sucrée et acidulée accompagne agréablement, bien sûr, les tartines du matin et celles des goûters. Le casseiller est un arbuste encore méconnu, hybride issu du croisement du groseillier à maquereaux et du cassis. Chaque pied est autofertile. Ses fruits sont gros et ronds de 1 cm de diamètre et sans pépins. De plus, ils sont riches en vitamine C. La récolte se fait en juin et juillet.

En ce moment, à la ferme des Délices des p'tites abeilles, on transforme la châtaigne, on crée des buttes pour le potager. Bientôt viendront les travaux d'hiver, notamment ceux sur la grange devraient se poursuivre. Le projet de ferme autonome des Giacotti progresse. Avec les ressources naturelles de leurs deux terrains et leur diversification, il devient de plus en plus une réalité.

AP