

700 visiteurs ont découvert des produits de Camargue

Fréquentation en hausse pour la journée des producteurs au Vigueirat



Farine bio fabriquée sur place (un petit sachet était offert aux visiteurs) ou vin de l'Isle Saint-Pierre : les visiteurs avaient le choix. / PHOTOS P.L.

Il y en avait pour tous les goûts hier aux Marais du Vigueirat à l'occasion de la journée des producteurs, 3^e du nom. Des visiteurs venus en nombre, des moustiques aux abonnés absents grâce au petit mistral, du soleil et des produits gastronomiques... Il y avait de quoi passer une journée on ne peut plus agréable.

Ce fut le cas pour plus de 700 personnes (200 de plus que la précédente édition) qui sont venues prendre l'air sur les sentiers des marais, puis déguster quelques produits locaux issus en majeure partie du territoire de Mas-Thibert. Une quinzaine

au total qui permettait de découvrir les produits régionaux.

On y trouvait des habitués du la première heure, comme le vin rouge, rosé et blanc de l'Île Saint-Pierre qui proposait son millésime 2013 ou encore la bière des gardians, seul producteur de bière en Camargue. Présente depuis la création de cette journée, cette rizicultrice d'Albaron produit une bière à base de riz (à raison de 25 % de riz). Riz blanc pour les blondes, rouge pour les rousses et noir pour les brunes. Cela fait 3 ans et demi que cette bière a été lancée sur le marché et on la trouve désormais dans les bars, res-

taurants ou épicerie fines de la région. L'huile d'olive des bastidettes, celle de colza du mas de l'Hoste, la charcuterie issue de l'élevage de toros de la manade Granier, les fromages de chèvre de Priscille ou le vin issu de l'agriculture bio du domaine de l'Attilon faisaient la part belle aux agriculteurs mas-thibertais.

Parmi les nouveaux exposants, la famille Solans de Saint-Laurent d'Aigouze et ses pommes de terre des sables et ses chips bio. Mauves ou blanches elles sont produites dans un sol très souple, et gardent ainsi leur fermeté à la cuisson

et offrent un goût plus fin. Il cultive ainsi une quinzaine de variétés sur ses 50 hectares, réservant l'agribio pour la fabrication de chips bio par une grande société d'Aubagne qui affiche sur l'emballage "produit de Camargue".

Pour le reste, le miel de lavande, de forêt et de fleur de Camargue, de la gelée royale avec Magali Gruselle l'apicultrice de Mouriès aux 250 ruches, des poteries artisanales, un ferronnier d'art ou encore des produits de beauté à base de lait de jument de Moulès étaient les autres exposants présents.

Patrick LEPICOUCHÉ