

TV Magazine, Avril 2014 : « En 1999, lorsque j'[Philippe Baranes] ai démarré La Ferme, je ne travaillais qu'avec des produits issus de fermes d'Île de France mais en me débrouillant tout seul. »

■ TV ÎLE-DE-FRANCE

Restaurants pour locavores convaincus

Ces établissements se fournissent en Île-de-France et sont reconnus par le label « Des produits d'ici cuisinés ici »

Le locavorisme consiste à « manger local », pour des raisons environnementales, de santé, d'économie.

Cette tendance n'est pas seulement le lot des particuliers, elle concerne également des restaurateurs franciliens, satisfaits d'être aujourd'hui reconnus par un label. Quatre d'entre eux, parmi la cinquantaine d'adhérents de la première heure, témoignent.

Une charte depuis 2013

En Île-de-France, 45 % de la surface régionale est occupée par l'agriculture (plus de 5 000 exploitants) et près de deux tiers des communes sont à dominante rurale. Depuis le 19 février 2013, le label « Des produits d'ici cuisinés ici » identifie les restaurateurs utilisant des produits frais, de saison, issus de l'Île-de-France. Il a été mis en place par le Cervia

(Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire). La charte, signée par les restaurateurs, comprend vingt critères, au titre du patrimoine alimentaire, de la protection de l'environnement et de l'économie régionale. Chaque critère rempli correspond à un point. Il en faut un minimum de douze pour être agréé.

Récoltés à maturité

Labellisé par le Cervia pour son restaurant *Braisenville* (situé à Paris IX^e), Philippe Baranes a fait une demande d'adhésion (en cours) pour sa deuxième affaire, *Dessance* (lire page 61, ouverte en janvier 2014. « En 1999, lorsque j'ai démarré, avec *La Ferme*, je ne travaillais qu'avec des produits issus de fermes d'Île-de-France, mais en me débrouillant tout seul. » Aujourd'hui, adhèrent à la charte, il évoque les asperges d'Argenteuil, le cresson de Méreville, la menthe de Milly-la-Forêt, les herbes sauvages ramassées dans la nature (pousses d'oseille, de brocoli)... « Les fruits et légumes sont livrés le lendemain de la cueillette. Ils sont donc de bien meilleure qualité que ceux qui ont passé trois jours en chambre froide et n'ont pas été récoltés à maturité. »

