



La tournée de l'été *Midi Libre* est passée à Bellegarde, dans le Gard

En plein cœur de la cité, entre l'hôtel de la ville et l'Église Saint-Jean Baptiste, le car podium de *Midi Libre* a fait escale pour rencontrer des producteurs locaux, de cuir, de riz, bière, d'huile, de confiserie... Mais aussi des éleveurs de chevaux, des artistes, et bien sûr les habitants.

LE MOT DU MAIRE JUAN MARTINEZ

« Une ville à taille humaine »



« Les samedis soir à Bellegarde, c'est la fête ! », annonce fièrement Juan Martinez, maire de Bellegarde et président de la communauté de communes Beaucaire Terre d'Argence. Les nuits musicales sont organisées

par la Ville chaque samedi soir avec des animations musicales dans le centre de la cité. Une ville authentique et simple. « On a une petite commune à taille humaine, avec une belle qualité de vie », poursuit-il. « On parle beaucoup de consommation locale et ici, on a une appellation d'origine protégée Clairette de Bellegarde, qui est uniquement sur notre territoire, elle existe depuis 1949, et sept producteurs de la région ont cette AOP », explique fièrement Juan Martinez.

Jérémy Bastide est riziculteur à Bellegarde mais aussi producteur de céréales. Cela fait six générations que sa famille cultive le riz. Il possède 220 hectares de terres, réparties entre Fourques, Beaucaire et Bellegarde. « Pour la culture du riz, il faut un terroir particulier et des canaux », explique le producteur. Chose qu'il retrouve particulièrement en Camargue. « Sur ce territoire, on a une Indication géographique protégée (IGP), dont 45 hectares sont en agriculture biologique, on produit le riz mais on ne le stocke pas », précise-t-il. Jérémy Bastide sème son riz fin avril, le met en eau jusqu'en septembre pour ensuite le récolter. Mais d'avril à septembre, il ne chôma pas pour autant. « Tous les jours on doit y passer pour vérifier les 15 cm de niveau d'eau et faire le passage des herbicides. En revanche, pour la partie bio, il n'y a aucun traitement à part des engrais naturels », assure Jérémy Bastide. Depuis les six gé-



Jérémy Bastide cultive du riz noir, rouge et rond, depuis six générations à Bellegarde. PHOTOS CIACOMO ITALIANO

nération, la production a su évoluer. « Avant, nous avions une production spécifique, mais depuis 25 ans, on a adapté notre façon de travailler. On fait des rotations dans les cultures avec du blé,

du tournesol et du chanvre. Et puis, on utilise des produits plus naturels », admet le riziculteur. Et les demandes des consommateurs évoluent aussi. « On travaille la traçabilité et on renouvelle notre engage-

ment avec moins d'intrants et plus de produits naturels, on peut certifier que le riz IGP de Camargue est propre. Il a un avenir », termine Jérémy Bastide.

Mathilde Gendron

Tout l'été près de chez vous !

Midi Libre part à votre rencontre : pour échanger, vous donner la parole, valoriser les territoires et les identités, partager les bonnes solutions et les initiatives.



ÉLEVEUSE DE HANOVRIEN

Une cavalière à trois casquettes



Jessica Santanach est cavalière de haut niveau, éleveuse de Hanovre, productrice de foin et professeur. PHOTOS C.L.

« Le Hanovrien, c'est un cheval allemand élégant, avec un bon mental et beaucoup d'endurance », annonce Jessica Santanach, éleveuse de chevaux au haras des îles à Bouillargues. C'est la race avec laquelle elle a décidé de travailler. « Ils sont utilisés pour le sport de haut

niveau, que l'on voit souvent aux Jeux Olympiques », explique-t-elle. Elle est en pro 3 avec son cheval de tête, cela correspond à l'entrée des professionnels en haut niveau. « On s'occupe beaucoup de l'entretien des chevaux, c'est comme les sportifs de haut niveau », com-

pare Jessica Santanach en riant. Pourtant douée, l'éleveuse a peu de temps à consacrer aux entraînements d'autres cavaliers. « Je donne très peu de cours, et puis il faut que les élèves aient leur propre cheval », explique-t-elle. Le temps, elle l'utilise pour une

autre activité : celle de cultivatrice de foin. « Cela représente un gros travail au niveau du sol, je produis moi-même le fourrage de mes chevaux et j'en revends aussi », informe l'éleveuse. Le fourrage s'achète directement dans son haras pour les professionnels et les particuliers.

« Je produis moi-même le fourrage de mes chevaux »
Et Jessica Santanach ne s'arrête pas là, elle est aussi professeur pour jeunes défavorisés et issus du milieu pénitentiaire. « L'univers carcéral, c'est un bel univers même si on ne le dirait pas d'extérieur. Grâce à notre stabilité, on réussit à stabiliser les personnes en milieu carcéral qui manquent de repère tout comme les chevaux », assure-t-elle. Le haras est ouvert à tous pour les entraînements et les stages d'équitation.

Mathilde Gendron

BIÈRE ARTISANALE



« J'ai une bière aux cerises et aux fraises de Bellegarde »

Johanna Elami brasse sa bière dans son atelier au 71 chemin des Chênes-Blancs à Bellegarde. Elle attache beaucoup d'importance à travailler avec des producteurs locaux dans une démarche de proximité. « J'ai choisi d'ajouter des ingrédients naturels comme des fruits de saison. J'ai une bière aux cerises et aux fraises de Bellegarde et une brune avec les pruneaux de Pruni par exemple », assure-t-elle. Sa première bière, la Source Divine, suivait déjà ce processus. « C'était une blonde avec du gingembre biologique de Hashimoto, elle est très légère », précise Johanna Elami. La brasseuse propose ses boissons à la vente sur les marchés, à des revendeurs locaux, sur internet et directement dans son atelier à Bellegarde.



Jean-Marie Étienne et 700 coopérateurs se rassemblent pour former l'Huilerie coopérative de Beaucaire. Ils proposent de l'huile d'olive au Mas des Agriculteurs, sur internet et même à l'étranger.



Alex Didier-Lozano et Manon Florès sont responsables marketing. Ils ont offert une dégustation de Clairette de leurs deux domaines respectifs.



Léa Conte répare et conçoit des selles pour les particuliers. Elle fait tout de A à Z dans son atelier LC Sellerie à Bellegarde.



Brice Agusti façonne le cuir dans son atelier Vaccarès. Il a travaillé pendant vingt ans la sellerie pour finalement se tourner vers la maroquinerie puis la botterie.

COURMANDISES

La recette... que du bio et du local !



Rosalie était la cheffe du jour.

Le tartare de thon aux herbes de Rosalie

- Liste ingrédients (pour 8 personnes) :
- 400 g de thon frais
 - 80 g de tomates
 - 40 g de ciboulette
 - 3 branches de persil
 - 1 citron jaune
 - Huile d'olive
 - Sel et poivre

- Commencer par enlever la peau du thon avec un couteau.
- Couper le poisson en petits dés.
- Laver, essuyer et couper les tomates, la ciboulette et le persil.
- Verser tous les ingrédients dans un saladier : thon, tomates, persil et ciboulette.
- Rajouter un filet d'huile d'olive, le jus de citron, un peu de sel et de poivre.
- Bien remuer.
- Recouvrir le saladier avec un film alimentaire.
- Laisser au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Déguster.



Éric Delmas est responsable des bases Nicols, qu'il a rachetées en mars. Il propose des bateaux à la location aux particuliers pour les vacances. Il faut compter entre 1 500 et 4 000 € par semaine.



Valérie Parayre est directrice à l'office du tourisme Beaucaire Terre d'Argence. La nouveauté de cette année, c'est l'échappée game. Il se déroule dans la forteresse de Beaucaire.



Taisuké et Emiko Hashimoto sont artisans pâtisseries. Ils ont ouvert Biomomo Hashimoto en 2014 à Bellegarde et sont devenus membre du collège culinaire. Depuis, ils enchaînent les prix.