

AUX RAYONS BONNES NOUVELLES

Les ingrédients revus, montée en puissance du bio, aliments plus sains, filières de qualité 100 % françaises... Zoom sur quelques initiatives qui visent juste.

PAR DANIELÉ GERKENS ET ALEXANDRA MICHOT



Illustrations J.P. Roussilhe.

DU JAMBON SANS NITRITE

Accusés par l'Organisation mondiale de la santé de favoriser le développement de certains cancers, les nitrites, sels nitrités et nitrates, courants dans la charcuterie, sont sur la sellette. Résultat, de plus en plus d'agro-industriels revoient leurs recettes pour exclure ces composants qui raccourcissent les temps de production et augmentent la conservation des produits. La preuve avec le jambon bio cuit à l'étouffée de Herta, conservé sans nitrite, y compris d'origine végétale. De quoi garantir des consommateurs plus heureux...
Jambon cuit à l'étouffée bio sans nitrite (Herta), 2,99 € les 2 tranches.

DES LÉGUMES EN CONVERSION

Acheter bio, c'est bien. Acheter français, c'est mieux car cela vivifie l'économie locale. C'est le parti pris de la gamme de légumes bio française Paysan Breton. Petits pois, haricots verts, carottes et brocolis cultivés par les membres de la coopérative sont préparés en France. Le tout s'accompagne d'une campagne afin de soutenir les agriculteurs en conversion vers le bio... Longue et coûteuse, cette démarche est encouragée par les consommateurs qui peuvent contribuer à hauteur de 0,20 € par sachet acheté. Vraiment vertueux.
Légumes bio Paysan Breton
De 2 à 2,60 € le sachet de 500 g.

DE JOLIS ACCORDS

20 ans, ça se fête ! Pour l'occasion, on a vu arriver dans les rayons un nouveau trio : les Accords de Roche-Mazet. L'idée ? Mettre en valeur des cépages IGP en pays d'Oc, accordés deux par deux : un connu + un méconnu. Au menu, un rouge charnu et fruité (syrah + marselan), un rosé rafraîchissant et expressif (grenache + pinot noir), et un blanc fleuri (chardonnay + viognier). Faciles à boire, ces jolis vins sont aussi agréables que leurs étiquettes sont belles... De quoi renouveler l'idée des bons petits vins.
Les Accords de Roche-Mazet, 3,50 € les 75 cl.

UNE FARANDOLE DE PAINS BIO

Sur les mille hectares de champs de Jean-Christophe Chassaingne, il y a du blé, du blé ancien, du petit épeautre, du seigle... Autant de céréales bio qu'il broie dans sa ferme grâce à une meule de pierre. Depuis peu, il s'est associé à Franprix pour permettre aux clients de l'enseigne de manger des pains bio au levain certifiés Filière Franprix. De plus, petits pains ronds, baguettes, pains moulés multigraines, boules et pavés de campagne sont cuits sur place. Frais, digestes et goûteux, c'est le trio gagnant !
Boulangerie Filière Franprix, Baguette bio Filière Franprix 1,10 €, pain moulé à la farine bise 2,50 €.

ET AUSSI

Tefal lance poêles et casseroles en aluminium 100 % recyclé, au revêtement sans PFOA. Baptisées So Recycled®, leur production nécessite vingt fois moins d'énergie que des casseroles classiques.

Carrefour vend désormais de l'Abondance FQC (Filière Qualité Carrefour, ndlr), soit un fromage français, au lait cru et affiné 180 jours.

Biocoop diffuse les sauces tomate Variette, des recettes à base de variétés « anciennes » : rose de Berne, cornue des Andes, cœur-de-bœuf...
Monoprix fête les Rois en grand et à prix doux en 2019 ! Au choix, une galette au chocolat gourmande signée Christophe Adam (15,50 € les 550 g) et une réjouissante galette bio feuilletée à l'amande (10,50 € les 340 g). On n'hésite pas !