

Les bons ferments du 32^e Marché Bio

«Ça fermente!» Le thème du 32^e Marché Bio, à vivre le samedi 14 et dimanche 15 septembre à Saignelégier, est pour le moins évocateur. Au programme: initiations, démonstrations, conférences et dégustations fermentées. Plus de 140 exposants sont attendus à la halle du Marché-Concours. Hier, les organisateurs ont dessiné les contours de la manifestation.

Quoi de mieux qu'une brasserie pour parler fermentation? Les responsables du marché, organisé par Bio Jura, ont ainsi donné rendez-vous aux journalistes à la Blanche Pierre à Delémont.

Présidente de la manifestation, Lina Dubied a expliqué le choix du thème, a donné quelques informations techniques (lire encadré), puis, s'est faite plus poétique. «J'espère que le consommateur prenne conscience que derrière chaque morceau de pain ou de fromage, chaque gorgée de vin ou de bière, c'est non seulement un véritable don de la nature, mais également un peu de la main et du cœur de l'agriculteur, de l'artisan qui nous sont offerts» a-t-elle lancé.

Produits et transformateurs

Pain, fromage, vin et bière... mais également yoghourt, cidre, jambon, choucroute, saucisson ou cornichon, la fermentation procure du plaisir à l'estomac, sans même que les gourmands aient toujours conscience des processus qui ont donné du goût à leur nourriture.

En choisissant ce thème, le Marché Bio désire non seulement sensibiliser, mais également mettre en lumière les «produits vivants», les personnes qui en sont à l'origine et ceux qui les transforment. Fille du fromager Bernard «Lafleur» Froidevaux, Lina Dubied a été une spectatrice privilégiée des heurs et malheurs qu'il faut traverser avant que la rosette de Tête de Moine réjouisse le palais. «Il



La fermentation sera à l'honneur lors du prochain Marché Bio de Saignelégier. photo archives

ya toujours des surprises pour arriver à une recette qui tienne la route. C'est un savoir-faire qu'il faut arriver à acquérir et à transmettre» explique la présidente qui ajoute que rien n'est jamais couru d'avance.

Pour explorer le thème de la 32^e édition sous toutes ses coutures, le Marché Bio proposera différentes animations, les 14 et 15 septembre à Saignelégier. Démonstrations de la Brasserie Blanche Pierre, fabrication de choucroute, découverte de la fermentation dans l'agriculture (compost, biogaz), tech-

niques de conservation ou dégustations de légumes fermentés figurent dans un large programme qui sera détaillé dans nos pages ultérieurement.

Pour cette cuvée, les organisateurs prévoient d'accueillir plus de 140 exposants, «sans avoir démarché du monde» se réjouit Lina Dubied. En 2018, ils étaient plus de 130. Pour la petite histoire, parmi les nouveaux figurent de jeunes producteurs d'eau-de-vie du Jura bernois et un viticulteur jurassien. Pile dans le thème!

Randy Gigon

Le processus en quelques mots

Hier, la présidente du Marché Bio Lina Dubied a expliqué succinctement le processus de fermentation, en se référant à différentes sources, notamment le blog nicrunicuit.com. «Le processus de fermentation se déroule généralement sans oxygène. En sa présence, les microbes se multiplient, alors que là, ils sont stressés et luttent pour leur survie en fabriquant des molécules (alcool, acide lactique, acide acétique) destinées à tuer les microbes concurrents. Durant cette action, ils développent également des substances aromatiques, vitamines, et autres molécules utiles pour transformer le goût, la texture et la conservation de nos aliments» a-t-elle indiqué. Avant d'ajouter: «Les micro-organismes responsables de la fermentation sont déjà présents sur les matières premières concernées. Par exemple, les levures servant à vinifier se trouvent sur la peau des grains de raisins, celles du levain sont déjà sur le grain de blé. On peut aussi les ajouter intentionnellement». (rg)