

Un nouvel appétit pour les produits du terroir lorrain

by Usine Nouvelle - jeudi, octobre 23, 2014

<https://correspondances.fr/un-nouvel-appetit-pour-les-produits-du-terroir-lorrain/>

La Lorraine, qui avait oublié son patrimoine gastronomique, se redécouvre gourmande. Des pépites de l'agro-industrie prospèrent à la faveur d'un nouvel appétit pour les produits locaux.

Trop connue pour un plat qui n'est plus le sien, la Lorraine ne l'est pas assez pour l'originalité de son offre et le dynamisme de son industrie agroalimentaire. La quiche lorraine compte certes parmi les plats favoris des Français, mais sa version industrielle n'est pas produite en région et ne présente qu'une vague ressemblance avec le plat traditionnel. A contrario, la Meuse produit depuis 150 ans le fameux Brie de Meaux dont elle détient l'AOC, mais cette particularité historique reste fort peu connue. De même, le Munster, présenté comme une spécialité alsacienne, provient des Vosges.

En un demi-siècle d'essor industriel, la Lorraine a failli oublier qu'elle fut aussi riche de ses bières, de son vignoble, de ses fromages et de sa charcuterie. Cette industrie renaît aujourd'hui à la faveur d'une aspiration générale aux filières courtes et aux produits de terroir, mais aussi grâce au volontarisme de producteurs décidés à faire renaître un patrimoine gastronomique original et savoureux.

Basée à Void-Vacon (Meuse), l'entreprise a relancé la production de perlé – excellent apéritif à base de jus de mirabelles ou de groseilles – et fédéré 70 artisans pour mailler la Lorraine de points de ventes dédiés à la gastronomie régionale. Clair de Lorraine vient d'inaugurer sa 17^{ème} boutique et propose désormais 700 produits de terroir.

Fruit d'or de la Lorraine, la mirabelle est devenue tendance. En tout début de l'automne, son arrivée sur les étals est désormais attendue jusqu'à Paris. Un quart de la production des 250 producteurs lorrains – qui a atteint 6 500 tonnes cette année - s'écoule durant une courte période de six semaines. Basée à Saint-Nicolas de Port (Meurthe-et-Moselle) la coopérative Vegafruits valorise le reste de la récolte sous forme de fruits congelés et de produits culinaires haut de gamme.

La coopérative, qui emploie 11 salariés pour 7 millions d'euros de chiffre d'affaires, achève un investissement de 5 millions d'euros pour implanter une nouvelle ligne de tri et accroître son espace de surgélation.

Jadis couverte de vignoble, la Lorraine renoue avec sa tradition viticole. En l'espace de trois ans, trois routes des vins se sont ouvertes dans le Toulinois, autour de Metz et sur les coteaux de Sierck-les-Bains, frontaliers du Luxembourg. AOC depuis 1997, le vignoble toulinois regroupe 22 vigneronnes sur huit communes et produit chaque année un million de bouteilles déclinées en trois cépages, dont 300 000 AOC. En Moselle, où le vignoble était tombé à 5 hectares voici trente ans, une poignée de passionnés a ressuscité une tradition millénaire. Obtenue en 2010, l'AOC Vins de Moselle couvre aujourd'hui 50 hectares exploités par 18 vigneronnes.

Naguère célèbre, la bière lorraine revient au goût du jour. Fondée en 1897 dans la commune meurthe-et-mosellane du même nom, la Brasserie Champigneulle demeura longtemps la plus grande brasserie

d'Europe. Partenaire du Tour de France dans les années 50, sa marque phare la Grande Blonde de Champigneulle, était leader sur le marché français. Lorsqu'ils rachetèrent l'entreprise en 1967, Danone et sa filiale Kronembourg négligèrent cette pépite pour privilégier les grands volumes. En 2006, le retrait du groupe fit craindre la disparition de la dernière brasserie de Lorraine, qui ne comptait plus que 80 salariés. Huit ans plus tard, la Brasserie Champigneulle en emploie 225 et réalise un chiffre d'affaires de 165 millions d'euros. Son repreneur, le brasseur allemand TCB, injecte chaque année 10 à 15 millions d'euros sur le site qui produit 350 millions de litres de bière, dont 90 % à l'export. Relancée, la Grande Blonde ne représente que 300 000 litres d'une production couvrant toute la gamme de bières, mais constitue le produit phare de la brasserie. Toujours en Meurthe-et-Moselle, les Brasseurs de Lorraine, qui emploient sept salariés à Pont-à-Mousson, ont remporté fin septembre la médaille d'or du concours mondial de la bière, le World Beer Awards de Londres, pour sa Duchesse de Lorraine.

La filière agroalimentaire, qui figure parmi les grands axes du Pacte Lorraine conclu l'an dernier, affiche une visibilité nouvelle.

Initialement spécialisé dans la charcuterie italienne, l'entreprise verdunoise de 105 salariés pour 24,4 millions d'euros de chiffre d'affaires est devenue leader du chorizo vendu en grande distribution. A Ars-sur-Moselle, près de Metz, Charcupac- les Provinces (135 salariés pour 82 millions d'euros de chiffre d'affaires incluant le négoce) produit chaque année 4 500 tonnes de charcuterie et développe des assortiments haut de gamme de viande de Grisons et de bacon pour le marché de l'export.

A Bulgnéville (Vosges), les Fromages Ermitage, poids lourd du secteur avec 922 salariés pour 348 millions d'euros de chiffre d'affaires, jouent la carte du produit de terroir vosgien et franc-comtois.

« Une offre gastronomique complète à l'export »