

La spiruline, vedette du marché de Noël



Œufs et spiruline, des produits que l'on trouvait parmi les stands. PHOTO C. AUDOUIN

Le marché de Noël, organisé par la Chambre d'agriculture et les producteurs de Bienvenue à la ferme, le dernier week-end à Chaniers fut, au dire de Gilles Garnier, producteur de foie gras et confit, une réussite.

Le pari devrait être gagné l'an prochain, les clients ont globalement suivi le déménagement de l'événement dans une salle chauffée, à l'extérieur de Saintes. Outre les agriculteurs qui proposaient des produits mettant l'eau à la bouche, quelques stands exposaient des objets de décoration.

À l'entrée, Nathalie De Poix vantait les mérites de la spiruline de Haute Saintonge. Produit à la ferme aquacole, ce micro-organisme, proche des algues bleues, est « un cocktail détonnant d'éléments nutritifs ; elle fournit force et énergie et stimule le système immunitaire ». Consommée depuis la nuit des temps, la spiruline se trouve, entre autres, dans les eaux saumâtres du lac Tchad. À Consac, l'algue est cultivée sous serre dans un milieu fermé, la récolte est tamisée et séchée. Présentée sous forme de paillettes, au goût subtil, la spiruline peut se mélanger avec tous les aliments. L'EARL Carpio de Nathalie et Jean-Michel De Poix est lauréate 2011 de la dynamique agricole pour cette spiruline 100 % française et locale.

Le stand voisin accueillait des œufs de toutes formes et toutes couleurs. Michèle Jolibois, la créatrice, est intarissable sur son parcours, sa passion et ses projets. Minutieux travail de la coquille de l'œuf, du mandarin à l'autruche, en passant par la caille, perdrix, inséparable, poule ou œuf de dinde dont la coquille présente une jolie couleur mouchetée.