

Les Graines Bocquet remettent au goût du jour des variétés de légumes oubliés

Cela fait quelques années maintenant que les variétés de graines anciennes ont le vent en poupe en France et que la demande explose. Pour répondre à ce besoin, les Graines Bocquet, basées à Moncheaux, proposent aux jardiniers, depuis cet été, une cinquantaine de variétés différentes.



Isabelle Duthieuw s'occupe aussi du jardin d'essai.



Carottes, navets, et barras du choix.

« Avec confinement se sont mis leur jardin. chez nous l de jardiner ce qu'ils on ISABELLE DUTHIEUW

PAR HUGUES CHOTEAU

seclin@lavoxidunord.fr

MONCHEAUX.

Confinements et retour à la terre, nostalgie d'antan ou envie de manger différemment... Il y a de nombreuses bonnes raisons pour expliquer ce phénomène qui attire aujourd'hui, et depuis quelques années déjà, les jardiniers amateurs. Car, oui, les variétés anciennes de légumes tels que le parnais, le navet jaune ou le rutabaga ont fait leur grand retour dans

nos jardins et dans nos assiettes.

LES ASTRES ALIGNÉS

Pour Isabelle Duthieuw, responsable des achats et de la production chez Graines Bocquet, le Covid a d'abord joué son rôle : « Avec les confinements, les gens se sont mis à cultiver leur jardin. Ils viennent chez nous pour le plaisir de jardiner et manger ce qu'ils ont récolté. » Une tendance qui s'est largement confirmée au fil de cette crise sanitaire. Et grâce à la récente médiatisation de ces variétés anciennes, les astres se sont alignés pour ce retour en force.

Chez Graines Bocquet, grainetier depuis 1870, on n'est pas du genre à rater une telle occasion. Depuis cet été, l'enseigne basée à Moncheaux commercialise une cinquantaine de variétés anciennes de semences. « Nous les vendons essentiellement aux jardiniers amateurs, mais nous travillons aussi avec des petits marchands », souligne Isabelle Duthieuw, 21 ans d'ancienneté dans l'entreprise. D'ailleurs, à terme, le grainetier souhaite travailler de plus en plus avec ce type de clientèle. « Mais les marchands sont beaucoup plus exi-

gents », estime la responsable des achats. Une exigence à laquelle il faut évidemment répondre.

UN JARDIN D'ESSAI

Il est inconcevable de ne pas tester les semences avant de les vendre. Alors, en plus d'être responsable des achats, Isabelle Duthieuw s'occupe du jardin d'essai, à l'arrière de la boutique et de l'entrepôt. Dans ce petit havre de paix où les couleurs se mélangent, fleurs et légumes se côtoient harmonieusement. Le but ? Observer ce que donnent

Un peu d'histoire

1870

Henri Bocquet, cultivateur, se consacre à la culture de la betterave et de la chicorée dans le Nord. Son fils, Maurice, décide de se mettre à conditionner des semences pour les vendre au porte-à-porte.

1955

L'entreprise évolue sous la direction de Jean-Claude Bocquet, de la troisième génération. Il fait l'acquisition d'une machine à ensacher et un réseau de dépôt-vente chez les petits commerçants est mis en place. Les ventes augmentent et le grainetier cible de plus en plus les jardiniers amateurs.

Dans les années 90

L'entreprise arrête la production de graines pour se consacrer au conditionnement. Thierry Bocquet, le dernier à la retraite et revend l'entreprise à Hervé Delcourt, entrepreneur

LE MOT DU CHEF DAMIEN LAFORCE

Pourquoi ces variétés anciennes sont-elles en vogue dans nos assiettes ? Damien Laforce, ancien candidat de Top chef, qui a ouvert son restaurant le Braque, à Lille, a bien sa petite idée, lui qui est habitué à cuisiner ce genre de produits : « C'est le côté authentique déjà. Ce ne sont pas des trucs modifiés. Ces variétés se sont adaptées à notre climat, à notre terroir. Elles sont plus résistantes, demandent moins d'entretien et sont plus goûteuses, même si elles sont moins productives. »

