

Extrait du El Correo

<https://www.elcorreo.eu.org/La-France-et-son-protectionnisme-bete>

La France et son protectionnisme bête !

- Empire et Résistance - Union Européenne - France -

Date de mise en ligne : vendredi 6 septembre 2002

Copyright © El Correo - Tous droits réservés

On n'a parlé que de ça le 1er septembre, pendant la Fête du cassoulet à Castelnaudary (Aude). Va-t-on assister à des opérations de falsification du plat qui fait la gloire de la cité ? La guéguerre entre le cassoulet de Toulouse, celui de Carcassonne et celui du berceau de la recette - le seul authentique - défraie régulièrement la chronique. Mais aujourd'hui, avec l'arrivée en force des grands groupes de distribution et des multinationales des plats préparés, le péril serait aux portes de la cité du Lauragais.

Par François Grosrichard

Certains membres du Syndicat des conserveurs de la ville, comme les restaurateurs, veulent pousser les feux pour obtenir le plus vite possible auprès des instances européennes l'indication géographique de provenance (IGP) afin de se protéger des experts en contrefaçons.

Lorsqu'il bénéficiera de cette garantie, le vrai cassoulet de Castelnaudary devra s'appeler et être étiqueté ainsi, pour se distinguer des autres.

C'est le contenu de la boîte de cassoulet qui fait surtout débat. Les dirigeants des entreprises les plus en vue de Castelnaudary ont pris la décision de n'utiliser, à partir de 2003, pour élaborer le vrai cassoulet haut de gamme, que des produits locaux. Ce ne sera pas difficile pour la saucisse et pour l'échine (les élevages de porcs fermiers du Sud-Ouest peuvent répondre à la demande), ni pour le confit de canard. En revanche, pour les haricots, l'affaire est plus délicate.

En effet, jusqu'à une date très récente, les fabricants utilisaient surtout des haricots lingots d'Argentine. Et il en faut, quand on sait que la production annuelle de cassoulet haut de gamme (18 000 tonnes, dont 14 000 de Castelnaudary) est en augmentation constante ! Depuis cinq ans, les producteurs de haricots du Lauragais développent rapidement la production : de 20 hectares de culture au départ, on est aujourd'hui à 200, et il est possible de monter sans difficulté jusqu'à 400. Mais les conserveurs grincent un peu des dents, car si le haricot argentin vaut bien moins de 1 euro le kilo, celui du Lauragais tourne autour de 1,5 euro. "Je serai intraitable, aucun cassoulet de Castelnaudary IGP et fier de l'être ne devra contenir de haricots sud-américains", tranche Serge Vialette, influent président du Syndicat des producteurs de haricots, qui est aussi grand maître de la Confrérie du cassoulet...

Post-scriptum :

*Le Monde. Castelnaudary de notre envoyé spécial.
Article paru dans l'édition du 7.09.02*