

COMMUNIQUE DE PRESSE

Association ASAN Bio : « Santé par Alimentation Naturelle et Biologique »

Accueil des nouvelles entreprises : La Panacée Bio (Lectoure)

Ce mercredi 20 novembre, Pascal Lafont, Président de l'association ASAN Bio, et Jean-Louis Castell, Président de la Lomagne Gersoise, ont rendu visite à Jérémy Vermaele, dirigeant de l'entreprise La Panacée Bio, qui produit et commercialise depuis peu de l'ail noir.

Originaire de Lectoure, Jérémy Vermaele a récemment repris l'exploitation familiale de ses parents et, afin de se diversifier, il vient de se lancer dans la production d'ail noir. La visite de MM. Lafont et Castell fut l'occasion pour lui de leur présenter son activité.

L'ail noir n'est pas une variété à part, mais tout simplement de l'ail blanc transformé par un processus de fermentation. Cette recette élaborée en Asie consiste à laisser les gousses d'ail à maturation dans un lieu clos, chaud et humide, les transformant progressivement pour leur donner un nouveau goût : l'« umami » (qui veut dire savoureux en japonais). Et cette métamorphose va également améliorer les propriétés nutritionnelles de l'ail, déjà bien connu comme alicament pour ses nombreuses vertus bénéfiques pour la santé.

Etant déjà très sensible à la médecine naturelle, et l'ail étant une production phare du territoire, l'élaboration et la commercialisation d'ail noir s'est révélée comme une évidence pour Jérémy Vermaele. Il a ainsi récemment fait l'acquisition du matériel nécessaire à l'installation d'un véritable laboratoire dans lequel sont disposées toutes les machines nécessaires à sa production d'ail noir : que ce soit pour le tri (égrenage, épluchage, séchage), le stockage (chambres froides), la fermentation (étuve) et la maturation. Mais les tests qu'il conduit depuis plus d'un an sur sa ferme à Tourreille lui ont déjà permis de mettre au point un produit biologique de qualité.

Pascal Lafont a en effet pu détailler que le territoire de la Lomagne bénéficie d'un terroir d'exception et d'une IGP pour son ail blanc, et que cette production jusqu'ici annexe des exploitations agricoles constitue une véritable source potentielle de diversification et de production de valeur ajoutée. Mais si les pratiques actuelles de la production d'ail limitent le développement des volumes, de par les freins que sont les coûts d'investissement et de main-d'œuvre, l'exemple de la Panacée Bio est une illustration de la pertinence à rechercher des potentiels de transformation.

Cette rencontre fut également l'occasion pour Jean-Louis Castell de rappeler que la Lomagne Gersoise accompagne la structuration de l'association ASAN Bio, dont la vocation principale est de regrouper tous les acteurs des filières agro-alimentaires locales afin d'œuvrer au premier-chef à la relocalisation écologique et équitable de la production de plantes alimentaires, aromatiques et médicinales. Il s'est félicité d'une telle initiative, qui se veut à la fois innovante en proposant un produit bien-être, et inscrite dans la structuration en cours de la filière d'ail biologique.

Plus d'informations à : <http://lapanaceebio.fr/> - Contact ASAN Bio : asanbio32@gmail.com

