

« LE BIO EST UNE QUESTION DE VALEURS »

Antoine Lecointre et Sylvain Quet se sont connus sur les bancs de la fac à Poitiers. Après des études de biologie, les trentenaires décident de produire et transformer des plantes aromatiques et médicinales en tisanes et cosmétiques bio. Autour des Plantes est né.

Qu'est-ce que le bio et comment s'y retrouver ?

Pour nous, le bio est une question de convictions, de valeurs. Il faut savoir que deux labels sont reconnus par l'État (AB et COSMEBIO®) tandis que deux mentions, avec un cahier des charges plus strictes encore, ont été créées par des consommateurs et producteurs (Demeter pour la biodynamie, Nature et Progrès pour la bio associative et solidaire).

Vos produits sont-ils labellisés ?

Nos cosmétiques portent la mention Nature et Progrès. Afin de rassurer les clients, nos tisanes et aromates sont certifiés par le label AB. Pour cela, nous sommes contrôlés deux fois par an, via des prélèvements effectués sur le terrain, ainsi que la vérification de notre étiquetage et des factures pour les quelques matières premières non fabriquées sur place.

Racontez-nous l'histoire d'Autour des Plantes...

Neurosciences, environnement et développement durable, maréchage bio, fabrication de cosmétiques naturels... Nous nous sommes longuement formés avant de lancer le projet. En 2012, nous avons trouvé notre terrain au Domaine de Malaguet à Migné-Auxances. Ce dernier appartient à la Ville de Poitiers qui projetait depuis 2010 d'y installer des maraîchers bio. Nous le partageons avec Sandrine Schlechter (sur le marché de Biard, le samedi



matin), Bertrand Delabroise (avec nous au marché Notre-Dame mercredi, vendredi et samedi matin) et l'association d'insertion EVEIL. Là, nous cultivons, cueillons, faisons sécher et mettons en sachet les aromates (10 % de notre activité) et les tisanes (50 %) dont nous créons les compositions. Idem

pour les savons et les cosmétiques que nous fabriquons à partir de macérats de plantes dans notre laboratoire. Notre but : utiliser les principes actifs des plantes en interne et en externe pour la complémentarité.

Quels sont vos canaux de distribution ?

La vente directe, les magasins de producteurs ou de produits locaux, les boutiques bio et notre boutique en ligne.

Que consommez-vous bio ?

Nous consommons bio au maximum de nos capacités budgétaires, essentiellement les légumes, les œufs, le beurre, le café, le chocolat et les produits d'entretien.

Des bons plans bio pour nos lecteurs ?

Les AMAP, la Biocoop, les fromages de chèvre en biodynamie de Stéphane Moreau à Marçay, les chocolats Etcetera de Montmorillon, le Bibliocafé, Le Plan B, Le Fruit Défendu, La Boutique Éthique...

<http://autourdesplantes.fr>



●●● Ampelidae à Marigot
Goûtez la citronnade à la menthe fraîche, les galettes de miel et la tarte au citron menthe. Vous m'en direz des nouvelles.

18 H : PAUSE CULTURE

Après une journée de travail, j'aime flâner à La Bruyère, une librairie bonde, rue Édouard-Caumont. Indépendante, cette librairie est spécialisée dans les ouvrages sur l'environnement, la nature, le jardin, l'éco-habitat et le bio. Une parenthèse ensoleillée prolonger avec un rafraîchissement (AB bien sûr) dans la pause.

19 H : APÉRO

Je retrouve les amis pour un verre au monde au Fruit Défendu. On déguste d'une tartinade de légumes secs et d'une planche charcuterie maison dont les producteurs sont connus sur le volet (jambon ibérique, saucisson, vache de Grégoire Masson, sa cave à manger, William, pas avec le goût. Sa passion reste les vins parfois vinifiés à partir de raisins toujours sans soufre ajoutés, quilles pour les curieux, à déguster ou à consommer sur place.

20 H : DÎNER

En semaine, je pratique « le bio du placard ». Encore faut-il que le placard soit rempli avec soin ! Pour cela, il ne manque jamais les légumes avec les marchés de Poitiers. Les amateurs de bio se retrouvent vendredi entre 14 h et 20 h au Magenta. Le samedi matin, à la Halle Notre-Dame, je profite du stand de Denis Botton pour le bio des Deux-Sèvres, celui de Cesar Rubio Bartolo, v