

LE MEILLEUR DE NOS FORÊTS

Christophe
Ménard
est
artisan-
commerçant
conserveur
depuis
2018.
Venez
découvrir
ses
conserves
(en
verre
!)
de
soupes,
coulis
et
sauces
locales.

**Publié
le
29
novembre
2020**

Responsable "Fruits et légumes" dans la grande distribution pendant 20 ans, Christophe Ménard a décidé de changé de cap en 2013. Souhaitant travailler du haut de gamme, avec des petits producteurs, il fait les marchés pendant plusieurs années. Puis, en discutant avec ses clients, il se rend compte qu'une forte demande de conserves artisanales émane.

— UNE IDÉE, DES SOUPES !

L'idée est là ! Christophe se lance alors dans la **conserverie artisanale entièrement végétale**.

La SAS Le Meilleur De Nos Forêts naît !

Après une étude de faisabilité, des contrôles, une formation et des contacts avec le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricole (CTCPA) à Amiens, Christophe **lance son activité de conserverie en juin 2018**, avec une méthode de conservation par immersion (autoclave).

Des **soupes**, des **coulis**, des **saucés** et même des **asperges en conserves** ; Christophe élabore chaque recette. Elles sont toutes personnelles et contrôlées par le centre technique qui donne le barème de conservation des produits. **Les conserves se gardent en moyenne 18 mois.**



— DU LOCAL DE SAISON ET RESPONSABLE

Christophe met un point d'honneur à faire **de bons produits avec de la matière première locale et de saison.**

« *J'achète mes légumes à des producteurs locaux ou de France. Je favorise les produits de l'Oise et des régions voisines. Mais j'essaie de travailler au maximum local. Mes soupes de **resson** et **potimarron** sont faites avec les produits de [M. Lenzi de Bresles \(60\)](#)*

*, les **asperges** viennent de Noailles (60), les **oignons** et **pommes de terre** viennent de l'Oise également, et les soupes de **cèpes** sont faites avec des champignons de Sainte-Menehould dans la Marne (51). Et **si d'autres producteurs veulent se joindre à moi, cela sera avec plaisir.** »*

Même les **bocaux** sont **100% français**. Ils viennent de Strasbourg.

Pour Christophe, il est important de revenir aux sources, de réapprendre à manger des **fruits et légumes de saison**, de **devenir responsable** et de respecter ce que la planète nous offre en temps voulu. Le choix de la **consERVE en verre** est également responsable car recyclable et non polluant. Christophe encourage même ses clients à la rapporter une fois consommée, afin qu'il puisse la réutiliser à nouveau. « *Cela me demande beaucoup de temps de nettoyer et stériliser les conserves déjà utilisées, mais je reste dans mon optique d'être responsable, de savoir recycler et j'essaie d'être dans le zéro déchet* ».

UN RETOUR AUX SOURCES

L'artisan pense et espère sincèrement que les habitants de l'Oise vont garder l'habitude de consommer local.



Aujourd'hui, il faut penser différemment. C'est à nous artisans-commerçants de proposer des produits de saison.

Et cela s'est fait remarquer sur les marchés. **« Il y a beaucoup plus de monde depuis le second confinement. J'ai eu plus de clients, plus jeunes, intéressés par mes produits car ils veulent manger local, sain et bon. »**

Manger local est important pour tout le monde, *« mon but est de manger mieux et local, je n'utilise pas de colorant, très peu de sel, tout est du naturel et sans conservateur ; la conservation se fait grâce à la méthode de conservation autoclave. »*

En ces temps-ci, **les clients reviennent aux sources et soutiennent les artisans-commerçants qui sont présents sur les marchés.** *« Nous ressentons énormément de gratitude. Le soutien moral est très important pour nous. On peut compter sur les clients et ils peuvent compter sur nous. On a besoin de nous et on a besoin d'eux. »*

QUELLES CONSERVES ?



- **Des soupes (70 cl)** : champignons de Paris, cresson, potimarrons-giroles, potimarrons-châtaignes, courgettes, cèpes, tomates-courgettes.
- **Des coulis (20 cl)** : framboises, fraises, tomates-basilic.
- **Des sauces (20 cl)** : cèpes, morilles.
- **Des asperges en conserves.**
- **Une nouvelle de recette aux truffes noires est à venir...**

DÉCOUVREZ LE MEILLEUR DE NOS FORÊTS EN IMAGES



OÙ TROUVER LES CONSERVES ?




- Marchés à Saint-Germain-en-Laye (78), à Pontoise et Auvers-sur-Oise (95), Rueil Malmaison (92) à Paris (boulevard grenelle 15^e et avenue de saxe 7^e)
- Au Bout du Champ (boutiques en direct du producteur à Paris intra-muros)
- Leclerc de Levallois Perret


CONTACTEZ LE MEILLEUR DE NOS FORÊTS







Le Meilleur De Nos Forêts

 Christophe Ménard

 [06 29 08 95 57](tel:0629089557)

 [Envoyer un courriel](#)

 16 rue Nicephore Niepce
60230 Chambly