

## La jonchée, enveloppée de joncs

Rencontre avec  
Erick JARNAN  
Saint-Nazaire-sur-Charente



C'est notre Jonchée que François Mitterrand venait déguster au restaurant de Soubise raconte Erick JARNAN. A 52 ans, Il est l'un des tout derniers fromagers à perpétuer la tradition de cette ancienne recette remise à l'honneur par sa mère, Denise JARNAN, en 1965. La jonchée est un dessert lacté ultra frais, parfumé le plus souvent à l'amande, et enveloppé dans du jonc naturel à déguster sucré ou salé. Erick reçoit, en 2013, le trophée de bronze des Ailes de la TPE organisé par le FCGA, catégorie Sauvagerie des métiers. Consécration qui lui est attribuée par un jury de personnalités qualifiées.

Tout a commencé avec ses parents, Jacques et Denise JARNAN. Ils possédaient une petite exploitation regroupant la culture de céréales et l'élevage de vaches laitières. Pour valoriser leur lait, ils décident de produire la Jonchée dans leur arrière cuisine. Ce fromage, qui est en fait plutôt un dessert lacté, est obtenu après un caillage rapide du lait de vache avec ajout de présure. Un parfum d'amande peut être ajouté dans le caillé qui est ensuite déposé à la louche sur des paillons de joncs tressés. Madame JARNAN fabriquait



elle-même ces paillons avec des joncs ramassés par ses enfants dans le marais charentais. Erick se souvient avec nostalgie d'avoir passé des heures à attacher les nœuds des ficelles maintenant les paillons. En 1990, Dominique JARNAN reprend l'activité familiale. Il crée le laboratoire et demande à son frère Erick de venir travailler avec lui. Cette collaboration va durer 5 ans car Dominique décide de changer d'activité. Erick rachète ainsi l'entreprise en avril 2000. Il va remettre aux normes le laboratoire pour l'adapter aux nouvelles exigences du vétérinaire. Il va arrêter la production de caillebotte et de lait cru et se concentrer sur la jonchée. A sa reprise, ils étaient encore 5 producteurs de jonchées. Aujourd'hui, ne subsistent que 3 producteurs. Erick JARNAN reste le seul artisan en France à emballer ses

spécialités fromagères avec du jonc naturel même si la conservation du végétal lui demande davantage de travail. Les joncs servant à la fabrication des paillons sont récoltés toute l'année dans les marais voisins et au bord de l'étang situé à côté de la fromagerie. Erick JARNAN fabrique la jonchée la nuit, entre 1h et 4 h du matin, puis livre les restaurants et enseignes environnantes : île d'Oléron, Marennes, Rochefort et Fouras essentiellement. Le reste de la production est vendu en porte à porte, comme à l'époque de ses parents. Ce moyen de commercialisation lui tient à cœur car certains clients, au fil des ans, sont devenus de véritables amis. Comme il dit "tous ces aspects de mon travail me confèrent une qualité de vie très appréciable, car j'aime le contact chaleureux avec la clientèle et le fait de perpétuer la tradition familiale, même s'il s'agit d'un travail très astreignant !" ■



Vous souhaitez qu'un reportage soit réalisé gratuitement sur votre entreprise, contactez Céline JAULIN au 05 46 27 64 22 ou par mail : c.jaulin@cga17.fr