

Ces produits fabriqués avec cœur que vous aimerez ramener chez vous

SÉRIE 1 | AGRICULTURE. Manger du beurre, des œufs, des légumes venus tout droit de la ferme, ça fait vivre les producteurs et c'est tellement bon ! Dans le canton d'Hucqueliers, plusieurs exploitations ont fait le choix de se diversifier de façon originale. Focus sur cinq d'entre elles.

PAR CÉCILE LEGRAND-STEELAND
clegrandsteeland@lavoixdunord.fr

Des bouillottes au blé

COURSET. La première bouillotte qu'Isabelle alias « Babey » Delbaere a fabriqué, c'était pour elle. Atteinte d'une maladie neuro-dégénérative, elle souffre de douleurs au dos. Quand en 2009 elle découvre grâce à sa mère le concept de la bouillotte aux graines de lin, c'est la révolution. « Ça m'a fait un bien fou », se rappelle-t-elle. C'est alors qu'elle a l'idée d'utiliser un peu du blé que son mari fait pousser à Courset pour confectionner sa bouillotte. Le résultat est encore meilleur : « Le blé, plus gros que le lin, tient plus longtemps la chaleur ou le froid. Ça ne me guérit pas, mais ça me soulage. »

Sa famille, ses copines, ses collègues lui en demandent. Puis la convainquent d'en vendre au

marché de Noël du Portel, toujours en 2009. Le succès est fulgurant : « À 15 heures, j'avais tout vendu. »

Depuis, la maladie a évolué. Isabelle ne peut plus fabriquer mais fait appel à des couturières. Par contre, c'est toujours le blé de la ferme que les bouillottes contiennent, auquel un peu de lavande venue du Sud est ajouté. On trouve les « bouillottes de Babey » dans une soixantaine de magasins du Nord-Pas-de-Calais-Picardie, en région Parisienne et dans le Sud. La gamme s'est enrichie d'une bouillotte spéciale migraine qu'on laisse au congélateur. Comptez en moyenne 20 € pour une bouillotte. ■

Les bouillottes de Babey, à Courset. Points de vente sur www.lesbouillottesdebabey.fr
Tél. 06 85 55 03 87.

