



# LA LETTRE DE L'IGNA

N° 15– Janvier 2020

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE CHEFS, AU FÉMININ ET AU MASCULIN, AU PLURIEL ET AU SINGULIER

Ils/Elles sont à la fête surtout en ces temps de repas festifs où les chefs ont tout pour plaire et satisfaire tous les goûts. D'emblée, c'est un fait avéré, ils cuisinent à la perfection pour avoir appris leur métier et pour l'exercer ensuite avec la passion d'innover et de se singulariser.

Pourtant, ils ne cessent d'appartenir à une armée gastronomique à l'ordonnance impeccable. C'est elle qui leur a donné leur nom, qui motive leurs brigades et qui pare de respect leurs cuisines-laboratoires. Leur tenue irréprochable, blanche, noire ou bordeaux, leur sert d'uniforme et leur toque y remplace le képi. Leur salut à la compagnie des convives intervient toujours après la bataille. Ils vont de table en table et récoltent des compliments de la part de clients, qu'ils soient de fervents habitués ou de nouveaux adeptes. Leurs décorations se confondent avec des étoiles qui leur assignent une place de choix au firmament des constellations.

Début décembre, l'un d'eux, François Daguin, vient de nous quitter. Son héritage est inestimable. Non seulement il était né dans le Sud-Ouest, à Auch, dans le Gers, désormais en Occitanie, mais il a combattu sur tous les terrains que l'IGNA défend farouchement : il était le défenseur des circuits courts, des sols et des produits sains, des denrées locales de sa terre natale avec une invention incontestée qui a fait date. En 1959, avec l'audace d'un mousquetaire issu des cadets de Gascogne, il présente en salle un magret de canard, converti en chair saignante reposant sur le coussin et doré d'une peau rôtie, le tout assaisonné d'une sauce au poivre vert. Il fallait y penser, il fallait l'oser, même au pays de d'Artagnan...

Anne-Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS JANVIER 2020

11	Foire des Rois à Thiviers (Dordogne) Concours départemental du Foie Gras Marché contrôlé aux Truffes Renseignements : 05 53 55 12 50
26	Chapitre de la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau Informations : <a href="mailto:confrochelaisedelatetedeveau@gmail.com">confrochelaisedelatetedeveau@gmail.com</a>

## L'HUILE DE CAMELINE BIO



Cette brassicacée est une plante ancienne depuis 3000 ans.

Sur notre exploitation, en Charente, la cameline est cultivée sur des terres groies légères, en association avec de la lentille bio, afin de lui servir de tuteur et limiter naturellement le salissement des terres. La récolte s'effectue ainsi plus facilement.

L'élaboration de l'huile s'effectue dans un atelier installé sur l'exploitation. L'huile est obtenue par pression à froid sans préchauffage. Cette technique, plus lente garanti la préservation des éléments nutritifs.

L'huile notamment riche en oméga 3 et en acides gras essentiels, apporte d'excellentes propriétés en cuisine mais aussi en cosmétique. Incorporer dans des soins cosmétiques, elle adoucit et apaise les peaux sèches et sensibles (soins anti-âges, psoriasis, acné,) et grâce à sa vitamine E, les cheveux abîmés retrouvent force et brillance.

L'huile végétale est également appropriée pour l'alimentation quotidienne. Étant très sensible à la chaleur, elle ne doit cependant pas être chauffée mais accompagnera aisément vos salades et plats froids ou chauds en leur apportant une légère saveur. Il est recommandé de la conserver au réfrigérateur après ouverture du flacon.

Informations : [www.camelinebio.fr](http://www.camelinebio.fr)

## CRÉATION DU COMITÉ RÉGIONAL INTERFEL DE NOUVELLE-AQUITAINE

Le Comité Régional Interfel (Interprofession des Fruits et Légumes) de Nouvelle-Aquitaine a été créé. Il permettra d'encourager la consommation des fruits et légumes, de favoriser le dialogue interprofessionnel et de développer les marchés.

Informations sur le site : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/>

## LE TRIPOTX, PATRIMOINE LOCAL

Quelle aventure familiale que celle de la Maison Pascal Massonde. Lancée en 1938, elle est dirigée aujourd'hui par Maritxu, fille de Pascal et Sabine Massonde, et Alain Berasateguy, son mari. Leur fils Manu est depuis 2015 la quatrième génération à pied d'œuvre. L'entreprise a de beaux jours devant elle. Parmi les produits proposés, le tripotx reflète bien l'esprit de la maison.



« C'est un produit traditionnel, un peu confidentiel, mais très typique », glisse Alain Berasateguy. Le tripotx peut ressembler à du boudin : une préparation à base de viande d'agneau et de veau, mélangée avec des oignons confits et du sang, et insérée dans des boyaux de mouton. « L'agneau amène le goût, le veau le moelleux, et le boyau est plus fin », continue le boucher.

Si la Maison Pascal Massonde possède deux magasins à Cambo-les-Bains et Saint-Jean-de-Luz, c'est à Souraïde que se trouve le siège. « Le berceau de la consommation se trouve à Biriadou, Sare, Espelette et Souraïde. C'est un produit que l'on retrouve dans les fêtes de village, souvent en entrée, avec de la tomate ou de la piperade, et un méchoui en plat après », explique-t-il.

C'est aussi à Souraïde que se déroule, chaque année depuis 2015 au mois de septembre, la fête du tripotx. La boucherie Pascal Massonde accompagne cette fête et ouvre ses portes au public. « Le tripotx fait partie de notre histoire locale. On doit faire perdurer ces traditions, cet ADN. Ces produits sont la richesse de nos territoires », conclut Alain Berasateguy.

Sylvain Desgropes

Pour plus d'informations <https://www.pascal-massonde.com/content/9-notre-histoire>

## LA FERME AUTHENTIQUE COCHON CUL NOIR LIMOUSIN



Pamobix (saucisse d'abats de Cul Noir) :  
Champion du monde



L'essentiel (saucisson de Cul Noir) :  
Vice champion du monde



Marion et François Gomez sont installés comme paysans depuis le 1er septembre 2014 dans la Ferme Authentique située dans la commune de Chéniers (Creuse). Prendre soins des animaux, de leur bien-être ainsi que de leur environnement et proposer aux clients des produits de qualité est leur crédo.

Pour cela, la ferme authentique a fait le choix d'élever exclusivement des porcs Cul Noir du Limousin. Les produits sont garantis naturels avec une production de la naissance à l'assiette. Les porcs sont élevés pendant 24 mois en plein air. Leur alimentation est composée de produits naturels et locaux, comme les céréales, les châtaignes, le foin, les glands, l'herbe. La longue durée de l'élevage permet d'obtenir une viande mature et persillée.

En 2018 La Ferme authentique a eu 2 produits primés au concours international du saucisson, à Vanosc (Ardèche).

La saucisse sèche d'abats de Cul Noir a reçu 2 prix : championne du monde et label transparence.

Le saucisson de Cul Noir a reçu 2 prix : vice-champion du monde et label transparence.

Informations : <https://lafermeauthentique.fr/>

## TOURTEAU FROMAGER DU POITOU PROMOUVOIR LA TRADITION



Avec ses huit salariés, la SARL Baubeau fondée par Gaston Baubeau a bien grandi depuis plus de soixante ans. Cette progression s'est faite autour d'un produit phare, le tourteau fromager du Poitou (de 30 produits par jour à l'origine à 600 aujourd'hui). La qualité du produit et son aspect local plaisent. Les œufs, la farine, le beurre, le lait de chèvre pour la faisselle, tout est local.

Jean-François Ferru est le gardien du temple, toujours à L'Artigault, village de Lezay dans le sud des Deux-Sèvres. « On veut garder l'aspect local et la fabrication artisanale. Il faut respecter ces traditions, ces produits nobles et de qualité. On défend un savoir-faire, on essaie de la transmettre en intervenant dans les écoles, sur les marchés », explique ce dernier.

Sylvain DESGROPES

## DATES A RETENIR POUR 2020

2 événements nationaux marqueront le Goût en 2020, **La Fête de la Gastronomie Goût de France** du 19 au 22 mars 2020 et la **Semaine du Goût** en octobre 2020

N'hésitez pas à nous signaler votre éventuelle participation à l'un de ces 2 événements, nous allons recenser les différentes manifestations de la Nouvelle-Aquitaine.

1 événement régional

Le Salon Régional de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine se déroulera du 16 au 24 mai à Bordeaux. Ce sera un moment privilégié pour rencontrer les différents producteurs et éleveurs et les diverses filières.