



LA LETTRE DE L'IGNA

N° 18– Avril 2020

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

C'ÉTAIT TROP BEAU ET TROP BON : LE SUCCÈS SANS PAREIL D'UNE COMMANDE DE L'IGNA

On aurait dû s'en douter en ce jour d'inauguration, excellemment réussie, des premières Sentinelles du goût, initiées par l'IGNA. Cette présentation s'est faite en présence de toutes les bonnes fées d'un lancement savamment orchestré : d'abord, trois jeunes présentatrices dynamiques et expérimentées, étudiantes de la licence professionnelle Valorisation Animation Médiation des Territoires Ruraux accompagnées de Valérie Kociemba, responsable de la formation. Ensuite, des artisans venus de plusieurs départements de la Région Nouvelle-Aquitaine, pour nous entretenir avec ferveur de leurs « créations » et recevoir de beaux certificats de labellisation marqués du sceau de l'IGNA. Enfin, des denrées transportées par les uns et les autres et détaillées de long en large avec toutes les explications nécessaires et gustatives: en charcuterie, le jambon Ibaiama du Pays Basque, l'andouille béarnaise et le grenier médocain ; en boulangerie, le pain au blé rouge de Bordeaux ; en dessert lacté, la Jonchée toute blanche du Pays de Rochefort sur ses joncs bien verts ; en pâtisserie, le Treipais, emblème du Limousin, une histoire à lui tout seul de trois départements réunis : Corrèze, Creuse, Haute-Vienne. Le recueillement de l'auditoire fut le parfait reflet de son écoute passionnée, suivie de questions posées à chacun des artisans pour la confection de leurs créations, car il s'agit bien d'œuvres d'art déposées dans le musée de la gastronomie, à la fois éphémère et éternel. L'éphémère vint conclure ces passionnantes révélations : il prit la forme de dégustations, courtoisement servies et délicieusement distribuées dans les locaux de la Chambre Régionale de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine.

Comment traduire en mots trop simples l'étonnement heureux de dégustateurs penchés sur les assiettes de jambon finement découpé, sur les rondelles sinueuses de différents greniers médocains, sur les jonchées torsadées de lait caillé d'une blancheur immaculée, enfin sur ce gâteau triangulaire du Limousin où les châtaignes content fleurette aux chocolats ?

De quoi rêver...et prolonger les délices d'une rencontre dont la mémoire ne cesse de nous hanter en ces temps de confinement où la séparation des uns et des autres fait force de loi pour avoir la joie de renouveler de tels moments qui feront prospérer les Sentinelles du goût !

Anne-Marie COCULA

COVID-19

Salon de l'Agriculture de Bordeaux. Le salon de l'Agriculture de Bordeaux qui devait se dérouler du 16 au 24 mai est annulé dans sa configuration actuelle. Le Salon prévoit d'organiser la semaine de l'Agriculture aux mêmes dates si les règles sanitaires actuellement en vigueur le permettent. Nous en parlerons dans la Lettre de Mai

Solidarité aux agriculteurs : Le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), son agence pour la promotion des produits agro-alimentaires, les Chambres d'Agriculture, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat, et tous les partenaires régionaux, viennent de créer <https://www.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr> une plateforme solidaire proposant de commercialiser des produits locaux de Nouvelle-Aquitaine.

LES SENTINELLES DU GOÛT



L'objectif des Sentinelles du Goût est d'éviter l'extinction et/ou l'altération des produits et des recettes de Nouvelle-Aquitaine. En ce sens, il s'agit d'identifier et de préserver les produits et les recettes typiques avant qu'ils ne disparaissent ou ne soient dénaturés. Les Sentinelles du Goût visent ainsi à faire perdurer et à transmettre les produits locaux porteurs de traditions, d'une histoire, de savoir-faire humains, rattachés à des terroirs et à des goûts spécifiques. Ne sont pas concernés les produits bénéficiant déjà d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. L'identification les « sentinelles du goût de l'IGNA » permettra aussi la mise en valeur des savoir-faire des artisans fabricants, quel que soit leur métier (artisan, cuisinier, agriculteur, etc.) ainsi que leur transmission. L'objectif n'est pas de développer une filière ni de développer une production, il s'agit de s'intéresser aux produits et recettes résiduelles étant comme un patrimoine immatériel.

Les premiers labels ont été décernés le 9 mars dans les locaux de la Chambre Régionale de l'Agriculture aux artisans fabriquant les produits suivants, le Jambon d'Ibaiama, l'Andouille Béarnaise, le Grenier Médocain, le Treipais, le pain au blé rouge de Bordeaux et la Jonchée. Un diplôme a été remis aux artisans présents.

LE BREUILH VALORISER LE LAIT DE BREBIS



Crédit photo : © Droits réservés



Isabelle Sallaberry a installé la Ferme Bacquet à Orègue en 2011 avec son compagnon. Ce sont 180 brebis laitières qui constituent l'activité principale, avec la production de fromages et de charcuterie. Parmi le catalogue de produits de cette exploitation en autonomie alimentaire (grâce à 24 hectares de production uniquement en herbe), figure le Breuilh.

Fabriqué à partir du lait de brebis, le breuil (greuil / brousse) fermier est un produit laitier frais, naturel et délicat. « D'abord, il faut parler du lait de brebis que l'on transforme en fromage. On en sort le petit lait, ou lactosérum, que l'on valorise en faisant un deuxième fromage, le Breuilh. On en produit de février à août. Il y a le goût spécifique du fromage d'antan, avec du fruité et de l'assiduité, cela variant selon les pâturages. C'est valorisant, même si cela demande du temps », décrit l'agricultrice.

Sylvain Desgroppes

Informations : <https://www.ossau-iraty.fr/etape/ferme-bacquet>

LE VEAU DE LAIT, UN CONTACT FORT



Crédit photo : © Droits réservés

C'est en 1998 que Sylvie Bramont s'est installée sur l'exploitation familiale à Vigeois (Corrèze), en GAEC avec sa mère, aujourd'hui à la retraite. Elle n'a rien changé à la production de la ferme depuis, et continue avec les veaux sous la mère. Environ 25 par an, un troupeau alimenté grâce aux 51 hectares de l'exploitation, toute en herbe. Un métier prenant mais passionnant.

Sylvie Bramont travaille avec la race Limousine, « pour la conformation, la carcasse, en sachant que l'on est sur un bon terroir qui fait partie du berceau de la race », juge-t-elle. Sa production est labellisée, ce qui permet aussi une meilleure valorisation. À condition que les veaux soient de qualité. Il y a trois critères : couleur, conformation, état d'engraissement.

« Le veau doit être blanc. Tous les mois, on contrôle les taux d'hématocrite et d'hémoglobine. Pour la conformation, cela dépend des taureaux. On fonctionne sans insémination, on a trois taureaux. Pour l'état d'engraissement, cela dépend du lait utilisé », résume la productrice. Un travail très prenant au quotidien.

« Mais c'est aussi ce contact fort que l'on a avec le veau de lait qui me plaît », avance Sylvie Bramont. Le résultat final est jugé sur la qualité de la viande. Une viande très appréciée pour de multiples critères. « Le goût de la viande est particulier. On parle de tendreté, d'une viande savoureuse, moelleuse, qui ne bouge pas, ne se réduit pas à la cuisson », termine l'agricultrice.

Sylvain Desgroppes

Revoir l'émission la Corrèze Gourmande de René sur cet élevage

<https://www.youtube.com/watch?v=yqgXL0gHVZQ>

LA JONCHÉE DESSERT LACTÉ



Historique C'est au Moyen-Âge que la Jonchée est apparue avec, par la suite, une période où peu de monde la fabriquait. La jonchée est réapparue dans les années 1950-60, dans le Pays de Rochefort, par le biais d'une femme qui vendait des jonchées en charrette au lendemain de la guerre. La jonchée est un dessert lacté au lait caillé enroulé dans une paillasse de joncs du marais. Les parents de l'artisan voulant diversifier les activités de la ferme ont mis ce produit et cette recette familiale au goût du jour.

Fabrication du produit La jonchée est faite à base de lait cru de vache et de présure animale de caillette de veau. La Jonchée peut être aromatisée par de l'extrait d'amande. Il est important d'utiliser le jonc naturel fleuri du marais (paille verte très élancée) pour faire la traditionnelle jonchée. Les joncs doivent être conservés dans de l'eau glacée.

La technique. Les joncs sont cueillis fin printemps / début été (juin, juillet) pour qu'ils ne soient pas trop gros et qu'ils puissent laisser passer le petit lait. Puis les joncs sont triés, coupés et cousus avec une machine à coudre pour créer une paillasse d'environ 30cmx30cm. Le lait est d'abord chauffé avant de mettre la présure. Une fois chauffé, il faut mélanger le tout. Il faut ensuite laisser cailler le lait dans des bacs pendant au moins 1h pour que le caillé se forme. Une fois le lait caillé, il est déposé, à l'aide d'une louche sur une paillasse qui sera fermée aux deux extrémités par des élastiques. Les jonchées seront mises dans des récipients remplis d'une eau à 2°C. Du petit lait va donc se libérer dans l'eau glacée.

La caractérisation du goût. La Jonchée faite à base de joncs naturels lui donne un goût herbacé. Elle peut être aussi amendée par l'extrait d'amande ajouté au lait caillé.