



LA LETTRE DE L'IGNA



N° 19 Mai 2020

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE EN ATTENDANT L'AVENIR...

Avez-vous remarqué que la distanciation physique qu'on nous impose est devenue aussi une distance temporelle ? Pour ne pas trop assombrir l'avenir, on nous parle d'un « après » qui succéderait au temps présent et s'intercalerait entre nous et un avenir proche, mais pas si proche que cela si l'on suit l'actualité sanitaire... Ceci pour nous faire patienter et ménager notre espérance de confinées et de confinés. Du côté du goût, cette période dramatique et inédite nous apprend beaucoup.

D'abord, elle nous conforte dans les approches qui sont les nôtres depuis la naissance de l'IGNA : oui, il faut développer les circuits courts et se conformer aux saisons climatiques de la planète et de ses deux hémisphères dont l'un est en été quand l'autre est en hiver avec pour zones intermédiaires celles de l'équateur et des tropiques. Oui, il faut soutenir celles et ceux qui s'y consacrent en soulignant leurs difficultés et leur immense capacité d'adaptation comme on le voit actuellement avec le porte à porte des paniers de légumes frais qui remplace la convivialité des marchés. Certains d'entre eux ont conservé ou retrouvé la permission de se tenir avec des précautions devenues notre lot quotidien pour un temps encore indéterminé et, peut-être, répétitif. Oui, il faut encourager les innovations et en diffuser la connaissance et la pratique afin de les transformer en habitudes. Mais ce n'est pas une raison pour abandonner les méthodes du passé, parfois trop vite condamnées : celles et ceux qui, aujourd'hui, sont « au four et au moulin », au propre et au figuré, nous rappellent le bon usage de pratiques artisanales toujours vitales et promptes à s'adapter de génération en génération. Et voilà que des boulangeries vont accueillir les bouquets de muguet du premier mai, menacés de dépérir sur pieds !

À vrai dire, en Europe occidentale, dans les pays désormais qualifiés de « riches » ou de « développés », toutes les comparaisons avec les grandes épidémies antérieures, source inépuisable d'inspiration médiatique, oublient une différence essentielle : les conditions de ravitaillement. S'il nous est possible de continuer à aller « faire des courses » et à distribuer des vivres, grâce au dévouement de tant de bénévoles, pour celles et ceux qui en sont privés par manque de moyens et de travail, pensons que, jusqu'au XIXe siècle, on comptabilisait « les bouches à nourrir » quand s'annonçaient de mauvaises récoltes, accompagnées, précédées ou suivies d'épidémies. Et ce contingentement s'est perpétué jusqu'au milieu du XXe siècle : dès le début de la seconde guerre mondiale, alors que la convention d'armistice de juin 1940 faisait de l'agriculture française la pourvoyeuse alimentaire de ses vainqueurs, on a transformé les parcs d'agrément en jardins potagers et lancé à grand renfort d'affiches alléchantes de « réclame » le goût délicieux des topinambours et des rutabagas.

C'est pourquoi la pandémie que nous traversons—lorsqu'elle se « met en ménage » dans tant de pays avec le manque de denrées alimentaires, avec la guerre et les difficultés accrues d'un approvisionnement extérieur—renoue avec les grandes tragédies de l'humanité.

Anne Marie Cocula. Présidente de l'IGNA.



LE BEURRE ÉCHIRÉ

UNE BEURRERIE D'EXCEPTION

Notre beurrerie, Coopérative Laitière de la Sèvre fondée par un groupe de producteurs, a vu le jour en 1894 dans le village d'Echiré en Deux-Sèvres. Depuis sa création nous avons su conserver un savoir-faire traditionnel.

Nous produisons notre beurre à l'aide d'une baratte en bois, une fabrication ancestrale que notre coopérative perpétue depuis son origine.

Le lait de nos producteurs, issu d'animaux nourris SANS OGM, est collecté localement toutes les 48 heures, puis analysé systématiquement une fois arrivé à la beurrerie.

Il est transformé en crème avant de rentrer dans une phase de maturation lente et biologique pendant 18 heures au minimum, ceci pour laisser le temps aux arômes de se développer.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE.

Le beurre Echiré fait partie de l'AOP Beurre Charentes-Poitou et a reçu le prix de l'Excellence Française en novembre 2015. Ce label créé en 2009, distingue chaque année des organisations qui par leur savoir-faire, leur créativité et leur capacité d'innovation, participent au rayonnement de la France à travers le monde.

Notre site de production est certifié IFS niveau supérieur.

LE MARCHÉ

Le beurre d'Echiré est présent dans les plus beaux établissements : palaces, restaurants étoilés, boulangers et pâtisseries de renom (Relais Desserts), Meilleurs Ouvriers de France. La Classe 1st d'Air France a choisi Echiré pour sa classe la plus prestigieuse, ce qui confirme l'excellence de notre beurre.

Informations: <https://www.echirelebeurredefrance.fr/sevre-belle/>

Autres Beurres

La Baratte du Crémier – Elaboré à partir d'un ferment unique au monde, obtenu à partir du lait d'une de nos meilleures fermes. La Baratte du Crémier a la typique saveur d'un beurre d'autrefois. Existe en version doux et demi-sel. Poids net : 250g



La Baratte d'Or – Également élaborée à partir de notre ferment exclusif, la Baratte d'Or apporte un goût traditionnel aux plus divers mets. Existe en version doux. Poids net : 250g



LE TREIPAÏS PÂTISSERIE LIMOUSINE

Historique Les 3 présidents de département (Corrèze, Creuse, Haute-Vienne) de l'ancienne région Limousin se sont rencontrés avec pour objectifs communs : créer un produit représentant et valorisant le Limousin par la forme et la composition. 12 personnes étaient alors réunies pour le choix des parfums, du statut et de la forme du gâteau. Suite à cette rencontre, différentes versions ont été proposées. Plusieurs réunions ont été faites pour ajuster le goût. L'équilibre des goûts a été difficile à trouver car le marron est un produit avec un goût assez neutre et le chocolat un produit avec une diversité d'arômes. Le choix s'est donc fait par élimination. Pour la forme, le choix fut l'une des propositions d'un des participants, une forme triangulaire rappelant le marron de façon stylisé. Pour répondre aux objectifs, le treipaïs fonctionne par 3 : 3 parfums, 3 côtés, 3 départements et 3 tailles de gâteau (3 parts, 6 parts et 9 parts). Pour présenter le produit, il possède sa propre boîte elle aussi triangulaire. La création s'est faite entre 2001 et début 2002. Pour protéger le produit, le statut et une marque ont été déposés et un cahier des charges a été créé.

Fabrication du produit La châtaigne pour la mousse aux marrons. Il s'agit de l'emblème du Limousin mais il n'y a pas d'obligation pour cet ingrédient. Dans cette mousse, nous pouvons y retrouver de la pâte à marrons et de la crème de marrons. La noisette en poudre et effilées pour le biscuit dacquois noisette. Il s'agit d'un fruit sec utilisé dans le célèbre gâteau creusois mais il n'y a d'obligation pour ce produit. Le chocolat pour le biscuit chocolat ou pour le glaçage. Un choix qui est plutôt gustatif puisque 95% des gens aiment le chocolat. Pour le glaçage, du chocolat noir et du chocolat blanc sont utilisés. Le praliné pour le croustillant praliné. Pour le praliné, les produits utilisés sont le praliné Valrhona, le pailleté feuilletine et du chocolat.

La caractérisation du goût La portion de chaque mousse et ingrédient doit permettre de sentir les différentes saveurs de ce dessert, sans qu'une partie prenne le dessus sur les autres. Il y a donc un impact sur le goût si les portions de chaque couche et ingrédient ne sont pas respectées.

QUESTIONS POUR UN... GOURMAND !

Par Virginie Hildelbert, pédagogue du goût, www.carrementgout.com

On me cueille déjà à la préhistoire alors que je pousse à l'état sauvage en Amérique, Asie et Europe occidentale. Les romains m'utilisent comme masque de beauté. Je n'investis les jardins et potagers français qu'au Moyen-âge, notamment, grâce au navigateur et explorateur Jacques Cartier, qui m'importa de ses voyages aux Amériques. Sont alors utilisées toutes les parties de ma plante dont les vertus médicinales font l'objet de publication: feuilles, racines et fruits sont utilisés sous forme de tisanes, sirops, onguents. Nous devons celle que je suis aujourd'hui, à un officier de marine Amédée-François F. (chut, son nom vous mettrait sur ma piste !), à son amour de la botanique et à des plants ramenés du Chili au XVIII, qui seront croisées avec celles d'Amérique du Nord. Mon nom botanique " *Fragaria* " dériverait du verbe latin " *fragare* " signifiant odorant, qui a donné fragrance et qui correspond à l'exaltation d'odeurs suaves. 9e fruit le plus consommé par les français, je suis un de ceux qui contient le plus de vitamine C. Peu calorique, composé à 90% d'eau, je suis également une source de vitamine B9 et de manganèse.

On me ramasse à la main entre fin mars et juin, le cœur de ma saison, qui se poursuit jusqu'aux premières gelées. Faux fruit, ma chair est un réceptacle floral gonflé, mes graines dites « akènes » sont, elles, les vrais fruits. Pour me choisir, veillez à ce que je sois brillante, de couleur uniforme, avec une collerette et un pédoncule bien verts ! Surtout, ne vous fiez pas à ma couleur ou ma taille, qui dépendent de ma variété, faites plutôt confiance à votre nez, pour humer mes arômes de feuilles vertes, clous de girofle, caramel et ananas. D'ailleurs, je m'entends bien avec ce dernier, car nous partageons des principes actifs responsables des notes aromatiques de caramel (furanéol), de clou de girofle (eugénol) et d'ananas (esters fruités). Souvent consommée crue, je suis particulièrement appréciée, en compagnie de crème ou de vin.... Citron vert, vanille, chocolat, romarin et basilic sont également de très bons amis !

Je suis, je suis... ?

Vite, découvrez la réponse ici =><https://www.facebook.com/institutdugout>



Source : www.tomate-o-coeur.fr

E et JE Constantin
Tomate O Coeur
 135 chemin Mallarode
 64400 Oloron Sainte Marie
 0689350114

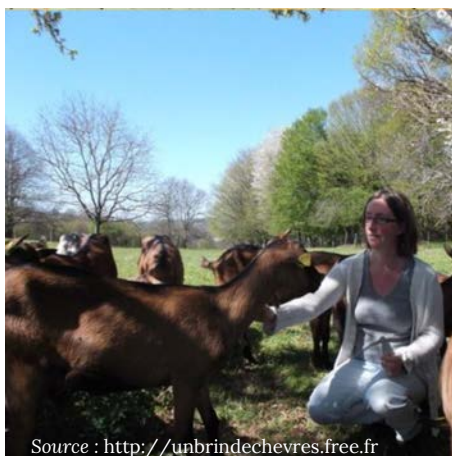
Par Sylvain DESGROPPES

Jean-Emmanuel et Emmanuelle Constantin sont maraîchers depuis quinze ans à Oloron Sainte-Marie (64). « La tomate avait du succès, on s'est lancé dans les produits transformés pour en proposer des bonnes toute l'année », explique le producteur. Tomate O Coeur, c'est du local, en biologique, avec une qualité au bout, les produits étant transformés en direct après la récolte. Le circuit court est poussé jusqu'au bout : production, récolte, transformation, et recettes des chefs. « On a des jus vifs et acidulés (jaune, vert, rose), et des jus plus suaves (rouge, noir, orange). On fait nos recettes selon les produits que l'on a, en cherchant une richesse gustative », conclut Jean-Emmanuel Constantin, qui propose aussi gaspachos, soupes, et autres sauces tomate.

Tombé dans l'oubli, le jus de tomate renaît de sa pulpe ! Il fait l'unanimité pour ses vertus santé : peu calorique, peu sucré, il est riche en fibres, en vitamines A, C, K, est source de lycopène, un puissant antioxydant. Et quand il s'agit d'un Pur Jus de Tomates, comme ceux que nous proposons, là, ses atouts sont encore plus grands ! Car en plus d'être bons pour la santé, les Purs Jus de Tomates Tomate O Coeur sont bons tout court, variés en couleurs et en saveurs, issus des meilleures variétés sélectionnées au fil des années : rouge, jaune, noir, cerise, rose, orange et vert ! Les tomates sont cueillies bien mûres, elles sont prêtes à exprimer tout leurs jus et saveurs, salées juste ce qu'il faut avec le sel de Salies de Béarn, un sel pur et local.

C'est unique et nulle part ailleurs ! Sain et detox le matin, le pur jus de tomate est l'allié d'un petit déjeuner équilibré, tonique et nutritif le midi, chic et délicieusement rétro en cocktail le soir : il se déguste nature ou agrémenté d'un soupçon d'épices (sel au céleri, poivre, curcuma...), de quelques gouttes d'un citron bien parfumé..

LA FEUILLE DU LIMOUSIN UN PRODUIT DE MARQUE



Source : <http://unbrindechevres.free.fr>



Par Sylvain DESGROPPES

La ferme Un brin de chèvres, à Perpezac-le-Noir (19), c'est une histoire qui témoigne de l'agriculture d'aujourd'hui, de son nouvel élan et de ceux qui font des produits locaux, de qualité, témoins d'une histoire, d'un patrimoine. Après ses études, **Virginie Cagnon** a créé seule cet élevage caprin en Corrèze.

La ferme compte quarante chèvres et neuf hectares de prairies. « Une installation hors-cadre familial, seule, sur une zone que je ne connais pas, et en élevage caprin, peu répandu dans la région, tout n'a pas été facile », concède l'agricultrice.

Pourtant, depuis 2016, celle-ci a fait un bon bout de chemin, développé sa gamme de produits (cabécou, panés, yaourts, tommes...), et multiplié ses débouchés (cantines, épiceries, marchés locaux...).

Parmi ces produits, la Feuille du Limousin, produit créé dans les années 1990 et porté par une vingtaine de producteurs. « C'est une marque collective, bien identifiée grâce au travail du groupement de producteurs. Je vends à Rungis. On suit une feuille de route bien définie, le succès est là », observe Virginie Cagnon. Ce fromage de dégustation est bien apprécié.

Parmi ses spécificités, le lait, mis à cailler, est pré-égoutté avant d'être mis dans des moules, fabriqués sur mesure et en inox. « C'est un fromage à pâte molle, qui se mange demi-sec, avec une semaine d'affinage. Le goût de chèvre est présent mais assez doux. La croûte est fine, couleur ivoire, avec cette forme de feuille de châtaignier, emblème du Limousin », décrit l'éleveuse.