



# La Lettre de l'IGNA

N° 1- Octobre 2018

## NOUVELLES DE L'INSTITUT DU GOUT DE LA NOUVELLE-AQUITAINE (IGNA)

L'IGNA ne saurait d'emblée s'ériger en temple du goût. Ses fervents fondateurs savent bien que "goûts et couleurs" sont un choix personnel qui ne souffre aucun ordre venu de l'extérieur, ni aucune obligation à se conformer aux choix des autres.

Cette liberté primordiale est un commandement que les membres de l'Institut mettent au premier plan de leurs devoirs au sein de l'association. Alors que leur reste-t-il... ? La réponse est simple : tout le reste. Et ce "reste" se conjugue avec des atouts majeurs : d'abord, la qualité et la diversité des denrées et des productions de la Nouvelle-Aquitaine, première région agricole et agro-alimentaire de France ; ensuite, sa renommée gastronomique qui a réussi à traverser les siècles en défiant les temps difficiles des pénuries, des disettes et des restrictions de ravitaillement ; enfin, l'attrait d'une région de plus en plus recherchée pour y vivre ou y séjourner de plus en plus longtemps.

Faut-il se contenter de tant de richesses assemblées ? Sûrement pas ! Car ces atouts ont sans cesse besoin d'être rappelés et valorisés face aux risques d'une alimentation dont les excès confinent à la "mal-bouffe" avec toutes ses conséquences. Telle est bien la tâche des membres de l'IGNA : aider par tous les moyens à l'élaboration et à l'apprentissage du goût, à force de partages qui engagent toutes les catégories sociales et tous les âges de la vie.

Anne Marie COCULA Présidente de l'IGNA.

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS - OCTOBRE 2018

6	CHAPITRE DE LE CONFRERIE DU CEPE ET DU VEAU SOUS LA MERE DE SAINT-SAUD-LACOUSSIERE (24) : <a href="http://www.tourismeperigordvert.com/fr/fete-du-cepe-et-du-veau-sous-la-mere.htm">http://www.tourismeperigordvert.com/fr/fete-du-cepe-et-du-veau-sous-la-mere.htm</a>
6- 7	FETE DES VENDANGES ET DE LA DURAGNE LEOGNAN (33) <a href="http://www.mairie-leognan.fr/IMG/pdf/vendanges18site.pdf">http://www.mairie-leognan.fr/IMG/pdf/vendanges18site.pdf</a>
6-14	FESTIVAL POMM'EXPO A SECONDIGNY (79) <a href="http://pommexpo.fr/">http://pommexpo.fr/</a>
7	FETE DU GATEAU BASQUE A CAMBO LES BAINS (64) <a href="https://www.lafetedugateaubasque.com/">https://www.lafetedugateaubasque.com/</a>
7	CHAPITRE DE LA CONFRERIE LES FLEURONS DE LA GATINE POITEVINEA SECONDIGNY (79) <a href="http://lesrdvparthenaisiens.fr/2018/09/19/la-confrerie-des-fleurons-de-la-gatine-poitevin/">http://lesrdvparthenaisiens.fr/2018/09/19/la-confrerie-des-fleurons-de-la-gatine-poitevin/</a>
11-14	PORTES OUVERTES VALLEE DES ALDUDES (64) <a href="http://pratique.tourisme64.com/animation/aldudes.html">http://pratique.tourisme64.com/animation/aldudes.html</a>
13	CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE A AGEN RENSEIGNEMENTS (47) <a href="https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr">https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr</a>
14	CHAPITRE DE LA CONFRERIE DE LA GASTRONOMIE CREUSOISE PAR LES COMPAGNONS DU TERROIR à AUBUSSON (23) <a href="http://www.emka-web.net/administration/otahun/images/file/AgendaPSC2018(1).pdf">http://www.emka-web.net/administration/otahun/images/file/AgendaPSC2018(1).pdf</a>
20	CAPUCINADE DE SAINT-PALAIS (64) <a href="http://www.saintpalais-tourisme.com/Actualites">http://www.saintpalais-tourisme.com/Actualites</a>
21	CHAPITRE DE LA CONFRERIE DES AMATEURS DE SAGARNO DE LA BIDASSOA HENDAYE (64) Mail : <a href="mailto:confrerie.sagarno@laposte.net">confrerie.sagarno@laposte.net</a>
21	CHAPITRE DE LA CONFRERIE DU CHATAIGNER, DE LA CHATAIGNE ET DU CHAMPIGNON DU PERIGORD VILLEFRANCHE DU PERIGORD (24) <a href="http://www.villefrancheduperigord.fr/fr/association/1/4278/confrerie-chataignier-chataigne-champignon-villefranche-perigord">http://www.villefrancheduperigord.fr/fr/association/1/4278/confrerie-chataignier-chataigne-champignon-villefranche-perigord</a>
26-27	FETE DU PIMENT ET CHAPITRE DE LA CONFRERIE DU PIMENT ET DE L'AXOA D'ESPELETTE (64) <a href="http://www.espelette-paysbasque.com/cote_detente/fete-piment.php">http://www.espelette-paysbasque.com/cote_detente/fete-piment.php</a>

**FAITES-NOUS CONNAITRE VOS ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS.**

### Projets scientifiques.

Au sein de l'Université Bordeaux Montaigne, le programme de recherche collectif TERESMA (Produits de terroir, espaces et marchés, hier et aujourd'hui), financé par la Région Nouvelle-Aquitaine sur la période 2016-2019 poursuit son activité. <https://teresma.hypotheses.org/projet-scientifique>. Un ouvrage grand public et illustré autour de produits et des savoir-faire de la Nouvelle-Aquitaine est en cours de préparation. L'originalité de la démarche consiste à mettre en avant les acteurs individuels ou collectifs d'aujourd'hui (de la production, de la transformation, de la valorisation des produits) et de proposer des mises en perspective historique à travers des documents anciens (recettes de cuisine, cartes postales, menus, etc.). Nous avons déjà réalisé plusieurs entretiens (restaurateur, éleveur, artisans, élus) pour établir les portraits des acteurs d'aujourd'hui de la gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine. L'IGNA est un partenaire de ce projet de publication qui pourrait aboutir fin 2020. Une présentation de l'IGNA à travers un entretien avec sa présidente et l'étude de plusieurs confréries grâce à des rencontres avec leurs responsables prendront place dans l'ouvrage.

### Publication.

Vient d'être publié aux éditions Peter Lang (<https://www.peterlang.com/view/title/65813>) un ouvrage collectif intitulé *Des produits entre déclin et renaissance (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*.



Il s'agit des actes d'un colloque international qui a eu lieu à Bordeaux en 2016.

La problématique du déclin permet de mieux comprendre comment un aliment s'inscrit dans des modes de consommation en perpétuelle évolution, parvient à se diffuser sur le marché, à acquérir une certaine renommée, avant de se voir concurrencer par d'autres, jusqu'à devenir une culture résiduelle. Elle conduit à interroger les choix alimentaires et leurs contraintes, les orientations du secteur agroalimentaire, les questions de santé publique, d'environnement, etc. Au carrefour des enjeux contemporains de l'agriculture, de l'alimentation et du développement territorial, les questions de la relance et de la patrimonialisation des produits sont largement présentes dans ce livre. Les études de cas proposées mettent en lumière les ressources économiques, mais aussi patrimoniales, identitaires et politiques, que peuvent représenter ces produits oubliés.

Les réflexions proposées servent à mieux comprendre l'évolution des goûts et pourquoi certains produits sont délaissés aujourd'hui par les consommateurs.

**Philippe MEYZIE**

### UN LIVRE A DECOUVRIR

*Cela ne s'était jamais fait jusqu'à ... présent ! Ni livre de cuisine, ni livre de recettes...*

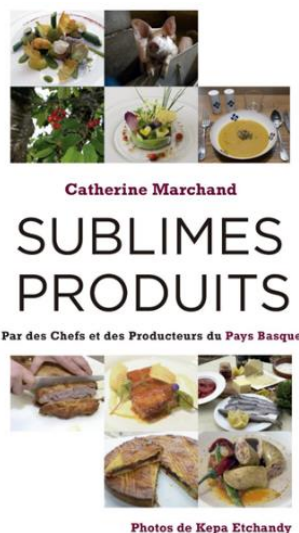
C'est un voyage dans l'univers de passionnés Chefs et Producteurs, à la découverte d'une histoire qui les unit : les produits de qualité et locaux !

Du goût et des saveurs, au rythme des saisons, paysans, pêcheurs et chefs transmettent leur passion, reflet des savoir-faire au fil des générations, et des recettes qui racontent cet engagement et des démarches qualitatives.

Plus que jamais, la recherche de l'authenticité et des valeurs est au cœur des démarches menées par les paysans, les pêcheurs et les chefs pour aller vers l'Excellence ! Une certaine idée de consommer autrement !

De les cuisiner aussi chez soi..., de prendre le temps d'aller à la rencontre des producteurs, d'être curieux... et de créer vos recettes !!!

**Catherine MARCHAND**



**FAITES CONNAITRE L'IGNA AUPRES DE VOS AMIS ET DE VOS RELATIONS,  
DEMAIN, PLUS NOMBREUX, NOUS SERONS PLUS FORTS.**