

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

### PIQUE-NIQUE OU PIQUENIQUE (permission orthographique depuis 1990)

En ces temps de confinement où les restaurants fermés se transforment pour résister en distributeurs de repas à emporter logés en paniers cartonnés, il est temps de prolonger l'éditorial du mois dernier où nous avons assisté, sur la longue durée des temps historiques, à la disparition du repas couché à la romaine et à l'installation des convives sur des chaises et autour d'une table afin de déguster sans risque d'être étouffés des aliments carnés arrosés de boissons de plus en plus vieilles. Abandonnons ces tablées pour retourner aux repas pris à ras de terre, non pas pour y manger comme autrefois mais pour y découvrir un autre territoire capable à lui seul de changer le goût : c'est celui des pique-niques ou piqueniques... Ce nom fut forgé à partir d'un simple outil, une quelconque pique, utilisé pour accrocher une chose sans valeur réduite à une nique. Soit une façon de manger sobrement comme les casse-croûtes d'antan et d'aujourd'hui qui se passent de pause ou d'entracte pour être avalés, sinon dégustés.

Le pique-nique, en prenant de l'âge, est devenu distingué, réservé aux bourgeois des villes qui ont besoin de prendre l'air, de garnir des paniers d'osier—c'est plus chic que des sacs—, pour y disposer couverts, assiettes et verres, puis de choisir une nappe blanche ou décorée et de poser le tout dans un décor champêtre où il fait bon s'asseoir sur l'herbe ou sur une souche d'arbre avec, çà et là, des cousins pour la sieste. Ces premiers repas aux champs ont donné toute leur chance aux plats froids : terrines, pâtés, salades, œufs durs et sauces à la moutarde ou à la vinaigrette, le tout présenté dans la faïence ou la porcelaine fleuries.

Puis le pique-nique s'est popularisé avec l'octroi des quinze jours des congés payés de 1936. Désormais, plus de véhicule hippomobile ou de voiture décapotable pour transporter les paniers d'osier qui fleurent bon les condiments, mais les sacs du vélo ou le sac à dos des marcheurs qui découvrent les joies du campement, plus tard dénommé camping. L'épopée du sandwich commence et il est impossible qu'aucune ou aucun d'entre vous n'ait pas conservé le goût du jambon-beurre enfermé dans deux tranches de pain ou une demi-baguette. Ainsi débuta la civilisation du sandwich et celle de la multiplication des pains qui les emprisonnent et des denrées qui les garnissent parfois jusqu'au débordement. Alors, de nouveau, il est bon de s'asseoir pour en venir à bout et manger proprement...

## DRIVE ÉLEVEURS AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES IGP ET LABEL ROUGE



L'Agneau de lait des Pyrénées est une production ancestrale des Pyrénées Atlantiques. Cet agneau est produit par les éleveurs et les brebis qui produisent également le fromage AOP Ossau-Iraty. Il précède dans la saison la production de lait.

Nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis, il est produit uniquement en Pays-Basque et au Béarn, et est issu des races de brebis locales. Reconnu par une IGP et un Label rouge, il est consommé traditionnellement dans les pays méditerranéens comme met principal à Noël. En France, il est habituellement commercialisé dans les plus grands restaurants : Alain Ducasse, Michel Guérard, Hélène Darroze, Yannick Alléno et bien d'autres lui font une place d'honneur à leur table.

Les commandes se passent sur le site internet suivant

<https://boutique.agneaudelaitdespyrenees.com/>

## POULE DE BARBEZIEUX



La poule de race Barbezieux était célèbre et réputée pour ses chapons, depuis plusieurs siècles, avant que sa production ne s'arrête progressivement à partir de la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, jusqu'à la disparition de la très grande majorité de ses spécimens dans les années 1960.

Sous leur plumage noir, prestigieux, les poulets de la race de Barbezieux sont généreux ! D'un poids moyen que l'on situerait entre la poule et le dindon : ce ne sont pas des poids plume ! La poule pèse en moyenne 2,5 kg ; quant au coq, il tourne autour des 3 kg !

On les distingue dans la basse-cour entre toutes les autres volailles grâce à leur robe noire irisée, bien sûr, à leurs fiers crête et barbillons rouges ainsi qu'à leurs oreillons blanc immaculé caractéristiques de la race. Enfin, la poule de race de Barbezieux est une race locale qui s'est adaptée au terroir argilo-calcaire du Sud des Charentes, ce qui l'a dotée d'une ossature très fine, d'une haute taille et d'une musculature puissante.

### Une production exigeante

Pour un beau et bon poulet, il faut un bel et grand espace. Pas question d'entasser les poussins de la race de Barbezieux ! Dans le parc d'élevage, on compte seulement dix poussins par mètre carré, pendant les quarante-neuf premiers jours. Ensuite, chaque poulet dispose de quatre mètres carrés individuels, en terrain herbeux et arboré ! Pour affiner leur goût, les volailles sont nourries sans OGM, avec blé et maïs du terroir. Les aviculteurs sont au petit soin pour leur volailles : la durée d'élevage totale des poulets est de cent vingt jours minimum (les poulets industriels sont abattus au bout de quarante jours ; les labels rouges, 80 jours).

### Le chapon de Barbezieux

<https://aspoulba.fr/points-de-ventes/>

ASPOULBA association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux [contact@aspoulba.fr](mailto:contact@aspoulba.fr)

### Le chapon de Grignols

Un marché avec les producteurs de chapons de Grignols sera organisé à Grignols (Gironde) le 20 décembre

### Chapons à commander à Pessac

Kyriel Dubourg 162 avenue Maréchal de Lattre de Tassigny Pessac

Téléphoner au 05 56 68 00 92 ou aller sur place

## DU CHEVREAU DANS LES ASSIETTES



La région Nouvelle-Aquitaine est la première région caprine de France. Fort de ce constat, le Conseil Régional a décidé d'accompagner la filière à la recherche de solutions pour sortir de sa crise, qui découle de la crise sanitaire en cours depuis le printemps 2020. Une crise survenue en pleine période de Pâques, temps fort, puisque 60% des abattages se déroulent entre mars et mai.

Cette année, face à la forte baisse des exportations, à l'arrêt de la restauration hors domicile, il a fallu innover. Stéphane Marteau, chargé de développement "Marché de proximité" au sein de l'unité circuits courts de la Direction agriculture, agroalimentaire, pêche du conseil régional, s'est attaché à relier offre et demande pour identifier de nouveaux marchés.

L'ACENA, Association des Coordonnateurs d'Achat des EPLE de Nouvelle-Aquitaine, a joué un rôle central. « La région insiste pour une consommation de produits locaux dans les collèges et lycées. L'ACENA permet une action à l'échelle régionale », continue Stéphane Marteau. « La viande de chevreau était absente de ce marché », rappelle-t-il.

« Grâce à l'opération menée, les interlocuteurs de la filière et de la restauration collective publique se sont rapprochés », se réjouit Stéphane Marteau. Un premier pas essentiel pour offrir de nouveaux débouchés à une filière qui en avait bien besoin pour diversifier ses circuits de commercialisation et mieux valoriser sa production. Et une manière d'introduire des produits locaux dans les assiettes.

Sylvain Desgropes

## LA MARQUE ORIGINE CORRÈZE : GOÛTS, SAVOIR-FAIRE ET TERRITOIRE



Crédit photo :  
© Droits réservés

En ces temps de confinement et d'interrogations sur les circuits d'approvisionnements, on ne peut que saluer la démarche du département de la Corrèze en lien avec les chambres des métiers, de commerce et d'agriculture afin de promouvoir les productions corréziennes et leurs acteurs, à travers notamment la vente en ligne.

L'initiative est lancée depuis 2019 et la création de la marque *Origine Corrèze*. La valorisation du goût prend place dans ce projet qui vise à soutenir la production locale, mais aussi faire connaître aux consommateurs d'ici et d'ailleurs les produits corréziens.

Un site internet (<https://www.origine.correze.fr/>) et une boutique en ligne (<https://www.boutique-originecorreze.fr/>), agrémentés de belles photographies mettant en scène les produits, permettent de les découvrir et de se les procurer auprès des agriculteurs, des artisans et des entreprises de la région. Le but est bien de mettre en avant les savoir-faire et les producteurs corréziens dans de multiples domaines (décoration, ameublement, édition, etc.).

Si des produits de toutes natures sont proposés par plus de 120 entreprises avec 500 produits déjà labélisés, on y retrouve aussi en bonne place des salaisons, des fromages ou des produits d'épicerie (confitures, farines, pâtisseries) ; certains connus comme l'huile de noix ou la pomme du Limousin, d'autres à découvrir comme la tomme d'Alassac, les truites de la Vézère ou la tourte corrézienne. Appuyé sur un cahier des charges, le label *Origine Corrèze* décerné aux demandeurs par un comité d'agrément implique que le produit soit élaboré dans le département et qu'au moins 51 % des éléments de base soient issus du territoire.

Le développement de cette marque territoriale montre comment l'attention portée au goût, à travers le choix des produits et la reconnaissance des savoir-faire locaux, est une voie possible pour créer des dynamiques économiques et ouvrir aussi vers de nouvelles saveurs.

Philippe Meyzie

## CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE

### CONFRÉRIE DE LA FOUACE



La Confrérie de la Fouace est née en 1983 à l'initiative des commerçants mothais afin de promouvoir cette pâtisserie. Mise en sommeil dans les années 2003-2004, elle a été timidement, remise sur les rails en juillet 2014 avec l'intronisation de trois Mothais membres du bureau actuel « grands amateurs de Fouace et qui aiment la faire connaître ». Il s'agit de Christian Soullard { Président } et également Président des trufficulteurs des Deux-Sèvres, de Patrick Dubreuil { Vice Président } et également Président des commerçants et Artisans Mothais et de Joël Pin { Grand Argentier et Archiviste de la Confrérie... }

La Fouace « est une sorte de pain fait de fleur de farine en forme de galette et cuit sous la cendre ». L'étymologie du mot vient d'ailleurs du latin "focacius" « cuit sous la cendre » venant lui-même de "focus" foyer et s'appliquant au pain romain jusqu'en 1054, date à laquelle se généralise l'usage des fours.

Informations : [https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/confreries/79.06\\_Confr%C3%99](https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/confreries/79.06_Confr%C3%99)

## LA RECONNAISSANCE DES CONFRÉRIES AU PATRIMOINE MONDIAL, CULTUREL & IMMATÉRIEL DE L'UNESCO



L'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine réalise un dossier pour la reconnaissance des confréries au patrimoine mondial, culturel et immatériel de l'UNESCO.

Les confréries intéressées doivent s'adresser à :

Bruno CARNEZ, Président : [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr)

## LE FOIE GRAS, INCONTOURNABLE



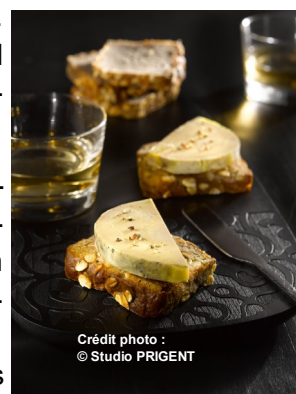
Le foie gras, un produit historiquement local, avec une identification forte, un attachement, des sensations intemporelles. « Le Sud-Ouest est le berceau d'origine du foie gras, il fait partie de notre ADN », lance Chantal Brèthes, présidente du PALSQ, Palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest. Cet organisme porte l'IGP depuis son obtention en 2000, avec un cahier des charges strict.

Les canards doivent être nés en France, élevés en plein air dans le Sud-Ouest, aire de l'IGP, engraisés avec du maïs du Sud-Ouest, et transformés localement. L'origine, la proximité, la traçabilité, des garanties très recherchées par les consommateurs. Ces derniers apprécient le produit festif que peuvent leur proposer les 1818 producteurs de l'IGP.

À eux tous, ils fournissent près de 60% de la production nationale en canard chaque année. « Le foie gras, c'est l'image d'un produit festif, historiquement consommé pendant les fêtes. Il fait penser à un bon repas, un moment de plaisir, de partage », estime Chantal Brèthes. Cette image liant plaisir gastronomique, convivialité et attachement territorial est toujours aussi forte.

L'IGP est présente pour conserver le savoir-faire et la qualité du produit. Ensuite, à chacun sa façon de le consommer. « Je le préfère en conserve, le plus naturel possible, avec un peu de sel et de poivre et du bon pain, à l'apéritif. Mais on peut aussi l'associer à des confitures, ou le consommer chaud, poêlé, accompagné de fruits de nos régions », termine la présidente.

Sylvain Desgropes



Crédit photo :  
© Studio PRIGENT

Site internet : <http://www.foie-gras-du-sud-ouest.fr>

### FOIE GRAS IGP PÉRIGORD

Informations : [Foie gras du Périgord | Perigord \(foiegras-perigord.com\)](http://foiegras-perigord.com)

## QUESTION POUR UN GOURMAND - DÉCEMBRE 2020

Virginie Hildelbert de Carrément Goût <http://www.carrementgout.com>

**A vous de jouer !**

**De quel aliment s'agit-il ce mois-ci ?**

**Envoyez vos réponses sur notre page Facebook !**

Dès la Préhistoire, on me récolte pour me consommer et ce n'est qu'à la fin du XVIIIe siècle que ma production s'organise grâce à un objet (chutt indice sinon) qui permettra de me prélever en partie sans nuire à la nature (chutt encore !).

« Rosée céleste » dans la mythologie grecque, symbole de douceur et de sagesse, « aliment du paradis », médicament divin... mon goût, ma consistance (ni solide, ni liquide), ma capacité de me conserver très longtemps et mon origine, font de moi un aliment symbolique, voire sacré !

A la fois confiserie et remède, je suis un aliment sain, naturel et gourmand, qui possède plusieurs variétés en fonction de la période de ma récolte et de mon terroir.

Utilisé pour confire les fruits et les légumes en m'associant au vinaigre et à la moutarde, mais aussi à adoucir les mets, je suis l'origine de la fabrication du pain d'épice...

**Je suis, je suis...**

**La réponse en vidéo le mois prochain dans la lettre et sur nos réseaux sociaux !**

### RÉPONSE À LA QUESTION DU MOIS DE NOVEMBRE

La réponse était : le Kiwi

Voir la réponse et les explications de Virginie <https://youtu.be/jx102wLle5g>