

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE GOÛT EN PÉRIL. ?

Voici que se rappelle à nous un drôle d'anniversaire : celui de l'arrivée d'une pandémie dont on ignorait tous les effets indésirables ou presque. Un an plus tard, nous avons la certitude de ses incertitudes et des tragédies qu'elle provoque et même nourrit dans le monde entier. Car il s'agit bien d'une consommation forcée qui, sournoisement ou violemment, nous éloigne des plaisirs du goût. Finis les repas entre amis avec leurs recettes découvertes et leurs petits plats mitonnés. Finis les rendez-vous dans les restaurants, qu'ils soient habituels ou exceptionnels.

À leur place, derrière leurs vitres, s'empilent des sièges qui annoncent une fermeture de longue durée tandis que des menus laconiques s'affichent sur leurs portes entrebâillées aux heures des repas que le couvre-feu a décalés en fin d'après-midi. Quant aux déjeuners, ils sont repoussés à l'extérieur, tantôt sur des tables éparses avec pour seule garniture une assiette, un verre et un couvert. Le plus souvent ils sont remis en mains doublement propres, préalablement passées au gel, afin de laisser au seul convive le droit d'extirper d'une poche ou d'un carton des mets qui perdent instantanément leur bonne température de dégustation.

Dès lors, au gré d'une promenade minutée et d'une station sur un banc refroidi ou arrosé de pluie, il est presque impossible de convoquer le Goût. Que ferait-il dans cette galère ? Aux plus audacieux il reste la quête de repas qu'ils se composent eux-mêmes de boutiques en boutiques à condition d'être patients, donc d'avoir du temps, et d'être précautionneux en avançant pas à pas dans les cercles qui délimitent la présence de leurs pieds dans une file plus ou moins étirée de personnes qui calment leurs impatiences en consultant leurs portables.

Le plus souvent, cette quête ne fait plus attention aux boutiques fermées et aux restaurants clos qui ont mis la clé sous la porte et qui, en fin de pandémie, accueilleront une banque ou une agence.

Voilà que le Goût entre en résistance et que nous lui devons une vigilance à toute épreuve.

Anne-Marie COCULA



CONCOURS PHOTOS DE NOS PAYSAGES



Tout ce que nous mangeons est le fruit d'une terre, d'un travail, d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Ces saveurs, ces couleurs sont l'aboutissement de paysages façonnés par la main de l'homme passionnés et passionnants.

Retrouvons ensemble la joie de partager ce goût de la terre et de la transmission.

Voyageons ensemble au cœur des destinations gourmandes de Nouvelle-Aquitaine !

Pour participer :

<https://www.nouvelle-aquitaine-tourisme.com/fr/campagne/dossier/je-visite-ce-que-je-mange>

LOC'HALLS DU SUD-OUEST À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET ARTISANS



● Catalogue 2020
des entreprises



Le « consommer local » et l'origine « locale » des produits se sont renforcés comme critères de choix des actes d'achats.

L'AANA – Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine a créé les Loc'Halles du Sud-Ouest pour favoriser des contacts BtoB entre les producteurs et artisans agroalimentaires néo-aquitains et les professionnels de la restauration, des épicerie fines et magasins spécialisés.

Nous profitons donc de cet article pour vous faire (re)découvrir les produits des producteurs et artisans néo-aquitains prévus aux Loc'Halles du Sud-Ouest 2020 :

Soit en visionnant le catalogue :

<https://fr.calameo.com/read/006316468e2fabe1623c0>

Soit en le téléchargeant :

https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/uploads/2020/12/CAT-LOCHALLES_DBL_LIGHT.pdf

Nous vous encourageons à contacter directement les artisans et producteurs dont les produits peuvent vous intéresser et vous permettre de différencier votre offre tout en relocalisant vos approvisionnement en Nouvelle-Aquitaine.

L'équipe AANA des Loc'Halles du Sud-Ouest

POMONA PROPOSE AUJOURD'HUI UN NOUVEAU SERVICE

POMONA est une entreprise centenaire qui a su se diversifier pour devenir le leader français de la distribution livrée de produits alimentaires auprès des professionnels des métiers de bouche.

4,1 milliards € de chiffre d'affaires en 2019 - 11 300 collaborateurs .

Présence dans 3 pays

Le groupe s'est organisé en France autour de 6 filiales, chacune d'entre-elles étant un réseau de distribution spécialisé, afin d'apporter des solutions et des conseils adaptés aux problématiques de ses différents clients.

POMONA propose un service qui s'appuie sur un cuiseur vapeur développé par une société suisse (EUGSTER) : un système qui cuit à la vapeur des plats dans un temps très limité (30 secondes) tout en sauvegardant leurs saveurs.

Expérimenté avec succès à partir d'octobre dans notre région plusieurs clients de la Nouvelle-Aquitaine ont déjà adopté ce système baptisé SISISI, qui semble promis à un bel avenir notamment dans un contexte de crise sanitaire.

Pour sa part POMONA propose pour l'utilisation de ce matériel des plats de qualité et parfaitement sains, sans additif ni conservateur » prêts à déguster. Une quinzaine de plats sont aujourd'hui disponibles.

Un dispositif qui respecte la saveur et le goût et qui a donc éveillé notre intérêt.

Informations : <https://www.groupe-pomona.fr/>

UN BEL ÉLAN D'HUMANITÉ



Au printemps 2020, en pleine crise sanitaire, avec un confinement drastique, Flore Bonnard, basée au Pays Basque, a trouvé des solutions pour redonner goût à la vie. Le point de départ, c'est sa jeune application Rezto : « Le but est de mettre en avant les restaurateurs qui font leur métier avec passion, qui vont chercher les producteurs, qui sont créatifs », lance-t-elle.

Rezto permet aussi de rapprocher les restaurants du monde digital, et surtout de rapprocher les restaurateurs de leurs clients. Ces derniers doivent prendre en photo leur ticket de caisse avant de pouvoir donner leur avis sur un restaurant. Cela évite les faux commentaires. Les avis peuvent aussi être laissés en privé, mais au printemps, Flore Bonnard va se faire remarquer différemment.

Elle est à l'origine d'une belle opération, un élan de solidarité avec le personnel soignant : « Sur sollicitation de restaurateurs, on a proposé de récupérer les marchandises qui allaient se perdre dans les cantines scolaires, les restaurants fermés, chez les producteurs et grossistes ». Le succès est immédiat, une quarantaine d'acteurs vont faire des dons.

« Vingt restaurateurs bénévoles ont investi le CFA de Bayonne, fermé, pour cuisiner tous ces produits. En avril, 100 repas complets sont livrés chaque jour à l'hôpital de Bayonne, pour le personnel soignant de nuit », indique Flore Bonnard. Des repas offerts grâce à cet élan de solidarité. De quoi redonner du baume au cœur, avec cette opération réussie, pleine d'humanité, de lien social.

Sylvain Desgroppes

Informations sur le **site internet** : <https://rezto.net>

JE MANGE DONC JE SUIS



France culture a diffusé 4 émissions sur le thème « Je mange donc je suis ».

Nous vous conseillons de les écouter

Episode 1 Steak-frites et tempura avec Roland Barthes

<https://www.franceculture.fr/emissions/les-chemins-de-la-philosophie/les-chemins-de-la-philosophie-emission-du-lundi-25-janvier-2021>

Episode 2 Dis-moi ce que tu manges, Brillat-Savarin te dira qui tu es :

<https://www.franceculture.fr/emissions/les-chemins-de-la-philosophie/les-chemins-de-la-philosophie-emission-du-mardi-26-janvier-2021>

Episode 3 "Sans lard, point de roman"

<https://www.franceculture.fr/emissions/les-chemins-de-la-philosophie/les-chemins-de-la-philosophie-emission-du-mercredi-27-janvier-2021>

Episode 4 Comment garder la ligne avec Rousseau

<https://www.franceculture.fr/emissions/les-chemins-de-la-philosophie/les-chemins-de-la-philosophie-emission-du-jeudi-28-janvier-2021>

LAITIÈRE LES FAYES : FIÈRE D'ÊTRE LIMOUSINE



La Laiterie Les Fayes, c'est une identité, un territoire à défendre, à promouvoir, à valoriser, à travers la qualité de ses adhérents coopérateurs. Institution à Isle, près de Limoges, l'entreprise a été créée en 1942. Elle est passée par plusieurs groupes coopératifs laitiers et fait partie aujourd'hui de Terra Lacta, première coopérative laitière de Nouvelle-Aquitaine.

Fabien Vaurs, responsable d'exploitation, est arrivé en 2019. « Quand on est Limousin, cette laiterie on la connaît tous », glisse-t-il. La laiterie collecte 35 millions de litres de lait par an auprès de 60 producteurs, sur un rayon de 70 kilomètres autour du site. « Notre credo est de toujours innover, en gardant notre qualité et notre identité du Limousin », lance le responsable.

Issu d'une famille d'agriculteurs, vivant avec une compagne qui vient de reprendre l'exploitation familiale, Fabien Vaurs connaît bien les problématiques des adhérents : « Le contact est primordial pour savoir quelles sont les conditions d'alimentation des troupeaux, afin d'adapter nos méthodes de transformation et de garder un produit frais de qualité constante ».

Dans sa démarche d'identité, d'innovation, la Laiterie Les Fayes veut lancer une AOP fromage blanc. « On part sur un travail de cinq ou six ans mais, des producteurs aux transformateurs, tout le monde s'investit pour défendre notre territoire du Limousin. Une AOP, c'est aussi valoriser le produit fini, et donc valoriser le lait collecté auprès des producteurs », termine Fabien Vaurs.

Sylvain Desgroppes

CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE

LA CONFRÉRIE BAZADAISE DU BŒUF



La confrérie bazadaise du bœuf a été créée en 1995. À Bazas est organisée tous les ans la Fête des Bœufs Gras. Cette fête célèbre la race bazadaise ainsi que les métiers de boucher et d'éleveur, couple indissociable de cette fête.

La confrérie représente et regroupe ces 2 acteurs principaux qui valorisent cette race bovine à la qualité bouchère exceptionnelle. Les gourmets apprécient la viande persillée de cette race bovine qui faillit disparaître.

Après la pesée traditionnelle, la Confrérie ouvre le défilé des bœufs dans les rues de la commune, avec ses arrêts pour une aubade devant chaque boucherie et l'arrivée sur la place de la cathédrale, pour le concours qui sacrera le bœuf roi. Son habit d'apparat représente les deux acteurs que sont les éleveurs avec un tablier noir et les bouchers avec un tablier blanc.

Fidèle de la tradition multiséculaire, la confrérie symbolise le passage de témoin de l'éleveur au boucher, dans le plus grand respect de l'animal et pour le plus grand bonheur des fins gourmets.

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

Yvon JOUSSON Vice-président : confrerie.st.romain@gmail.com