

EDITORIAL DE LA PRESIDENTE

La Journée Lycéenne de lutte contre le gaspillage alimentaire s'est déroulée à la salle des Congrès de Saint-Yrieix-La-Perche, toute la journée du 26 septembre 2018.

"Quand on aime...on ne gaspille pas" : nulle peine pour apprendre et réciter cette leçon tant elle fut attrayante, conviviale et gourmande sous les auspices de la Région Nouvelle Aquitaine avec son pôle éducation et citoyenneté, des Académies de Bordeaux, Limoges et Poitiers, et de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF). Il s'agissait de la deuxième édition de la Journée Lycéenne de lutte contre le gaspillage alimentaire avec des partenaires institutionnels qui ont répondu présents avec une efficacité éprouvée : l'ADEME, la DREAL, l'AANA, sans oublier des partenaires associatifs et des producteurs de produits locaux à l'excellence reconnue au regard de la foule des convives lors de la "déambulation gustative". Lycéens et collégiens s'y taillaient la part du lion, celle d'appétits d'adolescents devenus dégustateurs de produits locaux. Tout cela en compagnie de responsables d'établissements, de gestionnaires, de chefs cuisiniers et d'un personnel dévoué à la restauration des jeunes. Lycéens et collégiens ont, avec entrain, réussi leurs interventions du haut d'une tribune astucieusement aménagée avec son mobilier artisanal de chaises et fauteuils, en cuir et bois de châtaignier.

D'ailleurs, l'un de ces arbres, bien enraciné, était présent à proximité de la salle avec ses fruits aux bogues prêts à s'ouvrir sous le soleil presque estival. L'après-midi, douze ateliers ont décliné avec leurs participants tous les moyens d'en finir avec le gaspillage, non pas dans un scénario de simple combat mais de lutte organisée où le plaisir de manger et la diététique servent d'armes pacifiques. Un grand merci à Florence ÉON et à Thierry CAGNON, mes guides et mentors. Un seul regret : avoir dû confier à la balance du "gaspi" un noyau de pruneau, impossible à avaler...

Anne-Marie COCULA

CONVENTION IGNA ET VILLE DE LEOGNAN



A l'occasion de la Fête des Vendanges et de la Duragne, l'IGNA a signé une convention avec la Ville de Léognan en présence de Monsieur Alain Rousset, Président du Conseil Régional. La Ville de Léognan met un local à disposition. L'IGNA réfléchit à des possibilités d'intervention dans les écoles par l'organisation des ateliers de découverte et d'éveil sensoriel du patrimoine culinaire régional.



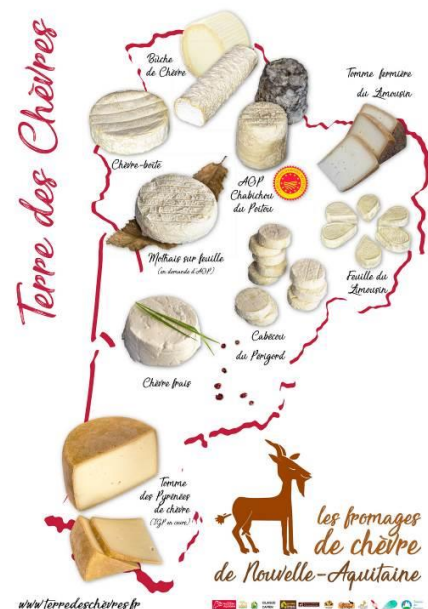
Le plateau des fromages de chèvres de Nouvelle-Aquitaine : Un emblème patrimonial et économique de la région

Au-delà de leadership socio-économique sur ce bassin de production, la filière caprine appartient au patrimoine des territoires ruraux français. Les fromages de chèvre phares de la nouvelle région sont :

- l'AOP Chabichou du Poitou, le Mothais sur Feuille (en demande de reconnaissance en AOP), la bûchette affinée et le Chèvre-boîte,
- Le Cabécou du Périgord (marque collective), la Tomme des Pyrénées (uniquement en fermier),
- La Feuille du Limousin (marque collective) et les Tommes Fermières du Limousin (sous marque collective également),
- Le Chèvre frais,
- Les fromages de chèvre de race poitevine et race pyrénéenne, le Signé fermier Poitou-Charentes et bien d'autres spécialités locales comme la Pigouille, le Carré de Couhé....

Le Concours Régional des Fromages de chèvre ne compte pas moins de 14 catégories de fromages de chèvre.

Frantz JENOT



ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS - NOVEMBRE 2018

8	Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 16 Magnac Lavalette Villars Info : https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/agenda/11/troisieme-session-2018
9-10 et 11	11 2° Championnat d'Europe De la meilleure recette créative de la Tête de Veau, De la meilleure recette créative de ris de veau De la meilleure recette créative des produits tripiers au Salon de la Gastronomie de La Rochelle (17) Renseignements : confrochelaisedeletetedeveau@gmail.com
10	Chapitre de la Confrérie de la Bréjaude et du Bœuf Limousin à Rochechouart (87) Renseignements : brejaude.boeuf@orange.fr
11	Foire aux dindons à Varaignes (24) Renseignements au 05 53 56 35 76 ou 05 53 56 31 05
16-17 et 18	LURRAMA La Ferme Pays Basque Hall Iraty 64 Biarritz Informations ; https://www.lurrama.org/
16-17 et 18	Bordeaux S. O Good à Bordeaux 33 Renseignements : https://www.bordeauxsogood.fr/
18	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Opéra à Biarritz (64) Renseignements : usbadministration@orange.fr
18	Chapitre de la Confrérie du Bidaou et de la Chanterelle de Carcans Renseignements : rene.brachet@orange.fr
23-24 et 25	Gastronomades à Angoulême (16) Renseignements : https://www.gastronomades.fr/
24	Chapitre de la Confrérie des Grillatouts Castillon la Bataille (33) Renseignements : fernand.escalier@gmail.com
2 Déc	Chapitre de l'Ordre des Jabotiers de Saint-Sever à Saint-Sever (40)

FAITES-NOUS CONNAITRE VOS ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS.

UNE CARTE POUR LES CONFRERIES



L'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine a conçu avec l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine une carte d'implantation des confréries de notre région à partir des éléments connus en mai 2018. Les Services du Conseil Régional l'ont réalisé, reconnaissant ainsi le travail précieux accompli par les confréries dans la promotion des produits, des savoir-faire et des territoires. Un roll-up a été mis à la disposition de notre Institut et de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine

Cette première carte présente 132 confréries Dans les éditions futures apparaîtront de nouvelles confréries.

BREVES

FRAIRIE DES PETITS VENTRES à LIMOGES

Cette fête a été créée en 1973 par l'association du Vieux Limoges pour sauver le quartier pittoresque de la Boucherie de la destruction. La Frairie des petits ventres se déroule chaque année le troisième vendredi d'octobre et en souvenir de la corporation des artisans bouchers et tripiers de Limoges, autrefois très puissante.

Il est possible de déguster des produits locaux préparés selon la tradition d'une cuisine populaire de rue. Parmi les produits figuraient les petits ventres qui ont donné leur nom à la manifestation, estomacs d'agneaux farcis avec des pieds d'agneaux, le giroton, la langue de mouton fumée, les amourettes etc...

CONFRERIE DE LA FOUACE

Une nouvelle confrérie reprend vie, il s'agit de la confrérie de la Fouace basée à la Mothe-Saint Heray (79)

La fouace est un produit boulanger entre le pain et la brioche connu dans les départements des Deux-Sèvres et de la Vienne que la confrérie essaie de jumeler avec la truffe locale

La confrérie avait été créée en 1983.

Contact auprès de Monsieur Christian SOULLARD christian.soullard@sfr.fr



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