



# La Lettre de l'IGNA

N° 11 – Septembre 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

À l'écoute de Montesquieu,

C'est à une découverte d'un texte fort bref de Montesquieu intitulé *Essai sur le goût dans les choses de la nature et de l'art* que vous invite cet éditorial encore vacancier.

Il suffit de se rendre à La Brède, de s'arrêter à l'entrée du parc et du château de Montesquieu, puis de pénétrer dans l'agréable boutique riche de souvenirs et d'ouvrages sur le seigneur des lieux, devenu un monument de la littérature et des idées politiques dans le monde entier. Feuilletons ce petit ouvrage dont le texte alimente l'article « Goût » de la grande *Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Pressenti pour écrire les articles « Démocratie » et « Despotisme » sur lesquels il aurait sûrement été intarissable, Montesquieu a préféré traiter du « Goût ». Ce choix ne manque pas d'intriguer à moins d'estimer que sa philosophie donnait la priorité à cette définition avant toute autre démonstration ou argumentation de nature politique. Tel est, en effet, son point de vue. Il suffit de le lire pour en être convaincu : « ...Ce sont ces différents plaisirs de notre âme qui forment les objets du goût, comme le beau, le bon, l'agréable, le naïf, le délicat, le tendre, le gracieux, le je ne sais quoi, le noble, le grand, le sublime, le majestueux, etc. Par exemple, lorsque nous trouvons du plaisir à voir une chose avec une utilité pour nous, nous disons qu'elle est bonne ; lorsque nous trouvons du plaisir à la voir, sans que nous y démêlions une utilité présente, nous l'appelons belle. Les sources du beau, du bon, de l'agréable, etc., sont donc dans nous-mêmes ; et en chercher les raisons, c'est chercher les causes des plaisirs de notre âme ». Alors régalez-vous et je vous laisse déguster à votre aise l'invitation du maître de céans.

Anne-Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS

SEPTEMBRE 2019

4 et 5	Tech-ovin, le salon 100 % mouton Site des Rochettes à BELLAC (87) Informations : <a href="https://www.techovin.fr/">https://www.techovin.fr/</a>
8	Chapitre de la Confrérie des Compagnons du Bordeaux à Saint-Romain la Virvée (33) Informations : <a href="mailto:jg.latorre@orange.fr">jg.latorre@orange.fr</a>
15	Chapitre de l'Académie Universelle de la Tête de Veau de Pessac à Bourg dur Gironde (33) Informations et inscriptions : <a href="mailto:tetedeveaupessac@laposte.net">tetedeveaupessac@laposte.net</a>
15	5 <sup>ème</sup> Chapitre de la Confrérie du Talo à Hasparren (64) Informations : <a href="mailto:talo.hasparren@gmail.com">talo.hasparren@gmail.com</a>
19 au 22	La Fête des bergers à Aramits (64) Informations : <a href="http://www.aramitsfetedesbergers.fr">http://www.aramitsfetedesbergers.fr</a>
22	Chapitre de la Confrérie de la Poule de Marans (17) Informations : <a href="mailto:confrerie.pdmo@outlook.fr">confrerie.pdmo@outlook.fr</a>
22	Chapitre de l'Ordre des Corsaires Basques de Saint-Jean-de-Luz (64) Informations : <a href="mailto:jean.gayas@orange.fr">jean.gayas@orange.fr</a>
28	Fête de la Palombe et Chapitre de la Confrérie des Paloumayres de Bazas (33) Informations : <a href="mailto:michel.desqueyroux@wanadoo.fr">michel.desqueyroux@wanadoo.fr</a>
28	Ban des Vendanges des Amis du Château de Franqueville et Chapitre de la Confrérie à BIZANOS (64) Informations : <a href="mailto:vignes.defranqueville@gmail.com">vignes.defranqueville@gmail.com</a>

## LA NOIX DU PÉRIGORD AOP



Le terroir du Périgord a donné naissance à 3 des 4 variétés de l'appellation : Corne, Marbot et Grandjean. La Franquette s'est très tôt intégrée dans le Bassin de production Périgord. Elle représente aujourd'hui 70% du verger. L'appellation concerne 3 produits : la noix fraîche, non séchée et riche en eau (au minimum à 30% d'humidité), se reconnaît à son cerneau très blanc dont la petite peau se pèle aisément ; la noix sèche, ramassée les premiers jours d'octobre lorsque le brou se fissure et qu'elle tombe naturellement au sol est aussitôt lavée, puis séchée dans des séchoirs à ventilations d'air chaud, afin de garantir un fruit de qualité ; le cerneau de noix, extrait de la coquille après séchage, est trié selon sa forme et sa couleur (le cerneau de Noix du Périgord est le à bénéficier d'une AOP).

### L'huile de Noix du Périgord AOC

Un tout nouveau label pour la filière noix puisque la récolte 2019 permettra de commercialiser l'huile de noix du Périgord sous AOC. L'obtention de ce signe de qualité et de l'origine permet de consacrer un savoir-faire ancestral, une huile vierge goûteuse et parfumée qui apporte intensité et finesse dans les assiettes. Reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée en cours.

Informations : [www.noixduperigord.com](http://www.noixduperigord.com)



## FROMAGE D'ESTIVE

### Historique



La fabrication des tommes de brebis dans les estives béarnaises est une tradition ancestrale. Cette tradition a pourtant failli disparaître au tournant des années 1990 lorsque les mises aux normes européennes ont remis en cause les conditions de production en estive pour des raisons sanitaires. L'estampille « Fromage d'Estive » apposée sur les tommes était alors un signe discriminant les fromages sur le marché européen. Dix ans plus tard, une fois les cabanes de bergers mises aux normes et les conditions de vie à la montagne améliorées, l'AET3V a décidé que cette estampille devait désormais devenir un outil de mise en valeur des fromages d'estive. Ainsi, d'une contrainte à un atout, l'association a déposé la marque collective « Fromage d'Estive » à l'INPI en 2009. Depuis, la reconnaissance de la qualité du Fromage d'Estive s'est renforcée, le fromage des bergers transhumants a d'ailleurs été élu « produit sentinelle » par le mouvement international Slow Food. Cette distinction reconnaît la rareté, l'excellence et l'intérêt du produit pour le maintien d'une agriculture durable, fondée sur les pratiques pastorales qui entretiennent les paysages et maintiennent la vie dans les vallées.

### Description

Fruit de la transhumance, le Fromage d'Estive est fabriqué en Haut Béarn pour l'essentiel à partir de lait de brebis basco-béarnaises, mais il est aussi possible de trouver du Fromage d'Estive au lait de vache, de chèvre ou encore « mixte ». C'est un fromage à pâte pressée non cuite, pesant environ 5kg et dont la couleur de la croûte varie entre le beige et l'orangé. Trois éléments confèrent à ce fromage ses qualités exceptionnelles

- Une alimentation du troupeau basée sur des pâtures aux richesses floristiques incomparables
- Une fabrication au lait cru et entier qui permet la conservation d'arômes délicats et typés
- Un savoir-faire traditionnel transmis à travers des générations de bergers

Plus d'informations : <http://www.estives-bearn.com/>

### L'AGNEAU DU LIMOUSIN, TRADITION ET MODERNITÉ



Si l'agneau dans le Limousin fait référence, l'Agneau du Limousin a su effectuer la transition dans l'ère moderne pour sécuriser la filière. C'est à partir des années 1980 qu'un élan apparaît, avec l'arrivée de la concurrence britannique dans le marché commun. La filière veut se différencier, sous l'action des coopératives notamment, et crée la marque commerciale Le Baronet.

L'année 2000 voit l'obtention de l'IGP Agneau du Limousin, qui garantit que les ovins sont nés, élevés, et abattus dans l'ère géographique. Gage de qualité et de traçabilité pour le consommateur, et outil structurant sur le plan économique pour le territoire. Aujourd'hui, l'IGP représente 200 000 brebis et 800 éleveurs, pour 1500 tonnes commercialisées dans 400 points de vente.

Sylvain Desgropes

Plus d'informations : <https://www.limovin.fr/>

### LES DELICES DU TERROIR SAINT JEAN-D'ANGELY

#### PROGRAMME :

Marché des producteurs locaux toute la journée dans la cour de l'ABBAYE

11h défilé des confréries

12h/12h30 inauguration officielle puis apéritif

14H30 première conférence sur l'histoire de l'alimentation et de la consommation depuis la Renaissance par **Florent QUELIER** Professeur des universités en histoire moderne à l'université d'Angers

16h30 deuxième conférence sur l'histoire de l'empoisonnement du Prince de Condé à Saint Jean d'Angély par **Anne-Marie COCULA** Historienne et ancienne Présidente de l'Université Bordeaux 3

18h fin de la journée

