



# La Lettre de l'IGNA

N° 14– Décembre 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE UN BILAN 2019 POUR L'IGNA

Avant que l'année ne s'échappe au profit de la suivante, il semble nécessaire d'esquisser un bilan des actions menées par les membres de l'IGNA au sein d'un Conseil d'Administration étoffé, de plus en plus inventif et productif. Il a suffi d'une longue matinée de travail en Sauternais pour y parvenir. Il est vrai que le temps s'y prêtait à force de nuages sombres porteurs d'averses, seulement entrecoupés de minces éclaircies d'un pâle soleil qui allait chercher la pluie.

À l'abri d'un lieu convivial qui s'apprêtait à les restaurer, les esprits des uns et des autres, peu tentés par des évasions vers l'extérieur, s'en sont donnés à cœur joie pour mesurer les progrès accomplis. L'IGNA est bien devenu un carrefour d'idées, riche des compétences complémentaires de ses membres dont les spécialisations ne cessent de s'affiner et de s'enrichir d'une documentation offerte en partage et suggestions de lectures. En même temps, l'IGNA s'impose comme un gardien attaché à la valorisation des produits, des denrées, des recettes, des traditions de cultures et de cuisine propres aux « pays » qui composent la Nouvelle-Aquitaine. Si la plupart de ces héritages ont réussi à parvenir jusqu'à nous, ils encourent désormais le risque de ruptures de transmission à force de transformations et de bouleversements de l'alimentation. Chaque adhérent de l'IGNA est un veilleur obstiné de cette conservation, d'âge en âge, de génération en génération. L'IGNA est un creuset de pratiques et d'expérimentations où se retrouvent toutes celles et ceux dont les métiers, les professions et les fonctions participent d'un impératif voué à la qualité, donc au goût, à son apprentissage et aux sensations qu'il procure. Enfin, gage d'avenir, il entend s'associer aux recherches qui déterminent, surveillent et protègent l'alimentation de demain, tout en faisant la part belle aux innovations...

Bonnes et belles dégustations pendant les fêtes de Noël et de fin d'année.

Anne-Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS DÉCEMBRE 2019

8	27 <sup>e</sup> Foire du Chapon de Blond et chapitre de la Confrérie du Chapon de Blond (Haute-Vienne) Informations : <a href="https://www.chapondesmontsdeblond.fr">https://www.chapondesmontsdeblond.fr</a>
10	Atelier culinaire Chambre des Métiers de Charente-Maritime Variation autour du foie gras CFA St Germain de Lusignan (17)
15	Foire aux Chapons de Grignols (Gironde). La Foire est organisée par l'Association des producteurs chapons de Grignols Allées Saint-Michel
17	18 heures Conférence Le marché récompense-t-il la qualité ? par le Café Economique de Pessac Wine & Chope 74, avenue Jean Jaurès 33600 Pessac (Partenaire IGNA) <a href="https://www.lecafeeconomiquedepessac.fr/mardi-17-decembre-2019-18h20h-valeur-du-vin-le-marche-recompense-t-il-la-qualite/">https://www.lecafeeconomiquedepessac.fr/mardi-17-decembre-2019-18h20h-valeur-du-vin-le-marche-recompense-t-il-la-qualite/</a>

## LE KIWI EN PLEINE FORME



Photo © ART SENSIBLE

D'une production confidentielle, voire "curieuse", à l'une des plus importantes du pays, c'est l'aventure vécue par la filière du kiwi, et par la SCAAP Kiwifruits de France, l'une des coopératives au centre de ce marché dans la région Nouvelle-Aquitaine. Créée en 1982 autour d'une vingtaine de professionnels, elle s'est bien développée depuis, et a déménagé à Labatut (40).

« Aujourd'hui, 8000 T de kiwis sont commercialisées, dont 2/3 en France, par 220 producteurs, sur 540 hectares », présente François Lafitte, le président de la coopérative. La dynamique est là, alimentée par l'esprit de la coopération. « Les producteurs sont maîtres de leur destin, ils ne sont pas dépendants, mais actionnaires de la coopérative et décideurs », continue-t-il.

Si le succès est au rendez-vous, c'est grâce à la structuration de la filière. La SCAAP s'est associée à quatre autres grandes coopératives pour former Alliance Kiwi France et peser dans les négociations avec les grandes surfaces. Le kiwi est ainsi devenu le dixième fruit ou légume le plus consommé en France. Son image n'est pas innocente non plus à cette réussite.

« Le kiwi a des qualités nutritionnelles, une richesse en oligoéléments, en vitamines C », commence François Lafitte. « Il a aussi un atout, son aspect lorsqu'on le coupe, c'est un fruit très esthétique dans sa couleur, sa forme », continue-t-il. « Enfin, autre caractéristique devenue récemment un réel atout, la plante n'a pas besoin de produits phytosanitaires », glisse le président.

Sylvain Desgropes

Plus d'informations : <http://www.scaap.fr/category/actualites/>



## HUITRES UN PRODUIT DE QUALITE

Le Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine fonctionne sur le même système qu'une chambre d'agriculture. On représente le Bassin d'Arcachon mais aussi le Médoc et Hossegor, et tous les ostréiculteurs doivent adhérer ». Cette rapide description du CRC est faite par l'une des vice-présidentes de cet organe de protection et de promotion, Mireille Mazurier.



Photo © CRCAA

Le CRC représente près de 300 entreprises, et voit sa zone s'étendre sur 23 ports. La production du secteur est de 8000 à 10000 T par an. « La consommation a évolué. Les fêtes de fin d'année sont un pic, mais qui est passé de 75% des ventes à 50%, car on a développé aussi la vente directe sur les marchés et les dégustations en période estivale », explique Mireille Mazurier.

De quoi conserver une bonne dynamique. Surtout que la filière s'engage dans une démarche de qualité, avec la marque "Les huîtres Arcachon Cap-Ferret". « 75 % de nos ostréiculteurs font naître leur produit sur le bassin, ils l'y élèvent, et l'affinent », met en avant la vice-présidente. La démarche va même plus loin. Sont nées en effet sous cette marque les gammes Tradition et Sélection.

La première met en avant l'aspect local, la deuxième promeut le travail poussé sur l'affinage du produit. « On a des huîtres plus laiteuses l'été. Elles sont ensuite plus maigres, et à l'hiver redeviennent plus charnues. Le goût change aussi selon les zones herbeuses ou sableuses. À l'entrée du Bassin, les huîtres sont plus iodées par exemple, abonde Mireille Mazurier.

Sylvain Desgropes

Plus d'informations : <http://www.maison-huitre.fr>

## HUÎTRES DE MARENNES D'OLÉRON



Photo François Delhoumeau

Il existe en Nouvelle Aquitaine un deuxième grand bassin ostréicole, Marennes-Oléron. Il existe quatre types d'huîtres Marennes : la fine de claire, la spéciale claire, la fine de claire verte (label rouge) et la pousse en claire (Label rouge). « Mes huîtres sont élevées durant 4 ans sur le littoral Atlantique puis affinées durant 3 semaines pour obtenir l'appellation Huîtres de Marennes-Oléron » rappelle François Delhoumeau, ostréiculteur à la Cayenne Marennes. L'affinage se fait en claire en la Seudre et l'Île d'Oléron. Les claires sont des bassins en argile qui se remplissent à marée montante et conservent l'eau quand la mer se retire. Dans ces bassins se développe un plancton qui donnera une couleur verte à l'huître. Les Huîtres de Marennes sont les seules huîtres à avoir obtenu une IGP (Identification Géographique Protégée), La Fine de Claire Verte et la Pousse en Claire ont également obtenu le Label Rouge.

Plus d'informations : <https://www.huitresmarennesoleron.info/>

## DANS LA PLUS PURE TRADITION

Labellisée Idoki, la ferme Xuhastia d'Alain et Sylvie Fourcade, située à Béguios, veut développer un esprit local. « On veut être autonome, une très grande partie de l'alimentation des canards vient de l'exploitation, le reste est acheté en local, on a notre atelier de transformation, on vend tout en direct », présente l'éleveur. Notamment le foie gras, produit emblématique s'il en est.

Alors qu'Alain Fourcade est installé depuis 1994, c'est depuis 2014, lorsque sa femme l'a rejoint, que l'élevage de canard est devenu l'activité majeure, devant les bovins viande. Le choix a été fait de se lancer avec la race Kriaxera. « C'est une ancienne race locale, plus rustique, les canards sont plus petits, mais il y a moins de gras, gustativement, la qualité est là », estime l'éleveur.

Sylvain Desgropes

Label Idoki : <https://www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/>

## CONSEIL RÉGIONAL NOUVELLE-AQUITAINE LABEL GASPI 2019

C'est sous ce label que le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a convié le 16 octobre 2019 à Mont-de-Marsan les délégués lycéens d'Aquitaine pour rendre compte de leurs expériences de réduction des déchets alimentaires dans chacun de leurs établissements.

Comme les années précédentes, les comptes rendus d'expériences ont été riches d'enseignement et très novateurs.

Ces lycéens ont réussi à convaincre leurs camarades du bien-fondé de leurs arguments pour réduire la quantité d'aliments destinés à la poubelle en proposant de peser des déchets, en choisissant les aliments en fonction des goûts des élèves, en réduisant les portions, en gérant des bio-déchets jusqu'au compostage, ...

Le déjeuner organisé à leur intention a mis en valeur les produits locaux de saison, collectés en « circuit court » avec des couverts biodégradables respectueux de l'objectif visé « zéro déchets ».

Bref, un bilan très positif à retenir en lien avec les objectifs de cette journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.