



La Lettre de l'IGNA

N° 9 – Juin 2019

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

L'IGNA printanier de 2019 : bilan d'étape

L'Assemblée Générale du 23 mai 2019, tenue au Conseil régional de la Nouvelle-Aquitaine, nous fournit une bonne occasion de dresser ce premier bilan. Une expression résume bien la fonction de notre institut : celle de trait d'union. Bientôt, il sera aussi résistant que celui de la jeune Nouvelle-Aquitaine... Déjà, ses déclinaisons et conjugaisons lui ont permis de grandir et d'élargir le réseau de ses soutiens sur le terrain et dans les terroirs de la première région agricole d'Europe.

C'est ainsi que l'IGNA est devenu un trait d'union entre producteurs et consommateurs au fur et à mesure de leurs engagements en faveur des denrées locales et des circuits courts. Le voilà, d'ores et déjà, promu trait d'union entre les générations, celles de l'enfance et celles des décennies suivantes de la vie, avec le souci constant de faire de l'alimentation une ressource-clé de la santé et du mieux-vivre. Le voilà, en référence au passé, investi du rôle de trait d'union entre des confréries aux tenues chamarrées et aux noms pittoresques, chargées de promouvoir leurs savoir-faire gustatifs qui transforment denrées et recettes en art de vivre selon les lieux et les traditions. Le voilà, enfin, tourné vers l'avenir, jouant le rôle de trait d'union entre le monde de la recherche et celui des "bien vivants" grâce au renfort d'étudiantes et d'étudiants dont les stages et les travaux débordent d'idées, d'imagination, d'application et de goût.

Anne Marie COCULA

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS MAI 2019

1 au 10	Salon Régional de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine Parc des Expositions de Bordeaux Informations : https://www.salon-agriculture.fr/
2	Chapitre de la Confrérie du Chipiron de Bidart (64) Informations : marc.mainfonds@wanadoo.fr
9	Chapitre de la Confrérie TIRE DOUZILS à MARIGNY-BRIZAY (86) Informations : tiredouzils86@gmail.com ou au 06 43 16 28 16
9	Fête de l'Axoa de Veau d'Espelette (64) Informations : Confrérie du piment d'Espelette - confreriedupimentdespelette@gmail.com
9	Chapitre de la Confrérie de la Salamandre en Pays de La Boétie à Sarlat (24) Informations : confrerie.lasalamandre@gmail.com
23	Chapitre de la Confrérie de la Garbure Angloye du Piment Doux d'Anglet et du Pays Basque Anglet (64) Informations : alhiri@orange.fr
23	Confrérie du Pays de Nuy Informations : confrerie.nuy@laposte.net
23	Confrérie de la Pomme de Terre d'Eysines. Informations : https://pommedeterre-eyssines.fr/
27	Lancement de la campagne du Melon du Haut Poitou. Informations : https://www.melon-hautpoitou.fr/

N'hésitez pas à nous indiquer vos manifestations et animations, nous les publierons dans la lettre.

LE MELON DU HAUT POITOU

Le melon du Haut Poitou a le signe d'identification IGP depuis 20 ans

Le melon du Haut-Poitou est **issu d'un terroir caractérisé par un sol argilo-calcaire** qui a la particularité d'assurer une alimentation régulière en eau et en éléments nutritifs, sans avoir recours à un arrosage intensif. **Sa zone de production, de 1 000 ha, est à cheval sur 4 départements** (Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne et Deux-Sèvres).

Aujourd'hui, 12 artisans producteurs assurent la culture du melon du Haut-Poitou, en respectant un cahier des charges rigoureux.

En moyenne, sur les 20 à 25 000 tonnes produites par saison, sortent 8 à 10 000 tonnes de melons labellisés IGP. Responsables et engagés, ces producteurs ont fait le pari, il y a 20 ans, de protéger leur beau patrimoine. **Dans le cadre d'une culture raisonnée, le melon est cultivé en pleine terre selon la méthode traditionnelle de rotation des cultures.** Planté d'avril à juin, il ne revient au minimum sur la même terre qu'une fois tous les 6 ans. **La qualité étant toujours privilégiée aux rendements, il est cueilli 70 à 90 jours après la plantation, à la main,** et à la rosée du matin pour une conservation plus longue. Les melons sont ensuite expédiés dans les 6 heures.

Retrouvez le melon du Haut Poitou sur les étals dès le 1^{er} juillet.

Informations : <https://www.melon-hautpoitou.fr/>



LA POMME D'AMOUR DE MARMANDE : LA TOMATE

Un peu après l'arrivée du train dans la deuxième moitié du XIXe siècle, arrive en effet de son côté le phylloxera, en 1863. Il ravage une économie locale qui repose sur le vin et signe un des plus grands désastres qu'a connu le vignoble. C'est après 1880 que les campagnes autour de Marmande vont découvrir leur fonction maraîchère. La terre y est riche. Le fruit y puise toute sa saveur et sa fraîcheur.



La ville de Marmande se spécialisera dans la culture de la tomate. Elle est honorée le temps d'un week-end et, comme chaque année, la ville fête son histoire, son goût et l'avenir de la tomate.

Il existe de nombreux producteurs artisanaux de tomates de Marmande, dont le Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de la Pomme d'amour. « Pomme d'amour », c'est ainsi qu'on appelait la tomate au Moyen Âge.



Le succès est immédiat. Marmande et ses alentours se couvrent de pieds de tomates « Merveille des Marchés » ou « Ponderosa ». Selon les travaux du chercheur local André Silvestro, c'est un horticulteur marmandais, Pierre Gautriaud, qui a l'idée de percher les pieds tomates sur un tuteur. La production s'en trouve plus abondante et la tomate de qualité supérieure.

Chevaliers de la Pomme d'Amour confreriesdeschevalierspommedamour@orange.fr

LE LILLET APÉRITIF REGIONAL

En 1872, Les frères Lillet créent leur société pour fabriquer des liqueurs à partir de fruits. En 1887, le Sauternes connaît une crise. A cette date Podensac fait partie du Pays de Sauternes : c'est en 1927 que la cour de cassation retire aux producteurs de la commune, l'appellation Sauternes. Pour faire face à la crise les frères Lillet décident de mélanger le vin blanc à des macérations de fruits (85% de vin et 15% de liqueur). Les cépages utilisés sont le sémillon, le sauvignon et la muscadelle. C'est la naissance du Lillet.



En 1985 Monsieur BORI achètera la maison Lillet pour la céder en 2008 au Groupe Pernod Ricard. La production toujours effectuée à Podensac est actuellement de 8 millions de bouteilles par an. 90% des ventes sont réalisées à l'étranger, l'Allemagne étant le premier pays avec 63% de la production. En Allemagne Lillet vient d'être nommé première marque en 2019 devant Apple et Lego.

Le Lillet se décline en 3 couleurs, le blanc, le rouge et le rosé.

Lillet sous l'autorité d'Alexandre DEFRANCE préserve son fort ancrage territorial en maintenant sa production à Podensac. Pour sa composition, tous les vins utilisés doivent provenir de Nouvelle-Aquitaine. Pour les produits venant de l'étranger comme les oranges, Lillet respecte l'éthique géopolitique. Dans la région de Podensac Lillet a permis la plantation de 12 hectares de sémillon et accompagne les viticulteurs dans leur transformation en Haute Valeur Environnementale.

Le Lillet se boit seul ou en cocktail.

Informations complémentaires : <https://www.lillet.com/fr-fr/>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



LE JAMBON DE TONNEINS

L'histoire raconte l'existence d'une auberge, à l'arrêt de la diligence, qui accueillait les voyageurs dans la commune de Tonneins. Les clients se régalaient de la spécialité de la maison, le jambon du postillon. Cette délicieuse soupe tenait sa renommée en raison de sa composition, des couennes, des morceaux de viande de jambon et d'un dosage précis des épices. Le temps de cuisson de 12 heures dans un faitout en fonte à basse température donnait à ce plat une qualité gustative extraordinaire.

L'histoire raconte que le roi Louis XIII s'arrêta à l'auberge et dégusta ce jambon de postillon. Il en fut tant séduit qu'il donna à ce plat le nom de « Jambon de Tonneins ». Christian VICO, Charcuterie le Petit Gascon, a repris la recette de son maître d'apprentissage, André Fageras qui la tenait de Monsieur Gras. Bel exemple de transmission de savoir-faire. La composition du Jambon de Tonneins est simple, de la viande de porc (plutôt muscle), de la couenne, beaucoup d'ail, 4 épices, une noix de muscade, du sel et du poivre. Le jambon de Tonneins se mange chaud ou froid.

Informations : <https://www.charcuterie-petit-gascon.fr/>



INFORMATIONS DIVERSES

- L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine a déposé à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) la marque « Les Sentinelles du Goût »
- A partir du 1^{er} juin vous pourrez suivre la vie du salon de l'agriculture sur www.agriweb.tv