



AVRIL 2022— LETTRE D'INFORMATION N° 40

Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine



MOT DE LA PRÉSIDENTE

HOLODOMOR, 1932-1933

De point de contrôle en point de contrôle, à travers les rues des villes assiégées, des Ukrainiens volontaires montent la garde et apprennent à détecter des ennemis infiltrés qui ont troqué leurs uniformes pour se déguiser en civils porteurs de guerre. Il suffit pour identifier ces saboteurs de leur faire prononcer un seul mot d'apparence anodine : « palyanitsa ». Couramment utilisé, il désigne le nom d'un pain confectionné en Ukraine, sûrement bon à déguster, mais plus difficile à réclamer et à acheter puisque sa prononciation, aux dires des gardiens des checkpoints, permet de reconnaître les habitants qui ont appris leur langue au berceau et même avant. Tous les autres, même les plus proches voisins, n'échappent pas à une prononciation fautive. Ainsi le pain est devenu détecteur de mensonge dans un pays qui n'a pas cessé, depuis des siècles, d'être le grenier céréalier de l'Europe grâce à la fertilité de ses terres noires recouvertes de loess. À force, tant de richesse est devenue source de convoitise des peuples de passage, puis des envahisseurs et des conquérants. Au point d'en faire un pays martyr dont les souffrances ont déjà culminé en 1932 et 1933 lorsqu'il fut condamné à la famine sous la pression de Staline pressé de hâter la collectivisation des terres et de contraindre les paysans à travailler en kolkhozes. Ce fut la période effroyable de l'HOLODOMOR (famine) des années 1932 et 1933 qui fit des millions de morts, à force de sacs de grains confisqués, de villages cernés de soldats, de familles anéanties, poussées au suicide et même au cannibalisme. Pour parer à toute investigation, les trains accéléraient en traversant le pays, fenêtres fermées, rideaux tirés. Courageux à l'extrême, un journaliste venu du pays de Galles, Gareth Jones, témoigna de l'horreur absolue orchestrée par le successeur de Lénine. Ce fut la dernière des grandes famines européennes et la première étrangère aux aléas du climat et des saisons... Les Ukrainiens n'ont pas oublié comme en témoigne le monument érigé dans Kiev, à proximité du parc Vitchnoyi Slavi, pour que l'on se souvienne de l'holodomor. Résistera-t-il aux bombardements et aux sabotages de ceux qui ne savent pas prononcer : « palyanitsa » ?

Anne-Marie COCULA
Présidente de l'IGNA

L'INSTITUT DU GOÛT EST SUR LES RÉSEAUX



Directrice de la Publication: Anne-Marie COCULA
Rédacteur en chef: Jean-Baptiste CASENAVE
Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine 4 Place Jean Jaurès 33000 BORDEAUX
Mail: gout.nouvelleaquitaine@gmail.com
Tél: 06 26 20 14 14 - <https://institutdugooutnouvelleaquitaine.fr/>



AGENDA AVRIL 2022

5	Première Rencontre Fermière du Poitou à Pompaire (79) Contact : Claire Caillaud - Coordinatrice réseau de RésALIS – Tel 06.69.73.88.04 – Mail : contact.resalis.79@gmail.com
14 au 17	FOIRE DU JAMBON DE BAYONNE (64) Informations : https://www.foireaujambon.fr/
16	Chapitre de la confrérie du Jambon de Bayonne 60e Anniversaire de la Confrérie du jambon de Bayonne Informations : c.jambon.bayonne@gmail.com 06 99 91 24 15
30 avril 1er mai	Fête de l'Asperge du Blayais à Etauliers (33) Informations : http://www.lafetedelasperge.com/
1er Mai	Fête de l'Asperge à Pontonx-sur-Adour Informations : classalle@live.fr

LES SENTINELLES DU GOÛT DE L'IGNA 2022



Le 10 mars dernier, dans les locaux de la Chambre régionale de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine à Bordeaux furent remises les distinctions des Sentinelles du Goût de l'IGNA 2022. Organisée par des étudiants de la licence professionnelle Valorisation, animation et médiation des territoires ruraux de l'Université Bordeaux Montaigne dans le cadre d'un projet tutoré, cette démarche de reconnaissance initiée par l'IGNA depuis 2020 vise à mettre à l'honneur les hommes et les femmes qui participent à la valorisation du goût, à la défense de

savoir-faire typiques, à la préservation du patrimoine alimentaire et au respect de l'environnement en Nouvelle-Aquitaine.

- * Les « **Goûts de Cœur** » décernés cette année :
- * Le Champ des Échos, producteur de ketchup naturel (Lot-et-Garonne).
- * Les Ruchers du Born pour leurs miels landais (Landes)
- * Le Safran de la Chaise en Bocage pour son safran (Deux-Sèvres)
- * La Ferme du Prie Dieu pour ses biscuits à la graine de courge (Lot-et-Garonne)
- * Les Mijotées de la Belle pour son farci du Poitou (Deux-Sèvres)
- * Le restaurant Chez Gus pour sa farcidure (Corrèze)

Cette rencontre fut l'occasion à travers des ateliers dégustation autour des sens et des productions des différents lauréats de découvrir leur typicité, leur histoire et leurs démarches. Des portraits de chacun de ces producteurs seront diffusés dans les prochaines lettres mensuelles de l'IGNA afin de mieux connaître leurs actions et leur travail au service du goût dans notre région.

Nous présenterons, chaque mois, un "goût de cœur" dans notre lettre.

LE GOÛT DE CŒUR DU MOIS PAR LES SENTINELLES DU GOÛT LES MIJOTÉES DE LA BELLE



SON HISTOIRE

Valérie Pineau est née en face de sa maison actuelle, dans le Village de Mortefond de Verrines-sous-Celles, lieu où sa famille est présente depuis le 17ème siècle. Valérie Pineau a cessé d'être salariée pour bâtir son indépendance professionnelle et mettre en œuvre ses idées. Encouragée par son mari, Jean-Jacques, maraicher à la retraite, elle a ouvert en 2013, en EIRL « Les Mijotées de la Belle » qui est une conserverie artisanale de légumes cuisinés. Elle propose des bocaux de soupes, pépéronade, légumes grillés (au four à bois qui donne un goût spécial à tout les aliments), des tartinables et le farci du Poitou, et tout cela vendu et stérilisé en conserve. Elle collabore avec son mari mais aussi avec des producteurs locaux proches de l'agriculture biologique :

"Mes partenaires sont des producteurs locaux car le local prend tout son sens dans ma façon de penser".

Produire de la qualité avec des produits de qualités fait partie de ses valeurs et depuis 2018, elle est certifiée BIO.

FARCI POITEVIN VÉGÉTAL



Le farci du Poitou est une spécialité gastronomique qui se transmet de génération en génération dans les départements de la Vienne, de la Vendée, des Deux-Sèvres et de la Charente. D'après Valérie, ce farci est une recette propre à chacun. Qu'on soit poitevin ou non, on a tous entendu parler ou goûté cette terrine de couleur verte, parfois présentée dans un chou. Autrefois désigné sous le nom de Far, le Farcis remonte loin dans l'histoire de la gastronomie poitevine, il se dit que c'était le plat de Pâques pour les protestants. Il existe le farci en poche ou en terrine ; c'est le plat paysan par excellence. Fière de son farci, après trois ans d'essais, Valérie PINEAU a trouvé sa recette unique qui éveille notre gourmandise avec des ingrédients provenant de producteurs locaux :

Oseille, chou, blettes, salade, oignons, sel de l'île de Ré, poivre, huile de tournesol, œufs et féculé de pommes de terre.

COLLABORATIONS

"Je collabore avec mon mari maraîcher, à la retraite aujourd'hui, et aussi avec des producteurs locaux proches de l'agriculture biologique. Je suis certifiée BIO depuis 2018."

Elle collabore avec ces producteurs :

- EARL : Les jardins de la belle (légumes d'été)
- GAEC de l'Egray à Germond-Rouvre
- Nature solidaire à Magné
- Les Jardins du Tilleul à Vançais
- EARL de Bonneuil à Tauché (Aigondigné)
- Épicerie fermière à Melle et Eau Vive à Niort
- Son jardin

Tous les produits utilisés sont certifiés bio.

POINTS DE VENTE



En vente directe sur rendez-vous chez Valérie ou :

Melle : Epicerie Fermière, Office de Tourisme, Intermarché, Melle et une Pâte

Lezay : Le Clic Paysan, Vente par le site internet et récupération des paniers sur 4 lieux.

Graines et Papilles

Celles sur belle : La Maison des fromages de chèvre, Intermarché

Vouillé (79) : Proxi superette

Niort : Plaisirs fermiers, Chauray, Délices du terroir, Sainte-Pezenne, Epicerie du marais, sous les halles, Mogettes et Cie, rue Sainte-Marthe, le Cabas solidaire rue Ste Catherine

Coulon : La Maison du Marais Poitevin

La Garette : Embarcadère des Frênes

Champdeniers : La Boutik

Bressuire : plaisirs fermiers, les fermiers du bocage

Sauzé-Vaussais: A l'Essentiel

La Roche-sur-Yon : Ma product'yon locale, Ferme de la Goinchonnrière

Poitiers : l'Arche des Fermiers, au sud de Poitiers, à côté de Auchan, L'Effet Bocal, Place Léopold Sédar Senghor, L'envers du bocal, rue de la Régatterie

Châtellerauld : Ô plaisirs gourmands

La Rochelle : Epicerie de Marina, Marché central

Ruffec : Les Papilles Fermière

Vivonne : Brin de pierre, place du Marche



La notion du goût appartient à chacun, le bon goût c'est celui de l'équilibre, un goût ne doit pas passer par-dessus

CONTACT

Adresse : 3 rue de la Chaume aux Chiens, Mortefond, 79370 Verrines-sous-Celles -

Téléphone : 06 31 09 26 10

Site : <https://lesmijoteesdelabelle.wordpress.com/>



GRAND CONCOURS PHOTOS

Pour l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine, le choix d'alimentation détermine les paysages qui nous entourent. « L'acte de manger est un acte citoyen ». L'acte d'achat de nos aliments a une conséquence environnementale et paysagère en amont. A travers l'image, ce grand concours photo doit nous conduire à prendre conscience de ce lien fondamental.



13 récompenses, 6 catégories thématiques, 4 saisons

Principes :

- Ce concours est ouvert à tous les utilisateurs ayant posté une image sur les douze derniers mois.
- La compétition s'organise en six catégories thématiques (paysage champêtre, produit(s) du terroir en situation/à table, insolite, élevage/pastoralisme, portrait/scène de vie agricole, pêche/chasse/cueillette) et autour des 4 catégories « printemps, été, automne, hiver » qui déclinent les saisons.
- Les photographies des vainqueurs de chaque catégorie thématique et saison (10 au total) seront soumises au vote du public ou d'un jury de professionnels (3 prix spéciaux).

Prix :

- Prix spécial du jury pour le concours des photographes professionnels : 1 000 €.
- Prix spécial du jury pour le concours grand public : 1 weekend gourmand pour deux personnes.
- Prix spécial du public pour le concours grand public : un repas gourmand pour deux personnes.
- Prix pour les 10 nominés grand public (saisons + thématiques) : des paniers garnis et Guides du Routard coup de cœur en Nouvelle-Aquitaine.
- Un tirage au sort avec 20 Guides Petit Futé Nouvelle-Aquitaine / Routard visite d'entreprises à gagner pour les votants.

Pour informations et inscriptions

Comité Régional du Tourisme de Nouvelle-Aquitaine

<https://www.nouvelle-aquitaine-tourisme.com/fr>

A vos appareils



JOURNÉE DE LA PÊCHE DURABLE

Vendredi 15 Avril 10h-17h

CRIEE PORT D'ARCACHON



visites commentées



conférences et débats



dégustations



vente à l'encan traditionnelle



animations



Institut du Goût
Nouvelle-Aquitaine



**Crédit Mutuel
du Sud-Ouest**



JOURNÉE DE LA PÊCHE DURABLE

Vendredi 15 Avril 10h-17h

CRIEE PORT D'ARCACHON

L'**Institut du Gout Nouvelle-Aquitaine (IGNA)** en association avec le **CRPMEM-NA** (Comité Régional de Pêches de Mer et des Elevages Marins de Nouvelle-Aquitaine) organise une première journée consacrée à la pêche durable.

Notre région possède une façade atlantique importante sur laquelle sont implantés des ports de pêche d'importance (La Rochelle, La Cotinière, Royan, Arcachon et Saint Jean de Luz-Ciboure). Des tonnages importants y sont débarqués et contribuent à l'alimentation de notre région.

Les métiers de la pêche sont des métiers durs et relativement méconnus.

L'objectif de cette journée est d'éclairer le public le plus large sur la façon dont le poisson parvient du fond des mers à l'assiette du consommateur.

Pour ce faire les différents métiers seront expliqués, du pêcheur au poissonnier. Cela sera l'occasion de débats et d'échanges qui permettront de découvrir que la pêche locale est de nature artisanale, que les bateaux sont de taille raisonnable (de 8 à 12m) et que la filière est attachée à l'aspect durable aussi bien par des circuits de distribution maîtrisés, le respect de la saisonnalité et le respect de la ressource. Autant de valeurs que partage l'IGNA.

Outre les interventions et débats (directeur de la criée, mareyeur, pêcheur, cuisinier...), des visites de la criée seront proposées. De la même façon il sera possible de voir un bateau à quai et d'en comprendre le fonctionnement.

Par ailleurs des établissements de formation aux métiers de la pêche seront présents (lycée et CFA) tant il est vrai que la filière pêche dont l'effectif va être renouvelé dans les années à venir est un véritable réservoir d'emplois.

Enfin, Des professionnels de la transformation du poisson seront présents pour présenter leurs produits et les faire déguster.

La journée se clôturera par une vente à l'encan traditionnelle, à la voix.

CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE CONFRÉRIE DE L'ASPERGE DU BLAYAIS ET DES VINS DE TUTIAC



Histoire de la Confrérie

L'histoire de la **Confrérie** débute en 1960, suite à l'obtention du 2ème prix au concours de la Foire Internationale de Berlin. Suite à cette victoire, Monsieur MARCEAU, le Maire de Braud-et-Saint-Louis, a l'idée de créer une **Confrérie** qui voit le jour le 22 mai 1973, sous la dénomination de "**Confrérie** des gentilshommes du Vitrezay et des **Hauts de Gironde**".

Bien plus tard lors de l'Assemblée Générale du 19 février 2009, de nouveaux statuts furent adoptés et la **Confrérie** prend une nouvelle dénomination :

"Confrérie de l'Asperge du Blayais et des Vins de Tutiac".

Produits

Les **Asperges du Blayais** sont produites en **Gironde (33)** et en **Charente-Maritime (17)** et sont reconnues par le Signe d'identification de Qualité et d'Origine **IGP**

Entre l'Océan Atlantique et l'Estuaire de la **Gironde**, le **Blayais**, riche de ses sols de sable noir et de son climat doux, offre les conditions optimales à une production d'**asperges** de qualité.

La finesse du sol retient la chaleur et favorise la croissance rapide des **asperges**, tandis que la douceur et l'humidité du climat en éliminent l'amertume naturelle. C'est la combinaison idéale pour un véritable gage de tendreté et de douceur dans vos assiettes !

Les Vins de Tutiac

Toutes informations sur les vins de Tutiac : <https://www.tutiac.com/tout-nous/en-un-coup-doeil/>

La Fête de l'Asperge

Tous les ans la Confrérie participe à la fête de l'asperge organisée par l'Association des Producteurs des Asêrges du Blayais le dernier week-end du mois d'avril

Informations :

Contact : Association des Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB) 10 Reaud 33 860 - REIGNAC
Tél. : 05 57 32 41 76

Mail : danielle.chambaraud@asperges-blayais.com

Informations : Pour mieux connaître la confrérie cliquez [ICI](#)



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