

Déguster la Garrigue



PLANÈTE
TERROIRS

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



Ecouter des intervenants passionnés, échanger avec des producteurs, déguster les préparations des élèves de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup en accords avec aromates, sirops, huiles, vins...

les Causeries des Garrigues 2022 ont décliné le livre DEGUSTER LA GARRIGUE et introduisent un programme qui sera clôturé par une présence à l'édition 2023 des *Vignes buissonnières*

Tous nos vœux, venez nombreux...

Fascinant Week-end
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES
en Occitanie



<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Les supports des Causeries des Garrigues 2022 sont disponibles :

24 juin : Enjeux alimentaires des Garrigues

30 septembre : Evolution des milieux des Garrigues : un défi pour l'alimentation

14 octobre : Cuisine des Garrigues

25 novembre : Typicité des aliments des Garrigues

27 janvier 2023 : Diversité et diversification agricoles et alimentaires dans les Garrigues

24 février : Vente de proximité des productions des Garrigues

31 mars : Nutrition et régime alimentaire des Garrigues

28 avril : Approche sensorielle des Garrigues

*12 mai : Repas des Garrigues accompagné par les cuisiniers
(avec petite participation financière à prévoir)*

et en juin, présence à l'événement Vignes Buissonnières 2023

au CFP MFR des
Garrigues du Pic Saint-
Loup à Claret

*à partir de 18 h et jusqu' à
20 h ou un peu plus tard*

Plus d'informations sur le site internet planeteterroirs.org



Rétrospective 2022



Nourrir le monde en 2050 3 scénarios :



- « *Fil de l'eau* » (agroindustrie pour tous)
- « *Alternatif* » (systèmes alimentaires territorialisés durables, SATD).
- « *Hybride* »

Ingénieur agronome, docteur ès sciences économiques et agrégé des universités en sciences de gestion, *Jean-Louis Rastoin* a introduit les Causeries des Garrigues, en abordant les enjeux alimentaires.

Il est professeur honoraire à l'Institut Agro - Montpellier et membre de l'Académie d'Agriculture de France.

Il a fondé en 2011 la chaire UNESCO en « Alimentations du monde » et en 2016 la revue scientifique « Systèmes alimentaires/Food Systems ». Expert du gouvernement français, de l'Union européenne, de la FAO et de l'ONUDI, il est conférencier et auteur de 3 ouvrages et de 300 publications scientifiques sur la prospective des systèmes alimentaires, les politiques alimentaires et les stratégies d'entreprises et de territoires.

Thierry Alignan a présenté le *Projet Alimentaire Territorial du Pic Saint-Loup*

Il est chargé de mission Agriculture et Biodiversité, Animateur du *Projet Alimentaire Territorial* Animateur Natura 2000 de la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup
t.alignan@ccgpsl.fr

Volet 1



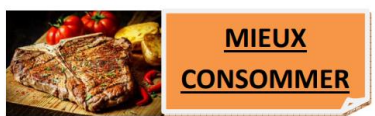
- Préserver et maîtriser le foncier
- Disposer de l'eau
- Diversifier les productions
- Adapter les pratiques

Volet 2

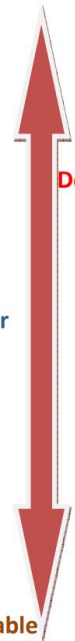


- Valoriser le patrimoine alimentaire
- Créer du lien producteur/consommateur
- Développer la vente de proximité
- Structurer l'approvisionnement local

Volet 3



- Animer, former
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Eduquer au goût
- Sensibiliser à la consommation responsable



Développer des approches :
- sociales
- Environnementales
- partenariales



Les Garrigues sont des landes méditerranéennes sur terres calcaires

Le Pays des Garrigues, dans le langage courant, c'est un vaste territoire marqué par des paysages mais aussi par des villages et leurs habitants

C'est l'homme qui a fabriqué les garrigues en défrichant, à partir du néolithique, les forêts de chênes... Et des paysages géniaux sont apparus : « il n'y a pas de paysage plus méditerranéen ! »

Dans l'histoire des garrigues :

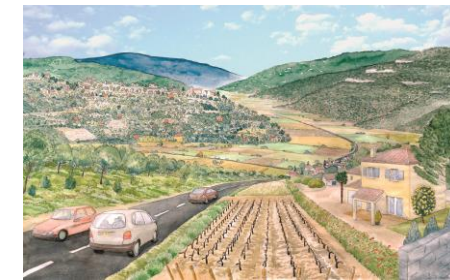
- Une période de cueillette et de chasse précède puis accompagne les grands défrichements ;
- Après l'introduction des céréales, légumineuses, oliviers, vignes, ovins et caprins, les romains puis les monastères ont largement organisé la garrigue et son exploitation agricole ;
- Sur cette base, les paysans, du Moyen âge au 19^e siècle, ont largement défriché et exploité la garrigue, avec élevage pastoral et polyculture ;
- C'est au vingtième siècle que la vigne prend une grande place. Après la seconde guerre mondiale, la garrigue est désertée et la forêt gagne du terrain. La garrigue « se ferme » au détriment de la biodiversité, de l'activité agricole et du pastoralisme.

Deux scénarios du futur sont présentés :

- Un scénario « californien » avec des forêts en lieu des garrigues et la ville au milieu des pins avec un risque majeur d'incendies catastrophiques ;
- Un scénario de renaissance avec une diversification des activités : élevage (viande et fromages), polyculture méditerranéenne, maraichage, vigne et vins de grande qualité, autres productions arbustives et petits fruits, plantes aromatiques... dans des terroirs d'excellence, une garrigue réouverte et riche en biodiversité.

Intervention de Jean Paul Salasse, co-président des Ecologistes de l'Euzière

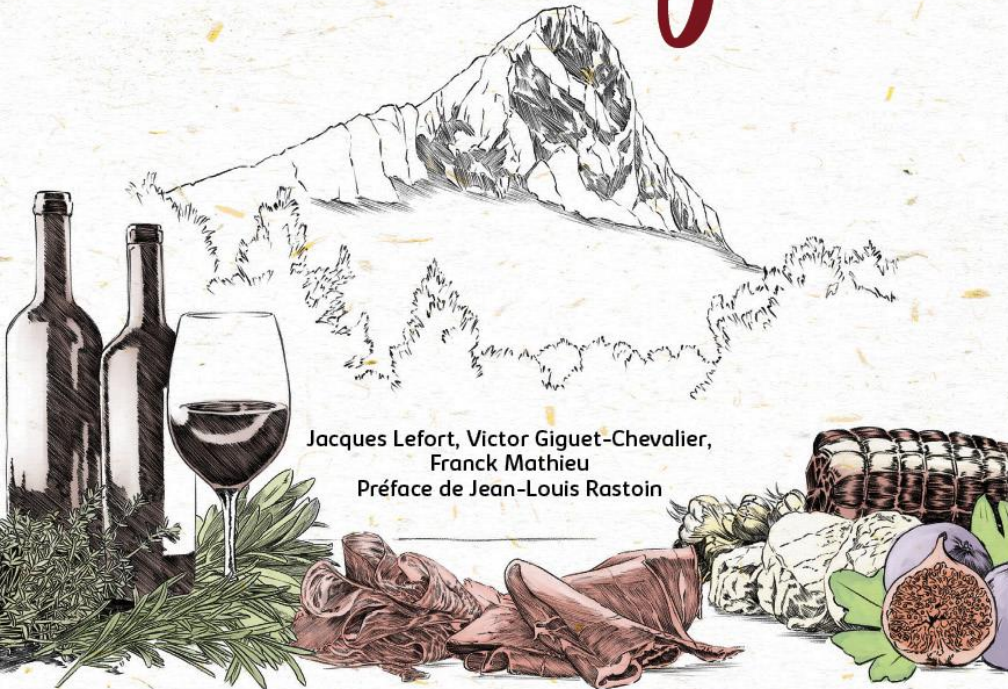
Témoignage de Jean-Benoit Cavalier, producteur de vins AOP Pic Saint-Loup et IGP, Exploitation en agriculture biodynamique. Président du Syndicat des vins du Languedoc.



Les aliments et la cuisine des garrigues

Histoire, situation actuelle et avenir
du patrimoine alimentaire des garrigues

Déguster la Garrigue



Jacques Lefort, Victor Giguet-Chevalier,
Franck Mathieu
Préface de Jean-Louis Rastoin

La cuisine des Garrigues n'a pas la reconnaissance des GRANDES CUISINES REGIONALES et pourtant la spécificité écologique et historique des garrigues mérite que ses caractéristiques soient mieux reconnues.

Quelques grands traits peuvent être retenus :

Un rapport étroit de la cuisine avec la nature
cueillette,
chasse,
plantes aromatiques,
fromages,
huiles d'olive...

Des repas du quotidien simples, aux composantes locales:
pisto, roquettes, lard, aménagement des restes...

Une cuisine de fête pour le religieux et le festif : viande de porc et charcuterie, volaille, gibier, viande d'agneau ou mouton (plus rare), pélardons et pérails, croquants, oreillettes ou Bras de Vénus...

Un équilibre nutritionnel de type méditerranéen

Un rôle important des femmes dans l'alimentation et la cuisine

Les vins avec l'AOP Pic Saint-Loup mais pas seulement. Les herbes des Garrigues, les huiles, les fromages...
C'est un vrai panier de produits que l'on associe aux Garrigues. Particularités : s'adapter aux sols, à la végétation, au climat... aux milieux des Garrigues et souvent être transformés sur place, pour créer de la valeur ajoutée à des productions en petites quantités

1. D'abord peut-on préciser les caractéristiques de cet espace que l'on nomme GARRIGUES

Garrigues, terme employé pour désigner un espace entre vallée de la Cèze et vallée de l'Hérault,
« le Pays des Garrigues »
en botanique : formation végétale caractéristique des régions méditerranéennes, *lande méditerranéenne*
en géologie : sols calcaires

Aliments et boissons typiques des Garrigues ?

2. Est-ce qu'on peut définir les bases d'une typicité sensorielle, agricole, culturelle... associée au système des Garrigues ?

Savoir-faire ancestral ou innovation, ils sont liés à un groupe humain qui fonctionne, qui a réussi à se mettre d'accord sur des pratiques qui vont passer l'épreuve du temps

3. Est-ce que des savoir-faire participent à préciser ce qui fait la typicité des aliments et des boissons des Garrigues ?

Le sensoriel renvoie sur les organes des sens. On va parler des couleurs... des parfums... des matières.. des sons... des goûts
L'agriculture fait le lien avec les pratiques. La culture met en scène des savoir-faire transmis de génération en génération, des objets...