

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

CAUSERIE DES GARRIGUES du 24 juin 2022 (18 heures à 20 heures et dégustation)

Les enjeux alimentaires des Garrigues

<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

Après avoir excusé les absents, Jacques Lefort, vice-président de l'association Planète Terroirs et de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup, a introduit la première Causerie des Garrigues.

Dès les années 2000, lors de sa création l'association Planète Terroirs avait pour objet d'échanger et de partager sur le développement territorial et de promouvoir une démarche mettant en valeur les spécificités, la typicité et la culture des territoires et de leurs produits, notamment quant aux possibilités de mieux identifier et reconnaître les terroirs par des indications géographiques.

La crise environnementale, le changement climatique, l'érosion sévère de la biodiversité, les pollutions et crises sanitaires n'ont fait que renforcer les convictions. C'est à ce titre que Planète Terroirs s'est intéressée aux Garrigues, territoire à forte personnalité qui ne prêtait guère à des productions intensives et standardisés. Les membres de l'association ont considéré que l'alimentation, les aliments et les cuisines étaient tout à la fois des marqueurs du territoire et des communautés humaines concernées et un outil puissant d'impulsion d'un développement économique et sociétal.

En 2017, en lien étroit avec la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup, Planète Terroirs a proposé à Victor Giguët-Chevalier de consacrer son mémoire de Master aux aliments et cuisines des Garrigues, avec l'appui de l'Office de Tourisme et de la communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup.

En 2019, Planète Terroir a repris et complété ce travail pour en faire le livre *Déguster la Garrigue*.

Il est à l'origine des *Causeries des Garrigues*, série de dix soirées pour échanger et discuter sur les enjeux alimentaires et les caractéristiques culinaires de ce territoire du futur.

Pour une alimentation responsable et durable, l'atout des terroirs

Intervention de Jean Louis Rastoin

présentation par l'un des auteurs, Jacques Lefort, de l'historique et du sommaire du livre *DEGUSTER LA GARRIGUE*

Le Projet Alimentaire Territorial du Grand Pic Saint-Loup

Intervention de Thierry Alignan

Présentation par Anne-Lise et Victorine Fraisse du vignoble et des vins du domaine de Villeneuve (Claret)

Remerciements par Jacques Fanet, président de PLANETE TERROIRS

*dégustation apéritive autour de la cuvée Happy Culteur du Domaine de Villeneuve et de fromages de chèvre ardéchois (caillé doux de Saint-Félicien)
dédicace du livre DEGUSTER LA GARRIGUE par Jacques Lefort*

Jean-Louis Rastoin a été le premier intervenant de la CAUSERIE DES GARRIGUES du 24 juin 2022 consacrée aux Enjeux alimentaires des Garrigues



CREDIT PHOTO PIERRE EMMANUEL RASTOIN

Ingénieur agronome, docteur ès sciences économiques et agrégé des universités en sciences de gestion, Jean-Louis Rastoin 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.

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

*Jean-Louis Rastoin,
pouvez tout d'abord resituer la cuisine des
Garrigues dans la longue histoire de l'alimentation*

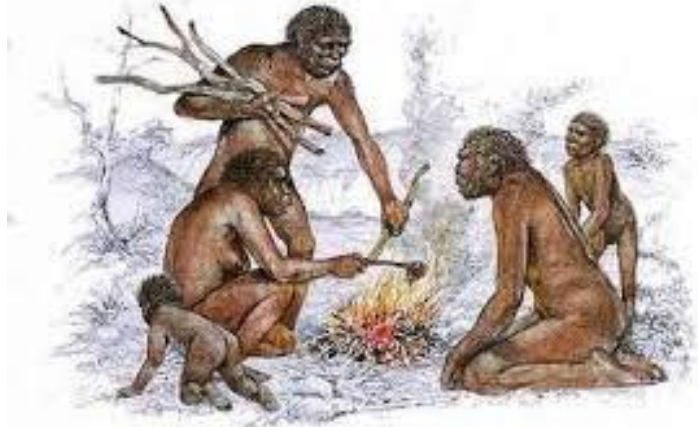
<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



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

Transitions marquées par des innovations technologiques et organisationnelles

Première transition alimentaire :
le feu, il y a environ 500 000 ans (Delluc, 1997)



Deuxième transition alimentaire :
la domestication, il y a environ 10 000 ans
(James Scott, 2017, Homo domesticus)



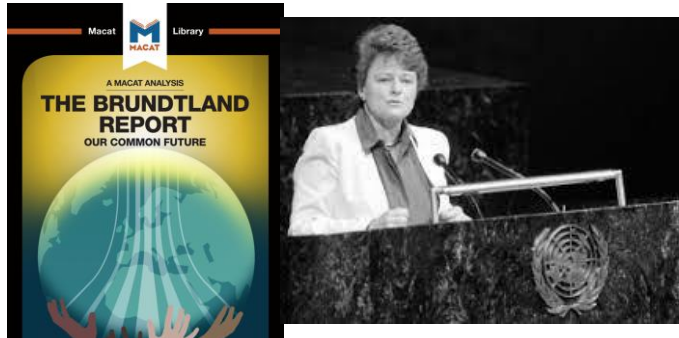
3^e transition : les grandes cités et la division
du travail : il y a 5000 ans (Butterlin, 2004)



4^e transition : l'âge agroindustriel
Il y a environ 150 ans (Malassis, 1997)



5^e transition : l'alimentation durable (depuis les années 1990)



« *Notre avenir commun* »
NY, 1987



2001-2021



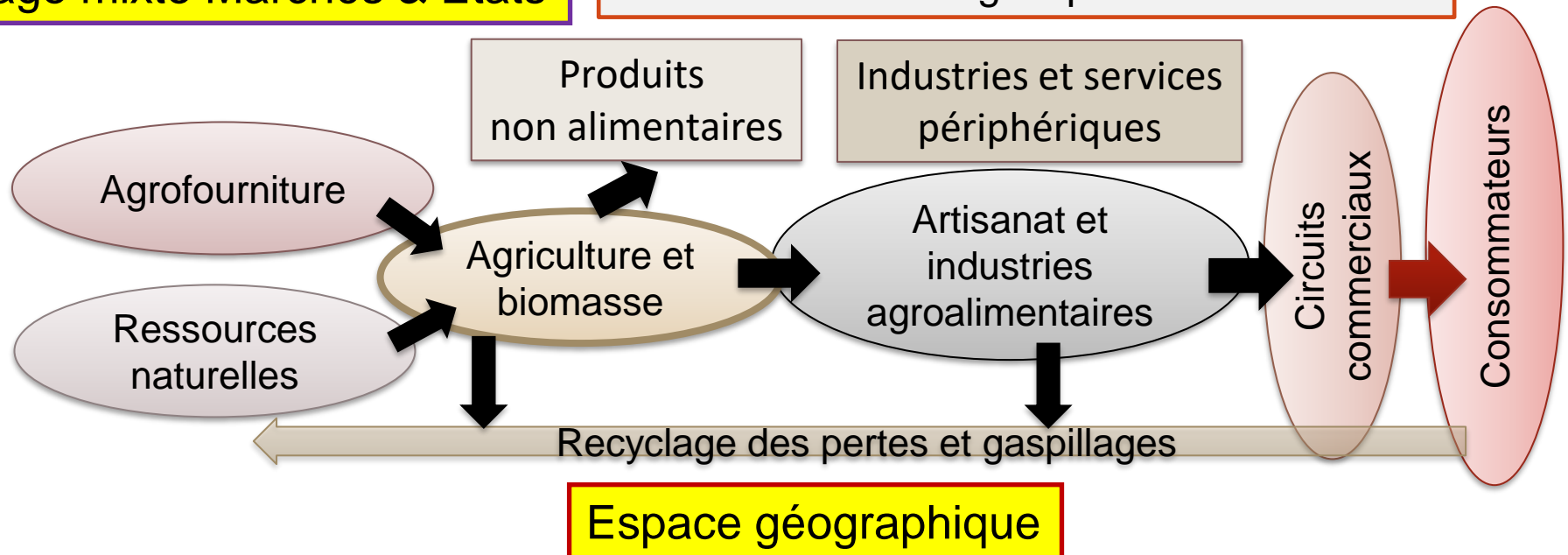
1996

⇒ **TRANSITION ACCELEREE OU FREINEE PAR LA COVID-19
et LA GUERRE EN UKRAINE ?**

Systeme alimentaire : « Ensemble d'acteurs interdependants agissant dans le champ de l'alimentation humaine »

Pilotage mixte Marchés & Etats

Logistique



Grande diversite des SA dans le monde / 1^{er} secteur economique

Rôle de l'agroalimentaire : 60 à 90% des produits consommés

Partage inegal de la valeur : agriculture, « parent pauvre »

« Coûts caches » élevés : santé, environnement, importations

Etat du système alimentaire mondial en 2020
(7,8 milliards de consommateurs)

3,9 milliards (50 %)



Configuration agroindustrielle

2,6 milliards (34 %)



Configuration traditionnelle

Formes intermédiaires et alternatives
1,3 milliard (16%)

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

*Pourquoi, selon vous, est-il temps de privilégier un
SYSTEME ALIMENTAIRE TERRITORIALISE ?
Et tout d'abord qu'entendez-vous par
SYSTEME ALIMENTAIRE TERRITORIALISE ?*

<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 5 défis des systèmes alimentaires à l'horizon 2030 et au delà

- *Santé humaine* : évolution en quantité et qualité de la diète alimentaire (insécurité alimentaire = 40 % de la population, 50% de la mortalité mondiale)
- *Changement climatique* : baisse des rendements agricoles et irrégularité aggravée des récoltes, gaz à effet de serre-GES
- *Ressources naturelles dégradées* : 1/3 des ressources en terres utilisées perdu ou menacé, pénurie en eau
- *Inégalités économiques* : concentration des acteurs fragilisant l'agriculture familiale et les TPE/PME industrielles et commerciales et forte contraction de l'emploi
- *Instabilité des marchés* (prix du blé x 3 en 2022)

Nourrir le monde en 2050

3 scénarios :



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

Scénario alternatif : les systèmes alimentaires territorialisés durables (SATD)

- « Rupture » stratégique :
 - 3 valeurs du développement durable (3 E) = **Transition socio-écologique** / valeur unique du marché : **triple performance**
- Fondamentaux :
 - **Qualité élargie des produits** / qualité subjective
 - **Autonomie territoriale** / dépendance externe
 - **Triple proximité** / filières longues
 - **Solidarité entre acteurs** / individualisme



Qualités « distinctives »

- Organoleptiques (goût)
- Nutritionnelles
- Techniques (savoir-faire)
- Culturelles (patrimoine)
- Origine => **TERROIRS**



Nos terroirs (produits sous IG et Label Rouge, 2016)

243 produits dont 93 en viticulture

22 000 exploitations agricoles (N°1 en France)

2,2 Mds € de chiffre d'affaires

13 000 produits dont 7 000 vins

UE 2022 : 1 574 IG enregistrées => 2009 – 2022 = + 91 %

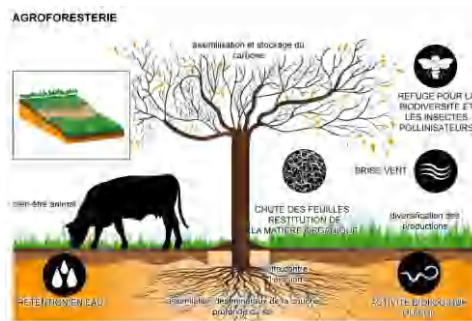


Souveraineté et autonomie alimentaire



- Souveraineté alimentaire : « *droit des peuples à une production durable d'aliments sûrs, nutritifs et culturellement appropriés, sans que celle-ci porte préjudice aux droits des autres peuples* » (Via Campesina, 1996 +)
- Autonomie alimentaire : approvisionnement du marché intérieur par la production locale (Occitanie=34% en 2020)
- => Renforcement de la résilience aux incertitudes et défaillances des marchés internationaux
- => Soutien au développement rural

Triple proximité



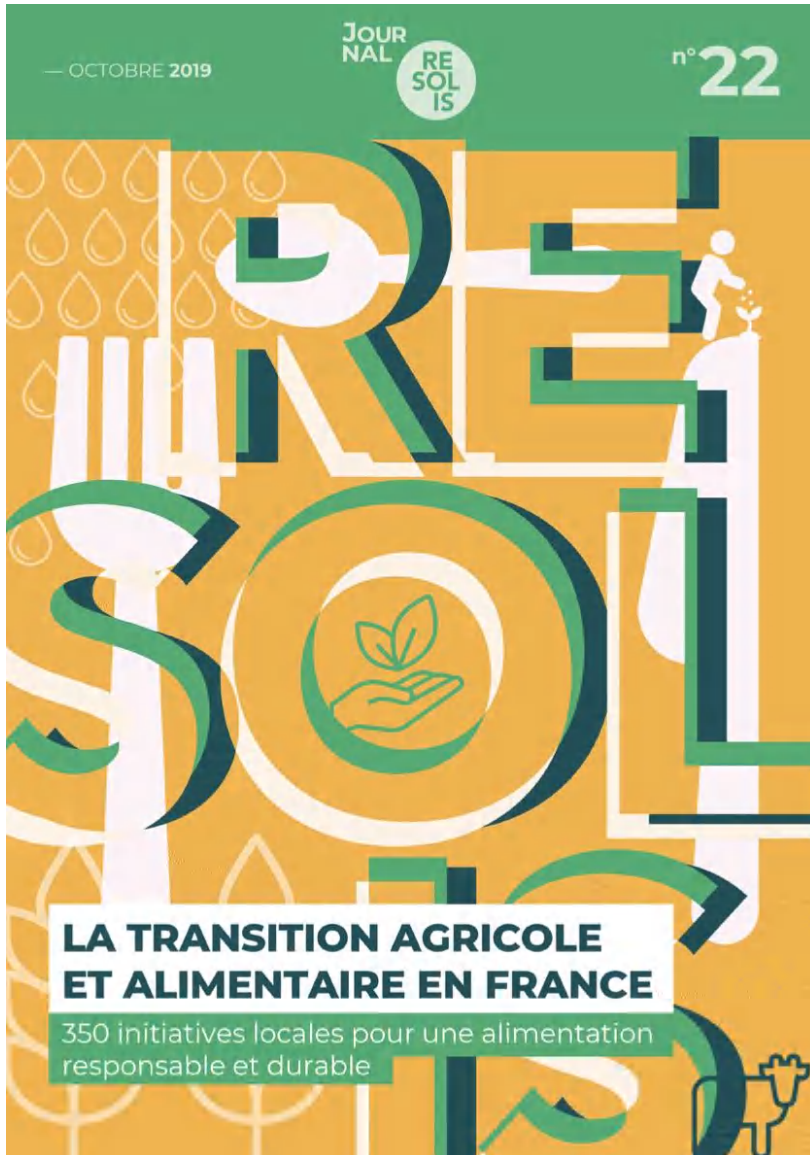
- P1 - Agriculture / élevage / forêt / écosystème : agroécologie = agro-écosystèmes locaux
- P2 - Agro-écosystème / transformation artisanale et industrielle
- P3 - Production alimentaire / consommateurs : circuits courts locaux et internationaux
- => réseaux physiques et numériques d'entreprises à ancrage territorial

Solidarité



- Mutualisation des ressources pour améliorer la compétitivité et renforcer les compétences
- Gouvernance partenariale par de nouveaux statuts d'entreprises (ESS, PACTE, B-Corp)
- Réduction des inégalités par la coopération locale, nationale et internationale (Etats et territoires)

Foisonnement d'initiatives d'alimentation responsable et durable, « briques » des SATD



OBSERVATOIRE
DE L'ALIMENTATION
RESOLIS
PLUS DE 500 INITIATIVES
recensées en France
(150 PAT)

<https://resolis.org/iframe?slug=initiatives-dalimentation-responsable-et-durable-bsn>

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

La cuisine des Garrigues a-t-elle les qualités requises pour construire un système alimentaire territorialisé ?

<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

Actualité de l'adage

« *Mieux vaut prévenir que guérir* »

« *Que ton alimentation
soit ta première médecine* »



Hippocrate

Médecin et philosophe Grec

IV^e siècle avant JC

⇒ Impératif de l'éducation
pour construire une alimentation durable

Facteurs-clés de la transition alimentaire

- « *Penser global, agir local* » : Projet stratégique territorial d'alimentation durable (Occitanie)
- Outils :
 - Redéploiement de la *chaine des savoirs* : R&D / innovation / transfert / formation / information
 - *Aides à l'investissement et fiscalité* : orientation offre et demande / attractivité des métiers
 - *Mode de gouvernance « partenarial »* aux différentes échelles géopolitiques : territoires (coopération décentralisée), pays, international

**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
Illustrations de Damien Solvès



**...COCHE TOUTES LES CASES
POUR CONTRIBUER
A UNE ALIMENTATION
DURABLE DE SON TERRITOIRE
ET DE SA REGION**

Le temps des questions, des contributions, des interpellations...

Un participant a relaté l'expérience d'un restaurant ouvert, il y a un an, à Saint-Clément de Rivière. Il est un des fondateurs de ce projet de restaurant, levier de l'alimentation territoriale, avec valorisation de produits locaux et notamment des Garrigues, mais aussi promotion d'un savoir-faire et d'un savoir-être, d'une histoire humaine et d'une autre façon de faire poisser, d'élever... Les convives de « J'adore » sont ravis.

La cheffe s'approvisionne en proximité (riz de Camargue, viande de l'Aveyron...) favorise l'éducation au goût, met en lumière les produits BIO mais s'inscrit aussi dans les réalités et contraintes.

Elle va par exemple acheter une partie des invendus d'Emilie Bertrand, également présente, qui commercialise sa production sur le marché de Saint-Martin de Londres. On retrouvera les productions d'Emilie dans des plats sous-vide voire dans des suggestions du jour.

C'est le développement par la base.

Nous sommes une brique de base



Une question a été posée à Jean-Louis Rastoin mais a aussi anticipé l'intervention de Thierry Alignan : Quel maillage des Projets alimentaires territoriaux ? Quels réseaux ? ... Quels lieux pour communiquer ?
Comment donner envie à d'autres de nous suivre ?

Gaston, se positionnant comme consommateur, a remercié Jean-Louis Rastoin pour le discours intéressant. En tant que responsable de foyer, il a dit avoir des difficultés à s'approvisionner, à trouver le panier des bons produits de la semaine : viande, salades...



L'association les paniers du pic est implantée à Saint Mathieu de Treviers, elle oeuvre pour le développement d'une agriculture locale. Actuellement l'association gère trois activités :

- Une AMAP proposant des paniers de légumes produits à Saint Bauzille de Montmel par Mickael : [l'AMAP](#)
- Une coopérative d'achat qui organise la vente directe des produits d'une vingtaine de producteurs : [la COOP](#)
- Une activité **d'animation** avec l'organisation d'événements au cours de l'année : [Les marchés paysans](#), [la fête de l'abeille](#),
- projections de films sur l'agroécologie

Le temps des questions, des contributions, des interpellations



Une vigneronne a dit sa passion pour son métier, parlé du thym, du romarin... mais regretté le trop grand nombre d'arbres sur le territoire
Des complémentarités avec d'autres métiers sont à favoriser : avec les bergers notamment

Les questions de l'eau et de la gestion de cette ressource devenue rare ont été posées, avec la proposition de créer plus de retenues collinaires.

A la retraite depuis janvier, un ancien du CIRAD, a parlé de sa contribution au Projet Alimentaire Territorial du cirque de Mafate. Impliqué localement dans les actions de la Ligue de Protection des Oiseaux, il a ouvert des pistes de réflexion et de collaboration sur AGRICULTURE et BIODIVERSITE;

Le Projet alimentaire territorial (PAT) « Planté pour manzé » de Mafate fait partie des 31 lauréats de l'édition 2018-2019 du Programme national pour l'alimentation, a-t-on appris sur le site du Ministère de l'Agriculture. Ce PAT, porté par le Parc national de La Réunion, veut redynamiser un territoire où l'agriculture a été peu à peu abandonnée avec le développement croissant du tourisme depuis les années 80.



Rn PAT
Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux



Les deux intervenants ont insisté sur les nombreuses initiatives nationales, régionales et locales, dont celles répertoriées sur le site internet de la ccGPSL.

Les premières questions et contributions donnent des idées de prochains thèmes pour les Causeries des Garrigues. Les initiatives et contacts seront cités dans cette rubrique, au fur et à mesure du déroulement du programme des Causeries des Garrigues.

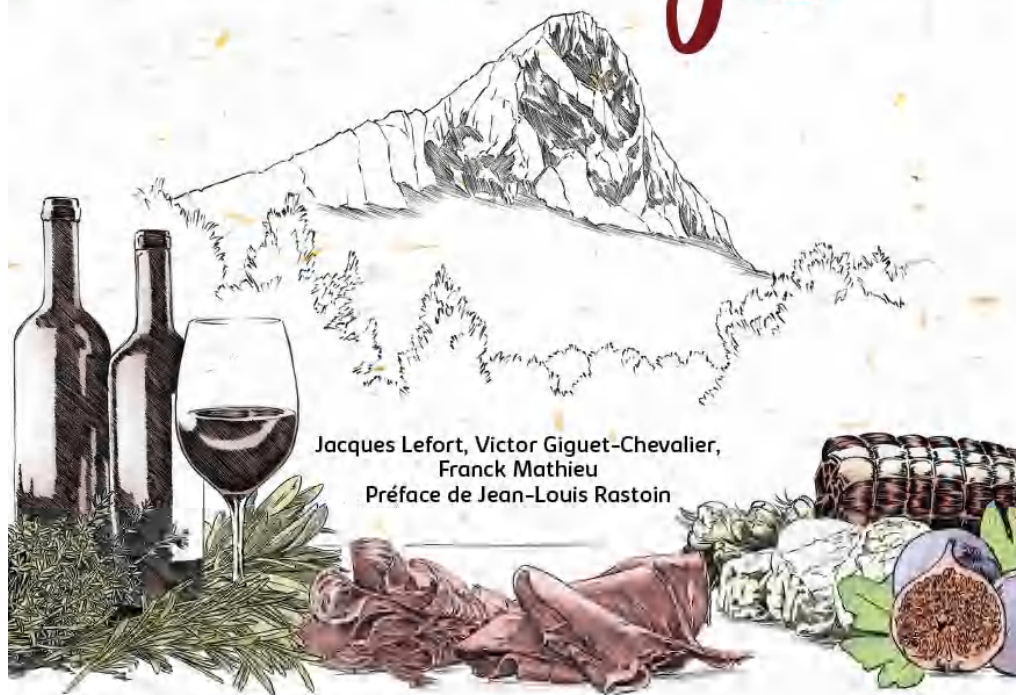


Collectif des Garrigues

**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

présenté par
Jacques Lefort,
Agronome,
ancien chercheur au CIRAD
vice-président de l'association
Planète Terroirs

Historique du livre DEGUSTER LA GARRIGUE

En 2017, dans le cadre du Master de Victor Giguët-Chevalier sur les aliments et recettes des Garrigues (Université Paul Valéry de Montpellier / Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup / Office de Tourisme Grand Pic Saint-Loup)

En 2019, ajout d'éléments sur l'histoire et les enjeux de la cuisine des Garrigues, par Jacques Lefort

=> Edition à l'initiative de Planète Terroirs, accompagnée par la Maison Familiale Rurale (MFR) des Garrigues du Pic Saint-Loup

avec les contributions de :

Franck Mathieu, maître cuisinier au CFP des MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup

Marion Mavel, historienne, animatrice au Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup

Damien Solvès, illustrateur passionné des Garrigues et de cuisine

Ce livre présente et commente l'Histoire, la situation actuelle et l'avenir du patrimoine alimentaire et culinaire des Garrigues, c'est à dire les aliments et les recettes

- **Une histoire succincte de l'alimentation dans les Garrigues**
- **La diversité alimentaire des Garrigues depuis les aliments venant de la cueillette jusqu'à ceux issus de l'agriculture ou de l'élevage**
- **Les principales caractéristiques des cuisines en Garrigues**
- **Quelques plats et recettes des Garrigues, connus ou retrouvés grâce aux porteurs de mémoire**
- **Les enjeux et l'avenir de l'alimentation et de la cuisine dans les Garrigues**

Thierry Alignan

t.alignan@ccgpsl.fr

Chargé de mission Agriculture et Biodiversité,
Animateur du Projet Alimentaire Territorial
Animateur Natura 2000 de la Communauté de
communes du Grand Pic Saint-Loup

présente



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU GRAND PIC SAINT-LOUP

levier pour retisser le lien entre le territoire et son
agriculture, contribuer au maintien de l'emploi
et dynamiser l'économie locale

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Pouvez-vous nous dire ce qu'est un PAT ? Quel est le cadre réglementaire d'un PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

<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

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Elaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Quelle est la stratégie associée au PAT du Grand Pic Saint-Loup ?

<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

Volet 1



MIEUX
PRODUIRE

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

Volet 2



MIEUX
DISTRIBUER

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

Volet 3



MIEUX
CONSOMMER

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

Développer des approches :

- sociales
- Environnementales
- partenariales



Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Concrètement pouvez-vous nous donner un exemple d'action pour chacun des trois axes ?

- Mieux produire
- Mieux distribuer
- Mieux consommer

<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

Exemples non sans lien avec la cuisine des Garrigues

Mieux produire => le maraîchage sans eau étant impossible
schéma directeur **EAU BRUTE**

Mieux distribuer => réponse à la recherche d'ouverture de la métropole
vers les territoires extérieurs **BOCAL**

Mieux consommer => soutien financier aux associations dont **PIC ASSIETTE**
/ éducation au goût / lutte contre le gaspillage alimentaire...

 **MONTPELLIER ENGAGÉE POUR LA
TRANSITION ÉCOLOGIQUE & SOLIDAIRE**

Édition ÉTÉ

24 JUIN 2022

AU

8 JUILLET 2022

**Visites de fermes, ateliers, festivals
et plein d'autres événements**



LES
4 SAISONS
et de
L'AGROÉCOLOGIE
et de
L'ALIMENTATION
DURABLE

La Causerie des Garrigues du 24 juin fait partie des 4 saisons de l'agroécologie et de l'alimentation durable

Programme complet à retrouver à l'adresse

montpellier3m.fr/actualite/les-4-saisons-de-lagroecologie-et-de-lalimentation-durable-ete



Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



Anne-Lise et Victorine Fraisse ont raconté le Domaine de Villeneuve, sur la commune de Claret, les terres des Embruscalles, au creux d'un cirque naturel dont le nom évoque les vignes sauvages et son caveau du XII^e siècle

avant d'accompagner la présentation et la dégustation de la cuvée HAPPY CULTEUR Pic Saint-Loup 2019 (cuvée « j'aime les abeilles », respectueuse de l'environnement) associée à une terrine et à des fromages de chèvre d'Ardèche.



<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

**7 générations de vigneron.ne.s en Pic Saint-Loup
Une garrigue aux senteurs enivrantes**

Un vignoble et des ruches







Happy Culteur

AOP PIC SAINT LOUP
Rouge



Cépages :

Grenache, Syrah, Mourvedre.

Terroir : Argilo-calcaire.



Vinification

: Égrappage,
macération carbonique de syrah,
Macération longue.



Elevage : Cuve en béton.



Commentaires de dégustation :

Robe rubis brillant
Nez Intense de violette et de
réglisse, finement épicé.
Bouche ample et soutenue , notes
minérales et tanins sur les fruits
rouges. Final sur l'équilibre fruité.
A boire dès à présent où se
bonifiera sur les 5 années à venir.
Servir entre 16° et 18°.



Accompagnement des mets :

Ce vin se marie bien avec des
viandes rouges ou en sauce et
avec des fromages caractère.



Prix unitaire

8,90 € (pour 1 bt)
8,60 € (pour 3 bts)
8,30 € (pour 6 bts)



La Chèvrerie de Chomaise



A Préaux (07290)

Depuis près de deux siècles, la famille FOUREL est installée sur la ferme de Chomaise. Cette exploitation de polyculture élevage s'est plus spécialisée dans la fabrication fromagère au début des années 70.

Le Caillé Doux de St Félicien a naturellement trouvé sa place dans cette production qui a continué de générations en générations. Chez les FOUREL Le Caillé Doux de St Félicien est une tradition, cette passion pour ce fromage leur a permis de ne jamais l'abandonner même lorsqu'il était quasiment en "voie de disparition".

L'avis du Petit Futé sur CHÈVRERIE DE CHOMAISE



Ne pas confondre le caillé-doux de Saint-Félicien, marque locale déposée ardéchoise, avec un autre cousin, produit en Isère celui-ci, le saint-félicien crémeux au lait de vache originaire du pays du saint-marcellin. Le Caillé Doux de Saint-Félicien, produit au cœur de l'Ardèche verte par la famille Fourel – aujourd'hui, ce sont Jean-Michel et Rolande qui sont à la barre – est un fromage de chèvre emprésuré à chaud, crémeux, onctueux à l'intérieur, alliant douceur et authenticité. Rare et addictif ! Le GAEC Fourel propose aussi des tommes façon picodon que l'on retrouve, aux côtés des caillé-

doux, sur les marchés d'Annonay, de... Saint-Félicien (Ardèche !) ou de Quintenas et, bien entendu en vente directe à la ferme. Arrêtez-vous et faites vos emplettes pour mieux vous régaler.



Le Picodon est un fromage de chèvre AOP, au lait cru entier. Ancré dans ses traditions et son terroir (Ardèche, Drôme, cantons de Valréas et Barjac), il est un symbole de la gastronomie méridionale.



LEUROPÉ S'ENGAGE en région Auvergne-Rhône-Alpes



LE DÉPARTEMENT

ardèche LE DÉPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes





Remerciements de Jacques Fanet, président de l'association, aux noms de Planète Terroirs et de la maison Familiale des Garrigues du Pic Saint Loup



Je tiens tout d'abord à remercier les auteurs du livre « Déguster la garrigue »

- Victor Gasquet, le jeune géographe qui a, à la demande de Planète Terroirs, rédigé un très beau mémoire auprès de l'Université Paul Valéry, sur les aliments et cuisines des garrigues, qui a servi de base à l'ouvrage ;
- Jacques Lefort qui a repris la tâche à la demande de Planète Terroirs
- Jean Louis Rastoin, professeur honoraire de la Chaire alimentation de SupAgro Montpellier et fondateur de la Chaire UNESCO d'alimentation du monde, et qui a rédigé la préface du livre,
- Franck Mathieu, le maître cuisinier de la MFR qui a revisité les recettes et en a ajouté un bon nombre dans le livre,
- Marion Mavel, l'animatrice du Syndicat des vignerons du Pic Saint Loup qui a enrichi l'ouvrage d'observations et de propositions d'accords mets et vins,
- Damien Solvès, illustrateur du livre et passionné des garrigues et de cuisine.

Sans oublier :

- Brigitte Deschamps et Olivier Bérard qui ont réalisé un graphisme et une mise en pages superbes du livre ;
- Michel et Denise Py qui ont assuré la relecture et la correction de l'ouvrage.
- René Jeanjean qui a fourni de nombreuses photos

Je tiens à remercier également Murielle Bousquet qui a pris avec passion et efficacité la tâche de réaliser les « Causeries des Garrigues ».

Mais je tiens tout autant à remercier chaleureusement tous ceux qui ont permis ou accompagné la conception, réalisation et édition de ce livre et la réalisation des « Causeries des Garrigues » :

- La Communauté de Communes du grand Pic saint Loup et tout particulièrement la Vice-Présidence agriculture et Environnement qui avec le Projet Alimentaire Territorial, ont permis de situer ce livre dans une véritable dynamique de développement du territoire,
- L'Office de Tourisme du Pic Saint Loup qui a été le soutien financier du mémoire de Victor Gasquet,
- La Région Occitanie qui a compris très vite l'enjeu et apporté son aide financière à l'édition de ce livre,
- L'Europe à travers le Programme Leader qui a, grâce au GAL du grand Pic Saint Loup, accompagné financièrement ce livre, son édition et l'organisation des Causeries des Garrigues

Je demande enfin à tous ceux qui ont contribué au livre par de nombreux apports et à tous ceux qui vont participer aux Causeries des Garrigues de bien vouloir accepter mes regrets de ne pouvoir les citer tous.

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Et la suite ? thèmes ? dates ? intervenant.e.s ?

Prochaine date **30 septembre** puis 8 fois jusqu'en mai , avec pour 4 thèmes travaillés :

Quelles sont et seront les conséquences des évolutions de la Garrigue sur ses productions alimentaires ?

Les ingrédients et la cuisine des Garrigues déclinent-ils ce que l'on nomme le régime méditerranéen ?

La Garrigue donne-t-elle des goûts spécifiques à ses productions ?

Peut-on parler de recettes traditionnelles et d'accords Mets et Vins des Garrigues ?

...

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



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