

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



PLANÈTE
TERROIRS

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

SUPPORT DE LA CAUSERIE DES GARRIGUES du 25 novembre 2022
CFP MFR DES GARRIGUES DU PIC SAINT-LOUP à Claret

Typicité des aliments des Garrigues



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



PROJET D'ORFÈVRE PAR LE FOND EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

18 heures : accueil des participants

Jacques Fanet, ancien directeur-adjoint de l'INAO, auteur du livre « Les terroirs du vin » (Hachette) et président de l'association PLANETE TERROIRS et Jacques Lefort, co-auteur du livre « Déguster la Garrigue » et vice-président de l'association Planète Terroirs, introduisent la démarche qui a amené à la définition du terroir et posent les bases de la discussion sur la typicité des aliments des Garrigues, pour aller vers une définition collective

Marco Pratlong d'AROMATIQUES PIC SAINT-LOUP raconte la cueillette du thym et sa transformation en confit de thym, avant d'aborder la typicité de ce produit des Garrigues et de le faire déguster

Jean-Benoit Cavalier, vigneron du Pic Saint-Loup, revient sur la typicité des vins des Garrigues

Franck Mathieu présente des mets préparés avec des ingrédients typiques des Garrigues par ses élèves en formation
pour une dégustation croisée inspirante



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



*Jacques
Lefort en
introduction
merci de
nous
rappeler ce
que l'on
entend par
GARRIGUES*

Jean-Paul Salasse a présenté les Garrigues, dans une Causerie précédente, comme des espaces de biodiversité méditerranéenne, sur des sols calcaires, avec un climat méditerranéen. Ce sont surtout des espaces marqués par l'action de l'homme sur une base de forêts : le défrichement y a créé une ouverture à la lumière et au soleil. Le Pays des Garrigues est situé entre l'Ardèche, le Causse d'Aumelas et le Causse du Larzac. Il est marqué par une grande biodiversité.

Historiquement, on y distinguait les mas, 300 hectares et 300 brebis, et une polyculture qui associait à l'élevage des oliviers, de la vigne, des mûriers... A côté, les villageois pratiquaient le maraîchage. Pois chiche, fèves, lentilles font partie des productions. La cueillette a toujours existé. La chasse aussi mais de façon moins importante.

La vigne et l'olivier sont devenus dominants jusqu'au gel de 1956 qui a ruiné l'oléiculture. La caractéristique des Garrigues est toujours la même : la qualité mais de petites quantités. Face à cette faible productivité, les producteurs ont historiquement transformé sur place.

Jacques Lefort a compté 15 transformations artisanales (dont le four à pain) pratiquées dans les Garrigues.



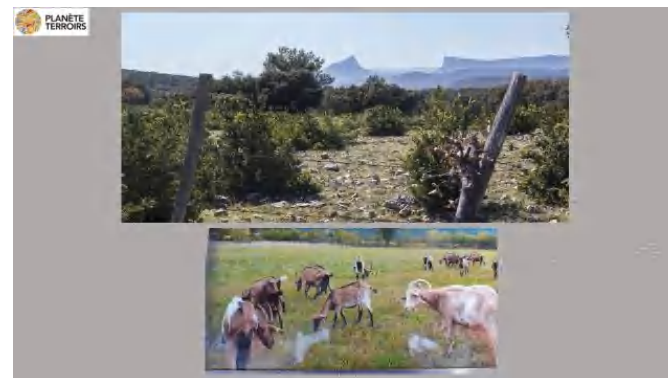
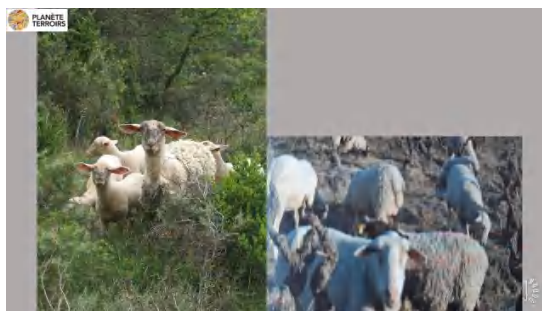
Déguster la Garrigue

LES CAUSERIES DES GARRIGUES

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



*Jacques Lefort et
Jacques Fanet
décrivent la
démarche qui a
abouti à la définition
du terroir portée
notamment par
l'association
PLANÈTE TERROIRS
et abordent
la typicité des
aliments des
Garrigues*



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



Produit local
= *produit et transformé sur le territoire des Garrigues*



Produit original
= *réalisé à partir de savoirs et savoir-faire locaux*

**PRODUIT DE
TERROIR ?
TYPICITE ?**

Produit distingué
et identifié par
les
consommateurs



Produit ancré
durablement dans
les systèmes
écologiques locaux





Produit local
= *produit et
transformé sur
le territoire des
Garrigues*

<= ne comprenant pas de composants issus d'autres territoires
(sauf pour des raisons majeures)

<= dont le processus de production est sur le territoire : vins, fromages, huile d'olive, transformation de plantes aromatiques ...

<= qui peut connaître une transformation locale, de façon à renforcer sa typicité, à lui donner accès à des types de consommation, à augmenter la valeur ajoutée pour l'économie locale et à créer des emplois



Produit original
= *réalisé à partir
de savoirs et
savoir-faire
locaux*

<= à partir de traditions agricoles ou paysannes des Garrigues : le caillé doux de chèvre ou de brebis, l'huile d'olive...

<= selon des usages de consommations locales : préparations ou transformations de produits, recettes

<= éventuellement enrichi d'innovations récentes renforçant l'ancrage territorial: vinification bio...

<= ancré dans la culture du territoire : fromages des Garrigues réputés à la cour de Rome au XVIIIe siècle, vins des Garrigues récompensés à la Foire agricole nationale au début du XXe siècle, Fêtes religieuses au Moyen âge avec des oreillettes...

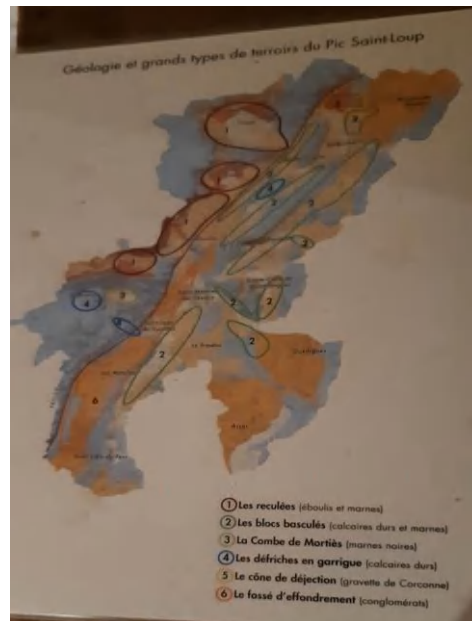
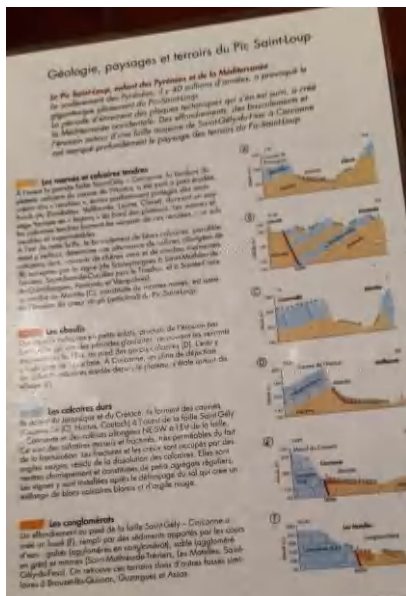
Produit ancré durablement dans les systèmes écologiques locaux

<= valorisant les facteurs du milieu : sols calcaires, climat méditerranéen (à tendance continentale), végétation des Garrigues ...

<= avec une biodiversité domestique territoriale : espèces, variétés et races du territoire ou ayant des potentialités bien adaptées au territoire

ex. brebis caussenardes des Garrigues, olives Lucques du Languedoc ou Négrette...

<= dans une démarche de durabilité (durée et viabilité) : modes de culture, élevage pastoral...



« Qui dit absence de traçabilité, dit
risque de falsification ! »

Produit
distingué et
identifié par les
consommateurs

« La réglementation
européenne tend à
augmenter la place du
consommateur : avec des
contrôles internes mais aussi
externe. »

<= Labels et Indications Géographiques :
vins AOP Pic St Loup, Pélardons AOP, Huile d'olive AOP,
vins IGP..., Labels bio (mais absence de localisation !)

<= étiquetage et traçabilité : rien sur la
localisation et la traçabilité dans les règles actuelles

<= ventes directes, circuits courts, marchés
locaux et paysans, boutiques paysannes...
mais avec des risque d'abus ou de fausses infos car
manque de contrôles

« Le produit relie le producteur et le
consommateur.
La marque donne de la notoriété. »

Un produit de terroir



<= appartenant à un type de biens, distingué et identifié par le groupe humain possédant les savoirs et savoir-faire, de la production à la commercialisation en passant par la transformation.

<= se distinguant de produits d'un autre terroir

<= pouvant se regrouper avec d'autres biens (produits ou services) en des « paniers de terroir » qui renforcent la typicité globale

Sujet d'une grande actualité pour des raisons

- écologiques

=> transports qui caractérisent les aliments transformés et/ou standardisés et qui émettent d'énormes quantités de gaz à effet de serre.

- économiques

=> valeur ajoutée due à la transformation-valorisation-mise en marché qui, dans les conditions actuelles échappe totalement aux producteurs et acteurs du territoire

- liées à la demande

=> Réponses aux attentes du consommateur actuel : traçabilité, lien avec la terre nourricière et avec la culture et le patrimoine



« Un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit autour de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. »

Définition élaborée par un groupe de travail INRA-INAO. Reprise par l'UNESCO
- Terroirs et cultures (2005).

Jacques Fanet a insisté sur ce qui fait la spécificité de l'approche française : la prise en compte du groupe humain qui va progressivement faire évoluer le produit de terroir.

L'origine est certainement à associer à la lutte contre le phylloxéra. Dans les campagnes françaises, les vignerons se sont regroupés. En 1935, pour défendre le marché du vin, l'Appellation d'Origine Contrôlée a été créée. En France ce sont les propriétaires de la terre qui gèrent les appellations (2/3 de producteurs et 1/3 de négociants), alors qu'en Espagne ce sont les industriels. La transformation sur place génère plus de valeur ajoutée que dans les Pays où les producteurs vendent leurs raisins.

Le savoir-faire collectif est indispensable pour maintenir le terroir sur le long terme. S'il n'y a pas de transmission, le produit disparaît. Il a développé trois exemples : l'un en Australie et deux en France (le comté et le morbier qui fait l'actualité).

Les Garrigues offrent une multitude de produits.

On peut faire le parallèle avec la notion de PANIER DE BIENS.

On a un produit renommé, le vin, produit phare qui tire la notoriété (et les prix) des autres productions vers le haut



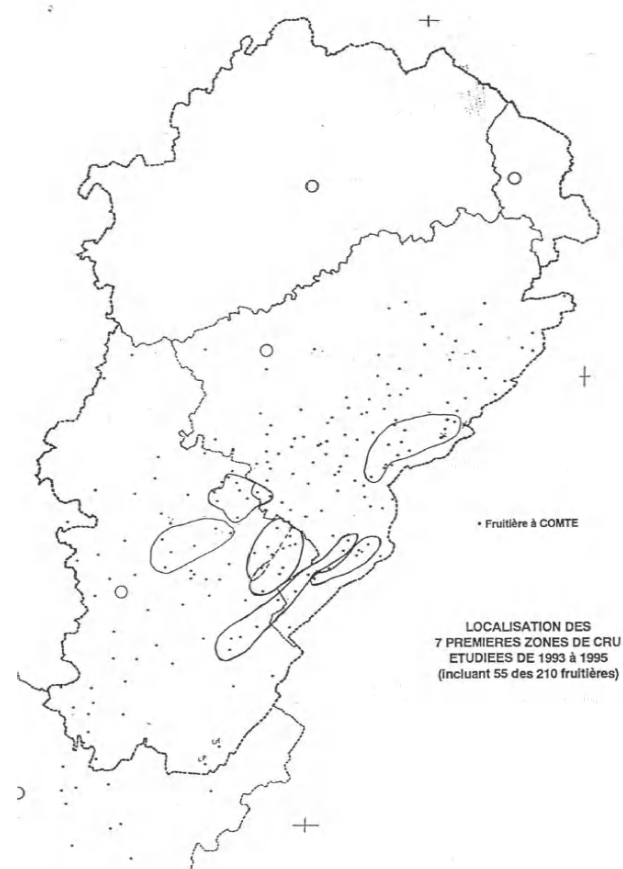
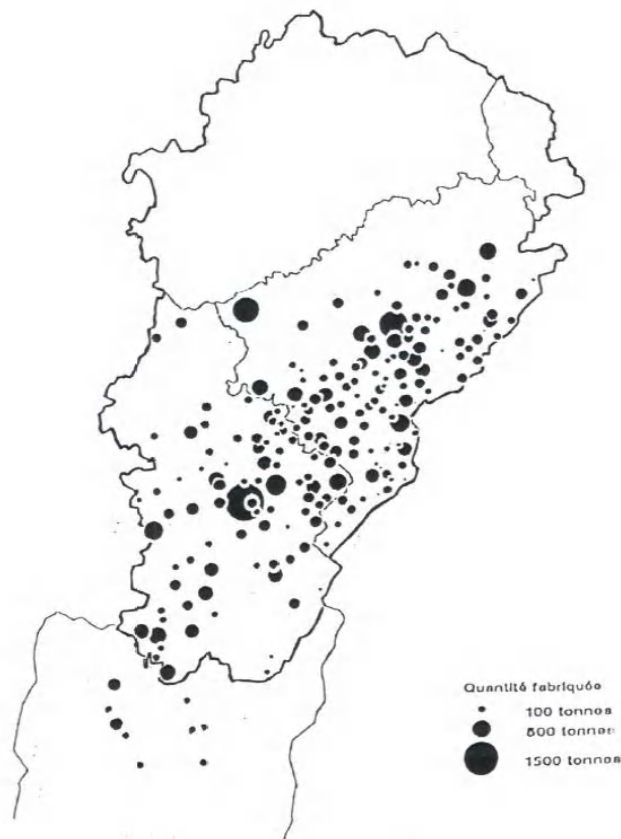
importance du savoir collectif
de la valeur

Le nom Coonawarra est associé
aux vins *terra rossa* produits sur
la zone rouge de la carte ci-
contre.

Pourtant, le prix des vins de ce
territoire étant devenu le plus
cher d'Australie, il a été utilisé
par des producteurs de la zone
verte composée de terrains
marécageux.



Après un débat de 10 ans, les
producteurs de la terra rossa
ont obtenu un classement en
indication géographique.



importance du collectif pour maintenir le
terroir sur le long terme

Dans les années 90, en Franche-Comté, 200 fromageries produisaient 50 000 tonnes de fromage dans l'année. Le groupe Besnier (Lactalis) a acheté une de ces fromageries, avec l'objectif de produire 25 000 tonnes par an.

Les producteurs se sont mobilisés, ont lancé des études sur la qualité de l'herbe... Ils ont fini par obtenir une restriction à une distance de 25 km de la fromagerie pour aller collecter le lait.

Les fabricants de morbier auront l'exclusivité de la raie noire du fromage

Le Parisien

Après dix ans de procédure, les fabricants du fameux fromage de Franche-Comté ont gagné leur procès. Eux seuls pourront utiliser la fameuse raie noire cendrée.

Par Philippe Sauter

Le 28 novembre 2021 à 08h30

C'est une grande victoire juridique que vient de décrocher le Syndicat Interprofessionnel AOP Morbier basé à Poligny (Jura). La Cour européenne de justice lui a donné raison dans son combat pour défendre ce qui fait sa spécificité visuelle : la fameuse raie noire qui traverse dans sa longueur le fromage. Les producteurs de morbier situés principalement dans le Doubs et dans le Jura étaient en lutte contre d'autres producteurs en France dont les fromages présentaient également cette raie noire en leur milieu.

« Ce trait noir, c'est notre histoire, souligne Florence Arnaud, directrice du syndicat. Il est le fruit de l'assemblage traditionnel des deux traites de la journée séparée par la cendre. » Le morbier est depuis vingt ans protégé par le statut d'Appellation d'origine protégée. Ce qui impose une zone géographique délimitée et aussi des pratiques précises de fabrication avec du lait cru issu de deux races de vache seulement.



importance du collectif
pour protéger la typicité

1 000 tonnes produites en 2 000 sur le terroir
et 8 000 tonnes produites par Lactalis.

Les producteurs ont obtenu l'interdiction de
mettre la ligne de charbon de bois sur les
fromages qui ne sont pas du morbier

**Et vous ?
Comment
définissez-vous
la typicité
associée aux
Garrigues ?**

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

**Un aliment et
une boisson
typiques des
Garrigues ?**

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

Il y a des savoir-faire qui
se transmettent de
génération en
génération,
d'autres sont des
innovations...
Ils viennent d'ici ou
ont été adoptés et
réappropriés

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
Pour les vins, on utilise des termes comme la
perception sensorielle : elle est souvent
reliée à des cépages, à des assemblages

Aromatiques Pic Saint-Loup

Fatiha et Marco ont une pépinière de plantes aromatiques et de légumes anciens à Saint-Martin de Londres. Leur activité se partage entre la culture et la cueillette de plantes aromatiques.

Marco se dit praticien de la garrigue. Il note qu'il est difficile d'amener des plantes d'ailleurs ici. Il retient comme définition des Plantes de Garrigue : plantes qui arrivent à vivre dans la Garrigue. « Plus les plantes sont en situation difficile plus elles expriment des parfums et des goûts intenses ». Les productions qui sont sur des territoires marginaux (par exemple à la limite du gel) créent des conditions qui renforcent leurs caractéristiques. »

Des produits AROMATIQUES PIC SAINT-LOUP

-Nectar de garrigue : recette de médicament trouvée par Marco dans une bibliothèque à Florac.

Liqueur à 33° (55 au départ) avec 12 à 14 plantes de la garrigue

-Pastis avec les plantes d'ici (mais pas de fenouil, contrairement au pastis de l'île de Ré) : base réglisse avec anis vert et 5 plantes secrètes de la garrigue à chercher à découvrir

- Sirop de lavande aspic



Les variétés de thym sont nombreuses dans la Garrigues. Plusieurs molécules sont utilisées en pharmacie pour traiter des pathologies.

Fatiha et Marco font une cueillette sauvage prudente de thym hybridé depuis 12 ans et préparent un confit de thym juste exceptionnel. La végétation fait souffrir le thym mais la chaleur aussi (même si, à Saint-Martin de Londres la température est inférieure de 4° environ par rapport celle du reste des Garrigues et que l'humidité est différente)



Les pelouses de thym diminuent du fait du déclin du pastoralisme. Sandra et Michel ont, par exemple, arrêté leur activité de pastoralisme. La cueillette en est limitée.

Jean-Benoit Cavalier , vigneron du Château de Lascaux dit ce qui fait le terroir et la typicité des vins des Garrigues



Garrigue

Sauvage, sensorielle et inspirante, la garrigue qui nous entoure est notre muse. Avec ces vins, nous aspirons à retransmettre toute la subtilité et la richesse de ce terroir si cher à notre famille.

DÉCOUVRIR >

Carra

Carra, qui signifie pierre, est l'origine préromaine du mot garrigue. Cette cuvée est un hommage à la pierre calcaire de notre terroir, qui donne à notre vin sa typicité et son originalité.

DÉCOUVRIR >



Un produit se revendique des Garrigues

« Le terroir c'est un groupe humain qui fonctionne, qui a réussi à se mettre d'accord sur des pratiques. Grâce à ce groupe humain et à ces pratiques, le produit est reproduit dans le temps. *Il passe l'épreuve du temps.* Il est transmis de génération en génération ».

« On pourrait dire qu'un produit typique des Garrigues est un produit dont le producteur revendique l'appartenance aux Garrigues. Faire référence aux Garrigues est important.

Tout sort de la Garrigue. La Garrigue c'est la matrice des métiers, des savoir-faire...

« Nos vignobles sont en amphithéâtre, tournés vers la Méditerranée, avec des distances, des altitudes et des pluviométries (600 mm à Montpellier pour 900 mm sur le Pic Saint-Loup) qui diffèrent au-delà des sols. Dans l'Hérault, nous avons toutes les formations géologiques qui existent. Comme le Roussillon a le grenache, nous avons la syrah 50%). Nos vins sont multi-cépages »

« Les vignes en Pic Saint-Loup sont des clairières au milieu de la Garrigue. »

« Les vaches de race Aubrac se sont fait une place dans la broussaille de la Garrigue, où les brebis ne peuvent plus entrer. Elles ont la rusticité nécessaire. »

« Certains donnent à leurs vins les prénoms de leurs enfants, moi je choisis les noms de nos vins en lien avec la Garrigue »

CFP DES MFR des Garrigues du Pic Saint Loup

Un site entièrement rénové, dédié aux formations liés à la restauration et à la viticulture



QUI SOMMES-NOUS?

NOS FORMATIONS

L'APPRENTISSAGE

INFOS PRATIQUES

LOCATION

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE



Franck Mathieu présente les mets des élèves du centre de formation de Claret préparant un titre professionnel de cuisinier

- **Différents gâteaux salés à base de plantes aromatiques (Cake, cookie, madeleine etc..) servis sous forme de bouchées**
- **Pompe à l'huile / Pélardon, Confiture**
- **Croquant aux amandes**





Exercice pédagogique
pour les élèves : des
variations salées sur
des produits
habituellement sucrés !



*La pompe à huile est devenue le symbole
des Causeries des Garrigues. Cette fois
les élèves de Franck n'ont pas déposé le
pélardon sur la pompe à huile. Ils ont mis
au four la pompe à huile et le pélardon.
Dégusté avec le confit de Thym de Marco
Pratlong, en accord avec le vin blanc servi
par Jean-Benoit Cavalier, c'est une
explosion de saveurs !*

*Franck livre la recette de la pompe à huile
en page suivante*

Recette de la
pompe à
huile
transmise
par Franck
Mathieu

Dessert provençal et méridional traditionnel, elle est confectionnée notamment à l'occasion du gros souper (repas du réveillon de Noël), faisant partie des treize desserts provençaux de Noël.

Elle ne doit pas être confondue avec le gibassié, également un des desserts provençaux de Noël, plutôt croquant, à la texture un peu sablée, plus plat encore et parfumé à l'anis ni avec la pompe au beurre, simple brioche dressée en fougasse.

L'origine de ce gâteau est que la farine était jetée dans le bac de la meule afin d'absorber le résidu d'huile olive et réutiliser dans cette pâtisserie.

ETAPE 1

Faire le levain en mélangeant les éléments. Faire faire la planche au levain (Plonger le levain dans de l'eau tiède et laisser pendant 10/15 minutes)

ETAPE 2

Faire la pâte à l'huile en mélangeant l'ensemble des éléments.

ETAPE 3

Mélanger les deux pâtes avec les zestes d'orange ensemble lentement au début puis un peu plus rapidement

ETAPE 4

Étaler ensuite la pâte pour former une galette ronde d'environ 1 centimètres d'épaisseur.

Faire des entailles sur la galette à intervalles réguliers et écarter les fentes pour obtenir une galette ajourée.

Soit 5 intervalles pour les doigts de Jésus, soit 7 pour les jours de la semaine

Laisser reposer de nouveau 1 heure.

ETAPE 4

Préchauffer le four à 180°C.

Cuire au four pendant 15/20 min.

ETAPE 5

Badigeonner abondamment d'huile d'olive à la sortie du four.

Ne jamais couper ce gâteau avec un couteau mais le rompre, sous peine de ruiner dans l'année la personne qui tient le couteau



Levain

250Gr de farine
150Gr d'eau tiède
20Gr levure boulanger

Pâte

250Gr de farine
8Gr de sel
125 Gr d'huile d'olive
150Gr d'eau tiède
80Gr de sucre