

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. Il comprend cinq parties :

- 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.

Ce livre se place dans la perspective du développement territorial en prenant en compte la spécificité patrimoniale des garrigues, avec leur histoire, leurs conditions naturelles, leur diversité domestique (cueillie, cultivée ou élevée) et leurs savoir-faire. Sans oublier les enjeux actuels notamment ceux liés au changement climatique.

Ce travail est dû à une initiative de Planète Terroirs, accompagnée par le Centre de Formation et de Promotion des MFR Garrigues du Pic Saint-Loup. Il s'inscrit au sein du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup.

Bon de commande

Prénom, nom :

Adresse :

.....

mail : Tél.

commande exemplaires x 12 € =€

..... port : ... 8 €

..... Total :€

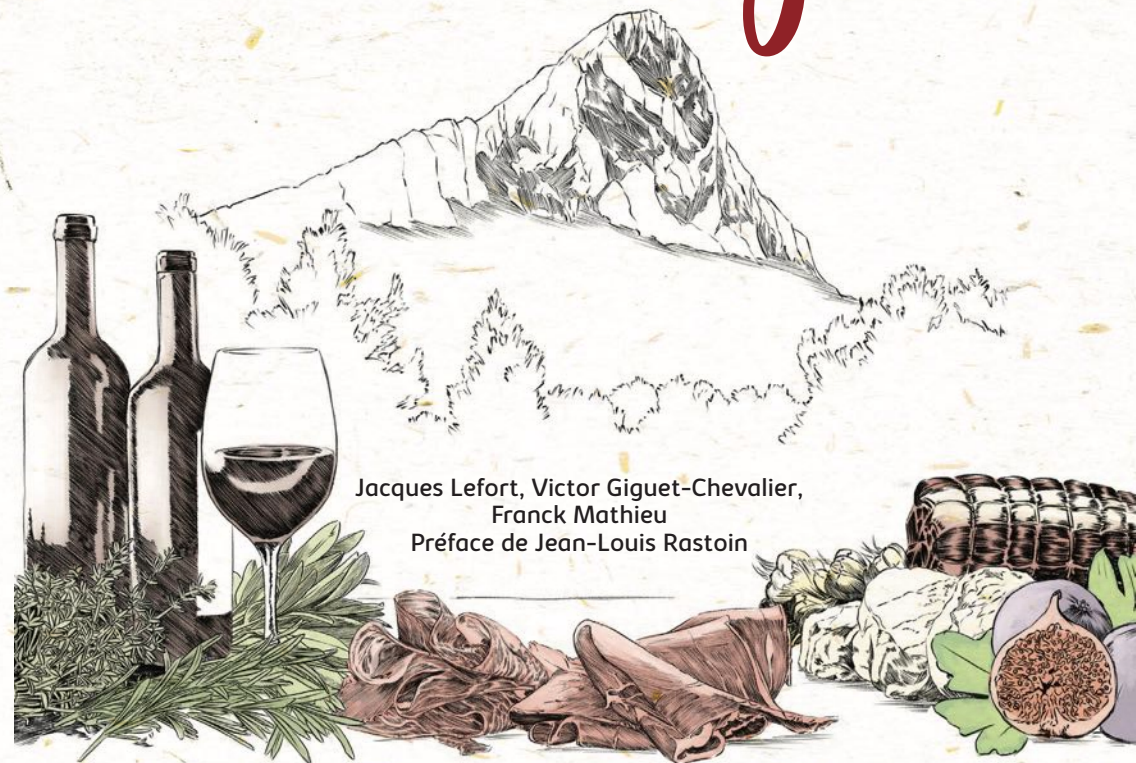
Règlement par chèque à l'ordre de
Association Planète Terroirs - Mairie, 84190 LAFARE
contact@planeteterroirs.org



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

Planète Terroirs accompagne et appuie des initiatives territoriales de développement durable et patrimonial dans plusieurs régions françaises et dans le monde. À ce titre, le territoire des garrigues, notamment les garrigues du Pic Saint-Loup, fait l'objet de plusieurs initiatives qui s'inscrivent dans la perspective d'un développement territorial en liaison avec le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Planète Terroir, en 2017, a lancé l'idée d'une approche de ce développement territorial par la dynamique alimentaire locale. Un premier travail sur les aliments et les recettes a fait l'objet d'un mémoire de Master (U. Paul Valéry, Montpellier) de Victor Giguët-Chevalier, financé par la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup et l'Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup. En 2019, Jacques Lefort, vice-président de Planète Terroirs, a repris ce travail en ajoutant une partie historique ainsi qu'une première approche des enjeux, tout en orientant l'ouvrage ainsi constitué vers une large diffusion autour de la dégustation de ce qui caractérise les aliments et la cuisine des garrigues, et ce pour un large public. Franck Mathieu, maître-cuisinier au CFP des MFR Garrigues du Pic Saint-Loup, a complété et revu les recettes présentées dans cet ouvrage, tandis que Marion Mavel, historienne, animatrice du Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup, a apporté quelques réflexions et conseils sur les accords mets-vins dans le territoire.

Ce livre s'inscrit donc dans une approche plus large du développement territorial des garrigues, notamment des garrigues du Pic Saint-Loup. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) décline plusieurs initiatives avec des associations qui œuvrent pour une alimentation saine, équilibrée et valorisant les productions du territoire. Des « Causeries des garrigues », organisées par Planète Terroirs, complètent ce dispositif par des exposés et des tables rondes, chaque mois, autour des enjeux du développement lié aux aliments et à la cuisine des garrigues.

Ce livre a été écrit par :

Jacques Lefort, agronome, ancien chercheur au CIRAD et actuellement Vice-président de Planète Terroirs et membre du bureau de la Maison Familiale Rurale (MFR) des Garrigues du Pic Saint-Loup.

Victor Giguët-Chevalier, géographe (U. Paul Valéry), actuellement chargé de mission auprès de la Mission Agriculture et Alimentation à la Maison de la Nature de Belle-Île en Mer (Bretagne).

Ont contribué à cet ouvrage :

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

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

Damien Solvès, illustrateur passionné des garrigues et de cuisine.

La préface est signée de **Jean-Louis Rastoin**, Professeur honoraire de Montpellier SupAgro, membre de l'Académie d'Agriculture de France et président du Comité scientifique de Planète Terroir.



Déguster la Garrigue

est une publication de



**PLANÈTE
TERROIRS**

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**

L'association Planète Terroirs rassemble des femmes et des hommes d'horizons, de compétences et de métiers divers, qui œuvrent pour la reconnaissance, la valorisation et la défense des terroirs en France et dans le monde.

Le Centre de Formation et de Promotion des MFR Garrigues du Pic Saint-Loup propose des formations en alternance favorisant l'insertion professionnelle, le vivre-ensemble et l'égalité des chances dans un établissement à taille humaine. Il veut répondre aux attentes et besoins du territoire et éveiller des passions, des vocations.

Document réalisé avec le soutien de

Communauté des Communes du Grand Pic Saint-Loup

Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup

GAL Grand Pic Saint-Loup

Union Européenne programme LEADER



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales