

Terrasses du Haut-Languedoc

Lettre d'information

Sommaire :

- Compte-rendu de la sortie salades sauvages du 1er avril
- 'Cuisines dans la rue' à Bédarieux
- Marché paysan du Mas Roland à Montesquieu
- Journées botaniques
- Un voyage sous le signe de la biodiversité
- Prochaines manifestations Slow Food
- A la rencontre des producteurs, marchés à la ferme et fêtes de territoire

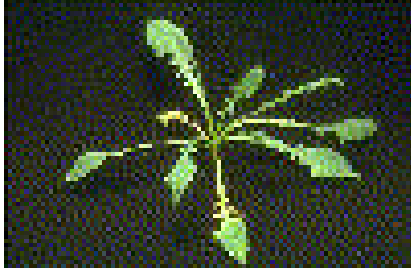
Compte-rendu de la sortie salades sauvages du 1er avril

Contrairement aux mauvaises prévisions météorologiques, le soleil était au rendez-vous le samedi 1^{er} avril sur la place du village de Plaisance. Jacques Salabert*, président de l' Association Mycologique et Botanique de l'Hérault et des Hauts-Cantons devait être notre guide mais malheureusement, malade dans la nuit, il a dû être hospitalisé et a été très gentiment remplacé par M. Once, membre de l'association. Nous sommes partis à pied en direction de Saint Geniès de Varsenal que nous avons traversé pour ensuite nous diriger vers la pisciculture située à la sortie du village. Un ruisseau circule en contrebas de barres montagneuses qui forment une sorte d'amphithéâtre naturel. Un endroit vraiment superbe qui présente de multiples possibilités de randonnées. Sur ce chemin, M. Once nous a surtout montré la laitue pérenne qui a de grandes qualités gustatives mais qui n'est pas toujours facile à reconnaître car selon son stade de croissance, elle peut présenter des caractéristiques différentes. Ce jour-là, elle était généralement peu développée mais présentait l'avantage d'être très tendre. Nous avons également cueilli des raiponces ('raipouchous' en occitan) et des nombrils de vénus qui ont permis de compléter les salades que nous avons ensuite dégustées dans le gîte communal de Graissessac. Différentes tartes salées et sucrées, une terrine de truite et les chèvres de la Ferme du Mas Roland ont agrémenté ce repas.

Après avoir repris des forces, nous étions prêts pour suivre M. Once au-dessus de Graissessac et nous avons pu découvrir l'ancienne chapelle Saint Sauveur très bien conservée et qui offre un large panorama sur la vallée. Elle présente la particularité d'être entourée des restes d'un cimetière wisigothique.

Cette sortie aura été l'occasion de découvrir une partie de notre région qui mérite vraiment de s'y attarder.

* M. Salabert est resté hospitalisé quelques jours mais nous avons été rassurés d'apprendre qu'il a déjà rejoint son domicile et pourra bientôt reprendre ses activités botaniques.



Laitue pérenne



Raiponce

'Cuisines dans la rue' à Bédarieux

Tous les ans, en juin, se tiennent à Bédarieux sur la place Cot les 'Cuisines dans la rue'. La formule simple mais originale et surtout conviviale a été mise au point par 7 copains restaurateurs regroupés au sein de l'association 'Des Cuisines et des Monts'. Ils préparent 3 plats (entrée, plat principal, dessert) qu'ils vous proposent à l'assiette et que vous pouvez déguster en plein air en soirée. Le menu est accompagné par les vins de leurs amis producteurs. Cette année, la manifestation aura lieu le vendredi 2 juin à partir de 19 heures sur le thème de 'La cuisine du vin' et notre convivium, qui tiendra un stand, sera là pour vous y accueillir.

Marché paysan du Mas Roland à Montesquieu

Un marché fermier avec différentes animations aura lieu le 11 juin toute la journée avec fanfare, dégustation, stands, balade vigneronne, visite de la ferme (traite des chèvres). Un stand Slow Food est prévu pour cette journée et nous serons ravis de vous y rencontrer.

Journées botaniques

L' Association Mycologique et Botanique de l'Hérault et des Hauts-Cantons organise des journées botaniques à Bédarieux du 25 au 28 mai prochains à l'espace Léo Ferré. En plus des expositions de plantes et des conférences, des sorties sont prévues chaque jour pour herboriser dans les environs.

Renseignements au 04 67 23 93 90

Un voyage sous le signe de la biodiversité

Vous trouverez ci-dessous un compte-rendu de la visite d'une délégation de Slow Food dans notre région :

Les responsables de la Fondation et de Slow Food France viennent de terminer une tournée auprès de quatre de nos cinq Sentinelles françaises ! Lancées il y a désormais plus de deux ans, nos Sentinelles se sont au fur et à mesure intégrées dans le réseau associatif de Slow Food et sont devenues des acteurs importants de notre activité. Les responsables de la Fondation et de Slow Food France, après cette première période de collaboration, ont trouvé souhaitable de rendre visite aux producteurs de ces Sentinelles et aux Conviviums associés afin de faire collectivement un bilan, sur le terrain, des collaborations établies et de l'avancement des projets.

Sara Tramontini (Fondation), Mélanie Fauconnier (Slow Food France), et, pour une partie du voyage, Eugenio Mailler et Mariagiulia Mariani (Bureau international Slow Food) et Silvio Marocchino (stagiaire biodiversité Slow Food France) ont parcouru le Sud de la France, d'Ouest en Est : de Perpignan à Tarbes, de Pardailhan à St-Flour. Le résultat ? Des rencontres très riches et conviviales, des discussions et échanges très constructifs, un bilan sincère des forces et faiblesses de notre collaboration passée et une projection ambitieuse sur les années à venir. Le lancement et le suivi de ces premières Sentinelles depuis 2004 a en effet demandé un effort très important à tous

les acteurs impliqués : les producteurs, qui découvraient Slow Food et ses pratiques ; les Conviviums, qui ne connaissaient pas forcément encore très bien la démarche Slow Food autour de la biodiversité ; Slow Food France, qui manquait cruellement de moyens financiers et humains pour assurer un suivi suffisant ; la Fondation, qui était très prise à développer des projets dans les pays du Sud ; un lancement lent donc, mais qui, au bout de deux ans, laisse chez les producteurs, principaux intéressés, un bilan globalement très positif de la collaboration. Pari gagné donc, et qui recharge les batteries pour les années à venir !!

Lors de nos rencontres avec les producteurs de rancio sec du Roussillon, de porc Noir de Bigorre, de navet de Pardhailhan et de Lentille de St-Flour, nous avons pu échanger de manière très approfondie, notamment grâce à la participation d'adhérents Slow Food des Conviviums locaux (Languedoc, Roussillon, Bigorre, Toulouse, Terrasses du Haut-Languedoc) et de représentants d'institutions avec lesquelles Slow Food France et les Sentinelles sont en train de collaborer ou souhaitent établir un lien. Avant tout, ces rencontres nous ont permis de faire le point, tant sur les filières dans leur ensemble (évolution de la production, problèmes rencontrés, etc...), que sur la collaboration avec Slow Food, et de tracer les directions sur lesquelles travailler à l'avenir.

À propos de l'« effet Sentinelle » sur les productions que nous avons visitées ? Les producteurs de Lentille de St-Flour, au nombre de quinze il y a deux ans, sont aujourd'hui 26 et la surface de production a presque doublé. Le projet rancio sec, piloté jusqu'à aujourd'hui par des producteurs de longue date, commence progressivement à intéresser des vignerons souhaitant se mettre ou remettre à produire du rancio. De treize jusqu'à l'an dernier, le nombre de producteurs de navet de Pardhailhan sera augmenté à 17 pour la prochaine campagne. Quant au porc Noir de Bigorre, sa filière se structure de plus en plus, et, notamment grâce à Slow Food, c'est un produit qui commence à être connu et reconnu à sa juste valeur.

Des résultats dont nous pouvons tous nous féliciter ! Lors de ces visites, nous avons également rencontré trois autres productions : le mouton de Barèges Gavarnie (Hautes-Pyrénées), le pélaridon sec (plusieurs départements de Languedoc-Roussillon) et le petit-épeautre de Haute-Provence (plusieurs départements de PACA). Trois productions et groupes de producteurs extrêmement intéressants avec lesquels nous avons posé la première pierre en vue de la construction d'un projet Sentinelle... Peut-être de belles surprises dans les mois qui viennent.

Amitiés à tous

Mélanie Fauconnier
Secrétaire générale
Slow Food France

Prochaines manifestations Slow Food

➤ 8 et 9 juillet. Une Université d'Eté ouvrira ses portes à St-Jean-de-Luz avec un programme de rencontres, de débats, d'ateliers et de repas conviviaux proposés à tous les adhérents de Slow Food en France. Il s'agira d'une occasion unique de rencontre et de discussion autour des thématiques concernant notre association, où il y aura le temps de réfléchir ensemble et de manifester chacun son avis. Ces journées sont organisées grâce à l'engagement du Convivium Bizi Ona Pays Basques et de son Responsable, Henri Lapeyre. La participation aux activités de l'Université (débats, ateliers et repas) sera entièrement gratuite, tandis que le voyage et l'hébergement seront à la charge de chaque adhérent. Tous les détails seront diffusés dans les semaines à venir.

➤ 26-30 octobre Terra Madre 2006 à Turin : 1500 communautés de la nourriture provenant de 5 continents, 5000 paysans, éleveurs, pêcheurs et producteurs artisanaux, 1000 cuisiniers et 200 universités de nouveau ensemble à Turin pour échanger leurs expériences et discuter concrètement de propositions en vue d'une nouvelle idée de l'agriculture et d'une nourriture bonne, juste et propre. Le nouveau site de Terra Madre est en ligne depuis début avril, à l'adresse www.terramadre2006.org. Il est consultable dans chacune des huit langues de TM : français, japonais ; anglais, italien, portugais, russe ; espagnol, allemand.

Les communautés de la nourriture, les cuisiniers et les universités qui désirent participer à la manifestation d'octobre 2006 peuvent adresser leur demande directement par e-mail.

Une section du site est dédiée aux nouvelles des communautés. La section Projets présente ce qui a été accompli au cours des deux dernières années et les nouveaux projets. A partir du site de TM 2006, il est possible de consulter les contenus des Laboratoires de la terre 2004 et de se plonger dans l'atmosphère de la rencontre mondiale entre les communautés de la nourriture grâce aux photos de l'édition 2004. Afin de tisser des liens toujours plus solides entre les différents acteurs de Terra Madre, un Bulletin et un Forum seront mis en place dans les prochains mois.

A la rencontre des producteurs, marchés à la ferme et fêtes de territoire

dimanche 14 mai FETE DES JARDINIERS ET DE LA BROUETTE (fête populaire)
OLARGUES, : Grand marché aux plantes, fleurs et semis, artisanat d'art, musique de rue, animation visuelle, jeux pour les enfants. Entrée: Gratuit de 9h à 19h

dimanche 21 mai RANDO RAID VTT FLEUR DE VIGNE : un parcours ludique dans les 7 villages de l'appellation Faugères avec halte dans les domaines viticoles pour se restaurer et pourquoi pas déguster quelques vins. Inscriptions Syndicat du Cru de Fugères : 04 67 23 47 42

samedi 1^{er} juillet MARCHE A LA FERME au Château de Fourques. Contact Lise Fons-Vincent au 04 67 47 90 87.

dimanche 9 juillet FETE DU GRAND SAINT JEAN à Faugères : dégustation dans les rues et animations toute la journée Renseignements : 04 67 23 47 42

dimanche 23 juillet PORTE OUVERTE AU DOMAINE OLLIER TAILLEFER à Fos : Ballades dans le vignoble en jeep d'époque, visite de cave, verticales de millésimes, grignotages, le tout au son de l'accordéon de Joseph Renseignements au 04 67 90 24 59

dimanche 23 juillet MARCHE DE PRODUCTEURS à Villeneuvevette

dimanche 20 août MARCHE DE PRODUCTEURS à Villeneuvevette

mercredi 30 août BALLADE VIGNERONNE AU DOMAINE OLLIER TAILLEFER à Fos Rendez-vous au domaine à 8h30. départ pour une randonnée pédestre de 7 kilomètres en compagnie du vigneron. Retour vers 11h pour une dégustation accompagnée de charcuteries de pays et pélardons de chèvre. Participation à la collation : 5 euros par personne. Inscriptions à l'office de tourisme du pays.

Tous les lundis de juillet et août, MARCHE VIGNERON à Gignac au Domaine de pélican à partir de 18h. Contact : Isabelle Baudoin Thillaye du Boullay au 04 67 57 68 92.

Tous les vendredis de juillet et août, MARCHE A LA FERME à Vendres au Domaine de la Yole. Contact : Pierre Gassier au 04 67 37 37 85