

Saveur | L'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine mise sur la mémoire et la pédagogie



Lancé en 2016, le message de l'institut du goût a peu changé : valoriser les entreprises locales, les produits du terroir mais aussi sensibiliser, dès le plus jeune âge, la population à la consommation de ces produits. L'association, qui a vocation à accompagner des initiatives touchant au goût, tant au sens strict que celui de la qualité, s'attaque depuis février à la sauvegarde où à la relance des produits et du savoir faire culinaire historique de la région, en créant « Les Sentinelles du Goût ». L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine a également organisé un débat « Goûts, territoires et politiques alimentaires en Nouvelle-Aquitaine » à l'hôtel de Région.

« C'est par le goût que nous arriverons à changer les habitudes de consommation ». Par ces mots, Laurent Le Chevallier, administrateur de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine (IGNA) – dont il a été président – réitère l'engagement initial de l'association : valoriser les produits locaux et leurs producteurs. Pour prolonger cette volonté, l'IGNA a lancé en février 2020 la marque « Les Sentinelles du goût ». « Elle a vocation à sauvegarder voire relancer les recettes traditionnelles et mettre en valeur ceux qui les respectent stricto sensu », raconte Jean-Baptiste Cazenave, référent des confréries auprès de l'IGNA.

A ce jour, « Les Sentinelles du goût » a identifié et sauvegardé plusieurs produits, dont le grenier médocain (estomac de porc), le jambon basque Ibaïama, ou encore le Jonchée, un fromage de Charente-Maritime. « Nous sommes en train de faire des recherches sur le gratton lormontais, précise Jean-Baptiste Cazenave, mais il faut nous dépêcher, ces produits locaux historiques n'ont que peu de représentants respectant les recettes à la lettre ».

Outre « Les Sentinelles du goût », l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine a réalisé plusieurs vidéos pédagogiques, destinées aux réseaux sociaux à un jeune public (collégien en majorité) . Elles ont pour but de les inciter à manger sainement et privilégier les circuits courts, permettant déjà de « déguster mieux », tout en protégeant la planète. Pour Philippe Meyzie, maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne et spécialiste de l'alimentation, « la pédagogie est la base d'une alimentation saine. Il faut présenter les produits de saison, comment les consommer. Si les gens connaissaient mieux ces produits-là, ce serait plus que bénéfique pour leur alimentation et les producteurs locaux. Nous avons une certaine réticence à l'inconnu, l'IGNA cherche à lever ces

barrières. ».

Le Compagnon devenu Castanéiculteur

A l'occasion d'un débat organisé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine, à Bordeaux, un agriculteur singulier a pris la parole. Sur les routes du Pays Basque entre Ixassou et Bidarray; à Macaye plus précisément, Beñat Itoiz cultive des châtaignes. A 55 ans, l'ancien Compagnon du Devoir cherchait un projet lui tenant à cœur. Il a donc fait revivre une ferme pour y installer des châtaigniers et transformer le fruit en farine. Beñat Itoiz cherche ainsi à reconstituer l'histoire de la châtaigne et pourquoi pas faire renaître la filière au niveau régional. « Quand je me suis lancé, j'ai demandé une analyse sur la châtaigne dans le monde, raconte le castanéiculteur. Il se trouve que la Chine réalise 83 % de la production mondiale – et consomme 70 % de ce qu'elle produit – et l'Europe est à 5 %. Tout en bas du classement : la France 7300 tonnes par an », assène-t-il.

L'agriculteur appelle à réfléchir à de nouveaux modèles économiques et à la mobilisation des politiques. « Avec mes 12 tonnes par an, je ne vais pas et de toute façon je ne veux pas peser lourd. Il serait bon de créer des modèles économiques autosuffisants plutôt que créateurs de richesse. Aujourd'hui nous avons deux grands challenges : réfléchir à l'environnement que nous allons laisser à la future génération et construire une alimentation saine et autosuffisante ».

Yoan Denéchau

Crédit Photo : YD

Publié sur aqui.fr le 16/09/2020

[Url de cet article](#)