

PARTAGER nos recettes

La Crapaudine



6 producteurs se sont réunis au sein du Syndicat Saveurs de Champagne depuis 2003 pour valoriser le betterave Crapaudine.

Le cahier des charges de la betterave crue met en avant l'origine avec une localisation des parcelles uniquement en Haute-Saintonge en plein cœur de « la Petite Champagne » (d'où sont issus les meilleurs crus de Cognac), la variété, le raisonnement des pratiques culturelles, la sélection des betteraves au pied... Pour la betterave cuite, ce sont les conditions de cuisson qui y sont détaillées.

Ce produit est disponible de septembre à mai. La betterave est commercialisée en vrac dans des colis en bois ou des barquettes en plastique principalement auprès de grossistes ou de supermarchés.

A noter : plus de 1100 tonnes de betteraves sont vendues sous l'Identifiant Régional.

Retrouvez des coordonnées de producteurs sur le site www.irqua.com, dans la rubrique «Partager»



3 questions à Luc MAILLARD, du restaurant La Tuilerie à Niort...

50 ans de carrière, vous avez parcouru les grandes terres gastronomiques du monde, pouvez-vous nous parler des grandes étapes qui ont jalonné ces années ?

En 1961, j'avais 13 ans et demi quand j'ai commencé mon apprentissage en plein cœur des vignes de Champagne «Aux Berceaux» à Epernay (Marne - 51). Dans les années 50, ce fut un des premiers établissements à recevoir une étoile au Michelin. Pour moi qui n'avait que mon certificat d'études, les horaires et le travail étaient durs mais pendant 3 ans j'ai appris les indispensables de la cuisine.

«Imagination, humilité, pédagogie». Dans notre métier pour se former, apprendre... il faut partir, aller à la rencontre des gens, des cultures, des produits.

Pendant 6-7 ans, j'ai fait le tour de la France, appris à cuisiner les poissons de la Baule à Toulon, les épices quand j'étais «Maître coq» sur le bateau de l'Amiral Dartigues, etc... Après j'ai eu la possibilité d'embarquer et de visiter la gastronomie de nombreux pays d'Afrique, mais aussi rejoindre Rotterdam, puis Londres au «Grand Vefour» où j'ai rencontré ma femme.

Nous avons repris «L'Ermitage» à Reims. Mais je suis attaché à ma Champagne natale alors quand nous avons appris que les «Berceaux» allaient fermer, nous nous sommes installés en 1981. Avec mon équipe, nous avons remporté le Concours du Bicentenaire et nous avons ouvert le «Wine Bar». Cuisine traditionnelle, gastronomique, au Champagne bien sûr... dans l'assiette et dans le verre avec 160 champagnes inscrits à la carte. Ma femme gérait l'accueil d'une clientèle composée de 80% d'étrangers : Allemands, Américains, Australiens pour la plupart. Et en 1997, nous avons racheté «La Tuilerie» à Niort où je travaille avec mon fils. La cuisine est une passion familiale.



Pouvez-vous nous parler des produits que vous aimez cuisiner ?

Il y en a tellement que je ne peux dire lesquels. Je me souviens de l'odeur et du goût des mandarines quand j'étais en Algérie... Les produits n'ont jamais plus de saveur que lorsqu'ils sont frais et qu'ils sont cuisinés au quotidien. Les champagnes... Et dans ces contrées, j'aime cuisiner l'Agneau du Poitou-Charentes que j'achète à Vasles, la viande bovine de race Parthenaise, l'Angélique pour les plus typiques.

Ce que j'apprécie particulièrement ce sont les accords mets/vins, pour moi c'est capital dans un restaurant, en plus de l'accueil qui est réservé à la clientèle.

Luc MAILLARD, tantôt au bureau tantôt aux fourneaux, qu'est-ce que vous aimez et vous n'aimez pas dans votre métier ?

J'aime ce métier pour les voyages et les échanges autour de la gastronomie. Depuis que nous sommes revenus en France avec ma femme, nous avons toujours choisi des lieux qui nous permettaient d'accueillir un public cosmopolite. Rencontrer le monde entier à sa porte.

Ce que je regrette, c'est une situation économique et financière qui se dégrade pour les entrepreneurs individuels. A Niort, sur 45 restaurants qui se sont installés sur les dernières années, plus de 50% sont des chaînes. Beaucoup de jeunes déposent le bilan. Les parcours que nous avons eus vont devenir rares. Aujourd'hui, il vaut mieux avoir une entreprise petite ou grosse mais pas dans l'intervalle. Je crois que la gestion du personnel reste un problème majeur. Il y a un manque de passion chez les jeunes qui arrivent dans nos cuisines. Ce sont des métiers difficiles où 35 heures ne suffisent pas pour apprendre. Il faut se documenter, rester à la pointe : par exemple, j'ai été dans les premiers à travailler le sous-vide. La cuisine est un grand livre ouvert, on peut l'ouvrir mais il ne se referme jamais.

LA TUILERIE

98 route de La Rochelle - 79000 BESSINES
05.49.09.12.45 - tuilerie@tuilerie.com
www.tuilerie.com

www.irqua.com

Édition n°13
ISSN 1961-3415 - 2200 exemplaires

Rédacteur en Chef : Charles HORGUE • Directrice de la publication : Martine LACROIX, Présidente • Textes : Isabelle PÉROCHE
Conception : agence AGGELOS / Isabelle PÉROCHE
IRQUA - Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire Poitou-Charentes - Téléport 4 - Astérama 1 - 1 Avenue Thomas Edison -
CS 80 175 Chasseneuil - 86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél. 05 49 30 33 45 - Fax : 05 49 30 33 54 - contact@irqua.com - www.irqua.com

La recette de saison



Poulet au foin

Ingrédients :

- 1 Poulet de race Barbezieux « Signé Poitou-Charentes »
- 2 poignées de foin sec (300g environ)
- 125 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'Huile vierge de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
- Sel de l'Île de Ré
- Poivre du moulin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h30

Préparation :

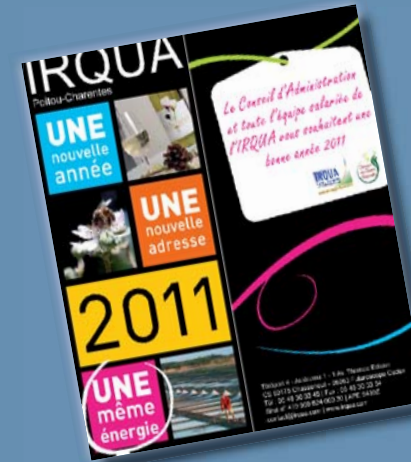
Préchauffez le four th 6 ou 180°. Chemisez une cocotte en fonte avec la moitié du foin.

Placez au centre le poulet enduit d'huile, salé et poivré.

Recouvrez le poulet avec le reste de foin et mettez le couvercle du récipient. Préparez une pâte assez ferme avec la farine et un peu d'eau afin de rendre les bords du récipient et le couvercle hermétiques.

Faites cuire une heure sans ouvrir.

Laissez reposer puis cassez la pâte devant les invités. Retirez le poulet et servez-le avec des pommes de terre vapeur et une réduction de crème fraîche et de fond de volaille.



Les Administrateurs,
le CQSA et toute
l'équipe de l'IRQUA
vous adressent leurs
meilleurs vœux pour
2011.

Et pour commencer cette nouvelle
année, notre nouvelle adresse postale :

IRQUA Poitou-Charentes
Téléport 4
Astérama 1
1 Avenue Thomas Edison
CS 80175 Chasseneuil
86963 FUTUROSCOPE Cedex

Nos coordonnées mail et téléphoniques
demeurent inchangées.



www.irqua.com

Signé IRQUA

Le journal d'informations trimestriel de l'IRQUA Poitou-Charentes
Numéro 13 - Janvier 2011

Les brèves
signées IRQUA

Savoir reconnaître la qualité du poisson...

Le vendredi 14 janvier, Jérémy BILY est intervenu au Lycée Kyoto à Poitiers auprès de 24 jeunes en formation Baccalauréat professionnel 3ème année Restauration pour présenter les démarches qualité nationales, européennes, tester leur connaissance sur les 7 espèces de poissons en Signé Poitou-Charentes, les techniques de pêche... Une nouvelle intervention est prévue cette fois-ci autour des produits carnés le jeudi 10 février avec Karine NICAUD.



En 2011, un partenariat renouvelé avec les halles de Niort !

Depuis l'an passé, des échanges ont été mis en place avec la «SEM des Halles de Niort et ses arcades rue Brisson», et ont donné lieu à 3 matinées d'animation autour du chevreau, de l'angélique et du bar de ligne. Le matin du jeudi 10 février, une première démonstration culinaire est programmée.

Plus d'infos sur www.halles-de-niort.fr

Retour sur le colloque commercialisation des produits carnés et laitiers en Poitou-Charentes du 14 décembre...

Le colloque, financé par la DRAAF et l'Europe, organisé en partenariat par la Chambre Régionale d'Agriculture (CRA) et l'IRQUA, a permis de réunir des collectivités territoriales et des professionnels (chefs de rayon de grandes surfaces, artisans et agriculteurs). En présence de tous, Jacques MATHE, économiste du CER a exposé le mouvement de fonds observé en France comme à l'étranger d'un retour à une «alimentation meilleure, locale et de saison».

Les enquêtes réalisées en 2010 par la CRA pour les produits laitiers et par l'IRQUA pour les produits carnés montrent que globalement la majorité des transformateurs, des artisans et des GMS de la région se fournit en produits du Poitou-Charentes.

Agnès ALESSANDRIN, agrosémiologue, est intervenue afin de rappeler que le panier du consommateur contemporain avait changé et comportait moins de viande bovine au profit des viandes blanches et des produits transformés. Elle a également insisté sur le fait que les acheteurs possèdent une bonne image des producteurs, moins des intermédiaires (transformateurs, distributeurs...).

A l'occasion du colloque, la question de la fourniture d'aliments en Restauration Hors Domicile (RHD) a été posée. Aujourd'hui, la réglementation des marchés publics ne permet pas toujours aux producteurs locaux de fournir les établissements scolaires malgré les efforts des collectivités locales et des filières.

Contact : [Brigitte BONNET](mailto:Brigitte.BONNET@irqua.com)

ÉVEILLER aux saveurs régionales

Un nouvel outil destiné aux points de vente des produits sous Identifiant Régional...



Tiré à 1500 exemplaires à la demande des professionnels, ce nouvel outil de commercialisation a été conçu pour pouvoir être utilisé autant dans la glace du banc d'un poissonnier que dans la vitrine d'un boulanger ou sur l'étal d'un producteur fermier.

Cette première vague sera distribuée gratuitement aux vendeurs géolocalisés sur notre site internet. La création d'une seconde génération est déjà à l'étude.

En bref... Gilles CABEL est en arrêt maladie

Gilles CABEL, cuisinier-logisticien de l'IRQUA, se trouve actuellement arrêté suite à une opération de l'épaule qu'il a subie début décembre. Un recrutement a été lancé pour pourvoir son poste pendant sa convalescence.

Le Concours des Saveurs Régionales

Les remises de diplômes 2010

Ce sont 201 produits et 124 producteurs, artisans et entreprises, lauréats de cette dernière édition qui ont été récompensés en décembre. Répartis sur le Poitou-Charentes et la Vendée (pour les produits laitiers), ils ont reçu leurs diplômes à l'occasion de cérémonies organisées par les Conseils Généraux sur 3 des 4 départements :

- le samedi 4 décembre au Marché de St Loup Lamairé, avec le Conseil Général des Deux-Sèvres pour 22 lauréats récompensés pour 44 produits,
 - le lundi 6 décembre au Conseil Général de la Charente à Angoulême pour 25 lauréats récompensés soit 38 produits,
 - le mercredi 8 décembre au Conseil Général de la Vienne à Poitiers pour 19 lauréats récompensés pour 35 produits.
- Découvrez ci-contre la nouvelle physionomie du diplôme qui a été remis aux lauréats de ce 22ème Concours.



Les recettes lauréates du Mois du Goût à l'honneur

la diffusion des 5500 brochures récapitulant les adresses des diplômés 2010 va commencer grâce au concours des Offices de Tourisme et des Syndicats d'Initiatives.

Nouveauté : elle intègre cette année les 10 lauréats du Concours des fromages de chèvre fermier.

Cette nouvelle brochure vous fera partager le talent des jeunes des écoles primaires François MARVAULT de Dignac (16), de Bressuire et Courlay (79) et des collèges de Villebois-Lavalette (16), Marennes (17), Mauléon (79) et Loudun (86).

N'hésitez pas à nous rejoindre sur la Tournée du Kiosque des Saveurs pour retrouver le détail de ces recettes créées à l'occasion du Mois du Goût 2010.



Contact : Nathalie TAVARES

CONNAÎTRE les démarches qualité

Une charte fruits et légumes bien engagée !



7 maraîchers du Haut Poitou et Clain ont défini les premiers critères que contiendra la charte «fruits et légumes». Il est possible de relever dans cette liste : l'origine locale des produits, la saisonnalité... Cette charte concernera l'ensemble des fruits et légumes parmi lesquels : oignon, ail, courgette (ronde, longue, jaune et verte), céleri-rave, persil, cucurbitacé... D'autres conditions d'adhésion sont en cours de description.

Une des motivations à l'origine de cette charte est de tisser des liens entre des professionnels partageant la même approche de leur métier, et volontaires pour partager leur expérience. Pour porter cette initiative, ces agriculteurs vont se regrouper au sein d'une association, accompagnée par l'IRQUA, et à laquelle pourront adhérer tous les maraîchers de la région respectant les critères et l'esprit de ces pionniers.

Contact : Anne DEQUERET

Le «goût» sans modération !

Depuis la fin de l'année 2009, l'IRQUA a décidé de faire du goût un de ses axes de travail prioritaires. Les différentes filières «Signé Poitou-Charentes» souhaitent que ce critère soit un signe distinctif de leurs cahiers des charges au même titre que l'origine et la qualité intrinsèque du produit. Une réflexion a été menée en 2010 en s'appuyant sur des expériences de structures partenaires extérieures à la région. Le Conseil d'Administration a validé un test méthodologique pour 3 produits : céleri-rave, jus de pomme et lapin.

Janvier -février : élaboration de fiches de caractérisation

Dans un premier temps, l'IRQUA travaillera avec deux laboratoires d'analyses sensorielles : les Sicaudières (Bressuire) et l'ENILIA (Surgères). L'objectif est de générer du vocabulaire, outil nécessaire aux professionnels pour parler au mieux de leur produit. Ces temps permettront de comparer les protocoles de travail et les résultats de ces structures.

Mars-avril : organisation de séances de dégustations

L'objectif est de compiler les réactions spontanées de consommateurs grâce aux fiches élaborées avec les laboratoires. Elles seront collationnées sur 2 séries de tests réalisés, en interne, avec l'appui méthodologique de Paul LE MENS (de l'École du Goût) et par un laboratoire d'analyses sensorielles TECHNISENS de la Rochelle. A l'issue de ces travaux, un bilan sera fait pour déterminer quelle méthodologie pourrait être appliquée à nos produits en Démarche Qualité de

Contact : Cécile BRUERE

Ouverture du cahier des charges Lapin Signé Poitou-Charentes aux produits transformés.

La majorité des cuniculteurs a fait le choix de vendre la totalité de sa production à un abatteur. Seuls quelques professionnels ont choisi de commercialiser une partie de leurs lapins en vente directe.

S'adapter aux besoins du consommateur...

Les comportements vis-à-vis de la cuisine ont changé, et cette évolution a, en outre, été influencée par la crise économique de ces dernières années. Les consommateurs cuisinent de moins en moins en semaine (ils privilégient les produits transformés, le snacking) et redécouvrent la dimension « plaisir » et « convivialité » de la cuisine les week-ends (ils utilisent alors plus de produits bruts).

La production de lapins souffre d'un double handicap : une offre quasi-inexistante en produits transformés, et une grande réserve des « cuisiniers du dimanche » vis-à-vis de cette viande (lapins vendus entiers : silhouette de l'animal « mort », réputation de fadeur de la viande, manque de recettes simples...).

Dans ce contexte sensible, les acteurs du «Signé Poitou-Charentes» ont choisi d'explorer la transformation de la viande de lapin.

Diversifier la gamme de produits à base de lapins.

Une dizaine de cuniculteurs et trois transformateurs : le Campus des Sicaudières (Bressuire), Saveurs Campagnardes (Voultegon) et un boucher-charcutier (Vernoux sur Boutonne), participent à ce projet. Les éleveurs concernés doivent tous être habilités dans le cadre de la démarche «Signé Poitou-Charentes», les transformateurs signeront avec le BRILAP et l'IRQUA une convention qui récapitulera leurs engagements.



Des rillettes, des saucisses, des terrines, des boudins blancs... sont les premiers produits développés. Une ouverture à d'autres produits n'est pas exclue. Ces nouvelles recettes doivent comporter 55% de viande de lapin. Les ingrédients entrant dans la dénomination du produit doivent être issus de la région, la provenance de tous les ingrédients devra être justifiée.

Cette initiative a été approuvée par le CQSA du 03 décembre et entérinée dès le 15 décembre par le Conseil d'Administration de l'IRQUA. Nous ferons un premier point à la rentrée 2011 sur ce projet.

Contact : Karine NICAUD

Un projet, une filière : la Crevette impériale des Marais Charentais ! 3 questions à Jérémy BILY, Ingénieur Qualité pour l'IRQUA et l'ACRIMA

Jérémy BILY, dans un premier temps et en quelques mots, pouvez-vous nous présenter la filière « Crevette impériale des Marais Charentais » aujourd'hui ?



Les 19 éleveurs de crevettes engagés dans la démarche qualité récoltent environ 30 tonnes de crevettes par an. Il faut avoir à l'esprit qu'il s'agit essentiellement d'une activité de diversification pour les ostréiculteurs. En effet, la crevette, qui se nourrit de mollusques et crustacés, partage les claires avec l'Huître IGP Marennes Oléron.

La Crevette des Marais Charentais est un produit haut de gamme (notamment grâce aux techniques de production utilisées), vendue vivante et sur une période restreinte (de l'été au début de l'automne).

Elle souffre de la concurrence des gambas d'importation qui sont vendues dans les grandes surfaces toute l'année, surgelées.

Quel est l'objectif de la filière pour 2011 ?

Il s'agit de renforcer la commercialisation, en trouvant des solutions pour continuer à vendre le produit en dehors de la seule période de production.

Comment l'ACRIMA souhaite-t-elle mettre en place ce projet ?

Deux pistes de travail sont pressenties : une recherche de nouveaux produits de transformation, d'une part et une étude de faisabilité sur la labellisation Label Rouge d'autre part.

Contact : Jérémy BILY