

Zoom sur un acteur du territoire : Le mouvement Slow Food et le Palais de Cornouaille

Slow Food est une organisation internationale. Présent dans plus de 130 pays, ce mouvement repose sur trois piliers : La défense de la biodiversité par la protection du patrimoine alimentaire, l'éducation au goût et la proximité avec les producteurs locaux.

En 1986 s'ouvre le premier McDonald's à Rome. Contre cette intrusion de la cuisine "fast-food", Carlo Petrini* écrit un manifeste : Le Slow Food est né. Depuis 1989, sous l'emblème de l'escargot et suivant l'impératif de « lutter contre l'érosion culinaire », le mouvement italien s'est répandu et implanté sous le slogan du Slow food : « Manger bon, propre et juste ». Il encourage les citoyens à prendre le temps de découvrir des producteurs et leur savoir-faire pour un meilleur respect de l'environnement local et international. Slow Food croit que nous avons tous droit au plaisir d'une nourriture de qualité, et par conséquent le devoir de protéger l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible.

« Comme je l'ai dit, nous sommes convaincus que le droit au plaisir est un élément fondamental de l'épanouissement humain. Nous ne voulons pas évacuer cette dimension, qui est constitutive de la vie. Mais chacun de nous a une responsabilité personnelle dans la défense de la biodiversité. Nous travaillons pour faire en sorte que les nouveaux gastronomes soient aussi des écologistes, car ils étaient autrefois inconscients – les problèmes n'ayant pas l'ampleur d'aujourd'hui. En même temps nous pensons que l'écologiste doit être gastronome, sinon la vie sera bien triste. Un bon équilibre entre les deux est souhaitable. »

Carlo Petrini entretien en 2004 sur Cairn.info

Créer en 2013, le convivium (signification « donner ou prendre un repas avec ») Les Palais de Cornouaille, antenne de Slow Food, s'attache à défendre et à promouvoir les particularités gastronomiques locales de la région Quimper – Cornouaille. Fondé sur une définition de la qualité d'un produit alimentaire, alliance du Bon, du Propre et du Juste et sur la promotion de la tradition alimentaire locale, Les Palais de Cornouaille a pris ses marques dès 2014 en s'attachant à la défense de son premier produit sentinelle : le porc blanc de l'Ouest. En septembre 2017, l'association a fêté sa 5^{ème} édition de Palais en fête dans les jardins du théâtre Max-Jacob. Après le porc blanc de l'ouest, la vache armoricaine, le monde végétal et la restauration collective, les organisateurs de Palais en fête se sont intéressés aux traditions culinaires familiales. De l'ultra frais et de local, une recette qui ravie les convives.

(Suite la semaine prochaine)

*Journaliste, sociologue et critique gastronomique italien. Créateur et président du mouvement Slow Food international.



Feuille de Chou n°229

-La petite gazette réalisée par les Jardinières et Jardiniers en parcours insertion-



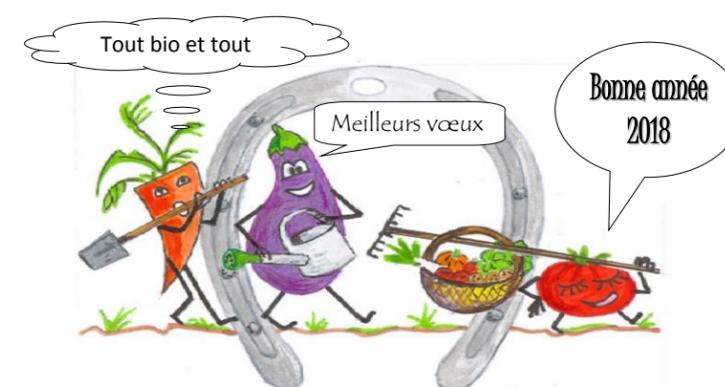
Les Maraîchers
de la Coudraie
CHANTIER D'INSERTION

Semaine n°01
Du 01/01 au
03/12/2017

271 route de Guengat - 29000 QUIMPER - Tel : 02 98 95 09 67 marachersdelacoudraie-quimper@orange.fr

www.panierbiolacoudraie.org

Chères adhérentes, chers adhérents



Toujours plus nombreux à participer au développement des Maraîchers de la Coudraie, c'est avec beaucoup de fierté que j'ai le plaisir de vous adresser mes meilleurs vœux de santé, de petits et grands plaisirs et d'un maximum de satisfactions professionnelles et personnelles.

Faisons en sorte que, à travers nos actions locales, la solidarité et le développement durable soient les éléments moteurs de cette année 2018. Ce sont les petites rivières qui font les grands fleuves.

Le fonctionnement en réseau des Jardins de Cocagne le démontre à travers ses 132 entreprises solidaires Cocagne, ses 4 000 jardiniers en parcours d'insertion, ses 750 encadrants, ses 1 840 bénévoles et les près de 20 000 familles d'adhérents-consomm'acteurs.

*Pour le Conseil d'administration et l'ensemble de l'équipe salariée,
Bonne et heureuse année 2018*

Le Président, Henri DRÉAN

Le panier de la semaine

Légumes	Variété	Unité	Prix	PETIT PANIER		GRAND PANIER	
				Quantité	Prix	Quantité	Prix
Pomme de terre	Coquine Chair ferme	Kg	1.90 €	1.400 kg	2.66 €	1.400 kg	2.66 €
Haricot sec	Borlotto	Kg	6.00 €	0.250 kg	1.50 €	0.250 kg	1.50 €
Salade		Pièce	1.20 €	1	1.20 €	1	1.20 €
Poireau		Kg	2.80 €	0.500 kg	1.40 €	0.500 kg	1.40 €
Oignon	Rosé d'Armorique	Kg	2.80 €	1 kg	2.80 €	1 kg	2.80 €
Radis		Botte	1.60 €			1	1.60 €
Chou chinois		Pièce	2.50 €			1	2.50 €
Fenouil		Kg	4.80 €			0.300 kg	1.44 €
Total					9.56 €		15.10€

Echos des jardiniers

Jeudi 21 décembre 2017, afin de fêter comme il se doit cette dernière semaine (travaillée) de l'année 2017, toute l'équipe a pu profiter d'un bon repas puis d'une balade dans les bois. Un bon moment de partage et d'échanges...

Tous les salariés ont reçu de l'association un petit cadeau de Noël : une paire de chaussons de laine, tricotés par les résidentes de la maison de retraite Thérèse Rondeau à Kernisy. Colorés, chauds, pleins d'Histoire.... Bonne année à tous !

Zoom sur le jardin

Divers : tri des oignons, des courges et des pommes de terre

Désherbage des carottes et du mesclun

Division de la citronnelle

Le légume de la semaine et sa recette



Soupe de petits spaghetti et haricots secs Borlotti

Personnes :2 préparation : 15min cuisson : 1heure

- 300g de spaghetti coupées
- 2 carottes
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre.
- 250 g de haricots secs Borlotti
- 1/2 boîte de tomates pelées
- 1 branche de céleri
- 2 feuilles de laurier

- La veille, laisser tremper vos haricots dans une casserole d'eau froide.
- Égoutter et rincer les haricots. Les mettre à cuire dans la cocotte ou casserole d'eau à peine tiède avec 2 feuilles de laurier.
- Peler et laver les carottes.
- Dans une poêle ou faitout, faire dorer l'oignon émincé et le céleri en petits morceaux dans l'huile d'olive. Ajouter les carottes coupées en petits morceaux. Verser les tomates pelées, les écraser légèrement. Saler et poivrer. Mélanger bien et laisser cuire à feu doux pendant 15 mn.
- Dans la cocotte ou casserole, quand les haricots sont cuits, ajouter la sauce, mélanger et à peine l'ébullition reprend, jeter vos pâtes. Mélanger bien. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Cuire vos pâtes 7-8 mn.
- Laisser reposer 2-3 mn et servir comme soupe et plat unique.