

La Lettre

Bulletin d'information - Numéro 17 - Février 2007

Édito

Le problème de réchauffement climatique s'invite à tous les débats.

La réflexion sur le développement durable devient incontournable et prend toute son importance.

Loin d'un thème opportuniste, l'urgence en apparaît criante.

Ce n'est pas une découverte pour nos filières agro-alimentaires normandes. Depuis de nombreuses années, les chambres d'agriculture, les associations de développement, les entreprises, les collectivités territoriales normandes ont pesé de tout leur poids pour faire évoluer les techniques vers un plus grand respect de la dimension environnementale.

Les consommations d'engrais et de produits phyto-sanitaires ont bien diminué, les techniques culturales, en se simplifiant, deviennent bien moins gourmandes en énergie, l'implantation d'inter-cultures, en réduisant les pertes de nitrates, contribuent à une plus grande fixation de CO₂.

La promotion des produits de terroir s'inscrit également dans cette analyse en contribuant au développement économique local (et donc à celui de l'emploi), au maintien de nos paysages ruraux et à la réduction des consommations d'énergie inhérentes aux transports au long cours.

IRQUA-Normandie s'enorgueillit de mener en son sein ces réflexions en fédérant tous les courants de pensée. Nous avons travaillé ces derniers mois à la définition la plus ambitieuse possible de la qualité en intégrant la notion de développement durable.

Nous devons, sans compromettre l'efficacité économique, redoubler d'efforts pour aller vers l'excellence en la matière.

L'Institut sera toujours là pour suivre et aider tout projet de nature à placer notre secteur agro-alimentaire sur les rails du développement durable.

Ne soyons pas timides : la Normandie, grâce à une prise de conscience précoce de l'enjeu, est bien placée. Elle doit s'affirmer encore et le faire savoir.

Cette dimension deviendra un argument déterminant de la relation commerciale.



Didier LEFEBVRE
Président d'IRQUA-Normandie

Coup de cœur du chef

J'ai toujours eu le goût du produit d'excellence mais aussi, bien que n'étant pas Normand de souche, une volonté d'enracinement et un attachement réel pour la région, riche de nombreuses spécialités réputées et savoureuses. J'utilise ainsi une large palette de produits régionaux dont, bien sûr, les produits issus de la pomme. On ne réside pas à Cambremer en vain !

Le Pommeau fait partie de cette palette. Produit dès les années 70 et AOC depuis 1999, le Pommeau résulte du mutage, opération qui consiste à mélanger du Calvados de 2 ans d'âge à l'état pur et du jus de pomme à cidre ; après vieillissement du mélange pendant 18 mois minimum en tonneaux de chêne et agrément de la commission de dégustation, il obtient son Appellation d'Origine Contrôlée. Le Pommeau se veut riche, à la fois rond et évolué, avec des notes de torréfaction et du fruit, il apporte une sensation en bouche d'onctuosité qui se marie admirablement avec ma cuisine qui se veut inventive et originale avec des produits de qualité préparés dans le respect du goût et soulignés par de subtiles alliances. Ainsi le Pommeau sera utilisé en marinade, en gelée après être réduit, en cocotte lutée pour faire chanter une pintade ou un canard. Il accompagnera admirablement un millefeuille de Tatin au caramel de cidre, un nem de framboises au chocolat de Tanzanie ou un foie gras mi-cuit.

M. Philippe HARFAUX
Château les Bruyères - Cambremer (14)



Yaka

Alors, vo
sent aut
toutes le
gaz que
les vache
être l'inv
et plus d
net : no
vache, n
personne
et du lai
retourne
Yaka, da
condamn
l'électric
général,
à vélos e
d'émane
tesque. L
contre ve
pour ven
repartir l
normand