



RÉGALades...

PATRIMOINE CULINAIRE DE NOS VALLÉES

DOSSIER DE PRESSE

Now contacter

contact@ccapv.fr
04.92.83.68.99

*La Communauté de Communes Alpes Provence Verdon met à l'honneur
Le patrimoine culinaire de son territoire et de ses vallées.*

Cette action s'inscrit à la confluence de deux engagements forts : **le Projet Alimentaire Territorial et la valorisation des patrimoines.**

Depuis un an, la CCAPV est ainsi allée à la rencontre des habitants pour recueillir des témoignages, des recettes, des souvenirs, des connaissances sur les traditions locales. De ces rencontres sont nés **un livre, une série de 10 vidéos et une exposition itinérante.**

Cette action se présente ainsi comme **un véritable voyage au cœur du patrimoine culinaire.**

La cuisine est bien plus qu'un acte quotidien qui répond à un besoin biologique : elle est un patrimoine à part entière et s'adapte aux groupes sociaux et aux époques. A la fois provençale, méditerranéenne et alpine, la cuisine d'ici est à l'image du territoire : riche de ses racines, généreuse et vivante.

Ce patrimoine se transmet de génération en génération et s'adapte aux différentes évolutions. Il se nourrit aussi des échanges avec les nouveaux habitants, dans **une volonté d'ouverture et de partage.**

Le redécouvrir, c'est également **se réinterroger sur notre alimentation d'aujourd'hui** ; c'est redécouvrir des productions et des savoir-faire locaux ; c'est rappeler que ce territoire a été de tout temps un territoire de sobriété et qu'il est en phase avec les aspirations actuelles qui mettent l'alimentation au cœur des problématiques sanitaires et environnementales et luttent contre le gaspillage alimentaire.

La CCAPV sera présente sur les marchés locaux pour présenter cette action et proposera de redécouvrir des recettes traditionnelles.

Connaissez-vous Les crespèn ?

Les ravioles à la courge sauce aux noix ?

*Avez-vous déjà fait une tourte
sucrée aux blettes ?*

Connaissez-vous Les secrets d'un bon aioli ?...



INFOS CLÉS

On vous en dit plus

 **Un ouvrage de 84 pages**, diffusé gratuitement



 **10 vidéos**



 **Des animations et des démonstrations de cuisine**

 **Un annuaire des producteurs** en ligne et en version papier



Et si on remontait à la genèse du projet ?

Depuis 2019, la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon (CCAPV) est engagée dans un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. Notre territoire s'est positionné sur le développement des circuits-courts et la mise en avant de sa production agricole depuis de nombreuses années.

Ce projet s'inscrit à la fois dans la démarche du **Projet Alimentaire Territoire** de la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon et dans le label « **Pays d'Art et d'Histoire** », obtenu par la CCAPV en 2023.



PARLONS DU *Contenu*

La Communauté de Communes Alpes Provence Verdon a souhaité animer un projet sur la promotion de la gastronomie et des produits locaux afin de mettre en lumière **notre patrimoine culinaire**. La CCAPV est en effet très attachée à son patrimoine mais aussi à la façon de le partager, de le valoriser, d'où la décision de réaliser un livre mettant en valeur les recettes et les productions locales.

Cet ouvrage s'adresse aux habitants, aux visiteurs et touristes, ainsi qu'à tous ceux qui, originaires du territoire Alpes Provence Verdon, y ont gardé des attaches. Il permet de **(re)découvrir des productions, des recettes, des traditions** en mettant en valeur les spécificités locales sur l'ensemble du territoire Alpes Provence Verdon. Ce livre est diffusé gratuitement et complété de 10 vidéos (www.ccapv.fr).



Les objectifs sont de :

- valoriser notre gastronomie et nos productions agricoles locales,
- mettre en valeur des produits agricoles issus du territoire pour inciter à leur consommation en circuits-courts,
- répondre aux attentes des populations (visiteurs ou locaux) de redécouvrir des recettes valorisant les productions locales, des savoir-faire, des recettes marqueurs du terroir et des saisons.

Cette action s'inscrit dans la volonté de renouer avec **une alimentation moins industrielle, faite maison** et de permettre une réappropriation des recettes par les habitants, avec parfois une revisite contemporaine, dans l'objectif de faciliter **l'utilisation des productions locales**.

Ce projet a été réalisé grâce à la **participation des habitantes et des habitants du territoire** et la CCAPV les remercie pour ces moments de partage et d'échange et pour avoir accepté de livrer leurs témoignages, leurs recettes ainsi que leurs connaissances sur les traditions locales.

Il a été complété par la mise à jour de l'annuaire des producteurs et une impression des exemplaires papier disponibles à la CCAPV, dans les mairies et les offices de tourisme.



ON VOUS EMMÈNE *avec nous ?*

Le livre sera disponible dès le 10 Avril en version numérique sur le site de la CCAPV et les vidéos seront diffusées à partir du 28 mars sur nos réseaux sociaux et sur notre site internet.

La CCAPV aura un stand avec de la dégustation/démonstration de cuisine sur les **marchés hebdomadaires** afin de diffuser les livres :



lundi 15 avril
à Barrême :
démonstration et
dégustation de daube
de bœuf

mardi 16 avril
à Annot :
démonstration et
dégustation d'agneau
et petit épeautre



mercredi 17 avril
à Castellane :
démonstration et
dégustation de ganses

vendredi 19 avril
à Colmarf :
démonstration et
dégustation de
gnocchis



Samedi 20 avril, musée de la minoterie :

15h : atelier gnocchi avec « les pâtes vagabondes », 

16h30 : discours officiel de lancement de la publication et d'ouverture du musée par Maurice LAUGIER, Président de la CCAPV, suivi d'un pot de produits de pays.

18h : spectacle de théâtre d'improvisation « Improloco » par la « Ligue Impro38 ». Un Maître de cérémonie tire au sort les papiers de thèmes déposés par le public dans un chapeau avant le début du spectacle. Pendant une heure quinze environ, des improvisations toutes plus décalées les unes que les autres vous seront proposées autour de l'alimentation. A vous de concocter le menu du spectacle !



Financiers

Ce projet bénéficie du soutien financier du Fonds Européen Agricole pour le développement rural dans le cadre du programme Leader avec un cofinancement de la Région SUD et du Département des Alpes de Haute Provence.



Entreprises partenaires

Textes : Tempo – Maryline Féraud

Photographies et vidéos : Benjamin Maxant

Création graphique et mise en page : Agence Autrement dit Communication

Communication web : Alizés Création

En annexe :

Entretien avec le Président, Maurice Laugier : « Le goût en partage »

Le goût *en partage*

Entretien avec Maurice Langier

Président de la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon

Monsieur le Président, pourquoi cet ouvrage ?

Nous sommes très attachés à notre patrimoine mais aussi à la façon que nous avons de le partager, de le valoriser et de vivre ensemble. Après l'annuaire des producteurs, et dans la continuité de la démarche Pays Gourmand, nous avons souhaité mettre en lumière notre patrimoine culinaire.

Cet ouvrage s'adresse aux habitants, aux visiteurs et touristes, ainsi qu'à tous ceux qui, originaires de nos vallées, y ont gardé des attaches. Il permet de (re) découvrir des productions, des recettes, des traditions en mettant en valeur les spécificités locales et l'ensemble du territoire Alpes Provence Verdon.

Comment définiriez-vous ce territoire Alpes Provence Verdon, en quelques mots ?

C'est un espace rural, vaste, qui est riche de vallées qui communiquent entre elles et qui construisent un avenir commun. Leur diversité est notre force.

C'est un pays de tradition qui vit avec son temps. Autrefois enclavé, il est devenu un territoire d'ouverture et de partage. Ces terres pauvres, parfois secrètes, ont toujours été des terres généreuses. Quand on sait les découvrir, elles dévoilent des richesses insoupçonnées.

Comment qualifieriez-vous la « cuisine d'ici » ?

La cuisine d'ici, c'est le goût des choses simples, mais c'est tout un art ! C'est une cuisine riche de ses racines qui a les parfums et les arômes de nos montagnes. Elle sait être revigorante et ensoleillée à la fois. Ici, les influences alpines, provençales, méditerranéennes s'entremêlent pour offrir des goûts que l'on n'oublie pas.

C'est une cuisine vivante ; elle est à l'image de notre territoire. Elle se transmet et se partage. Les échanges avec le littoral, avec les villes où nombre de nos concitoyens sont partis vivre et travailler, l'arrivée du train, la naissance et le développement du tourisme, et bien sûr l'installation de nouveaux habitants ont apporté à notre cuisine des accents nouveaux : notre « socle » n'en est que plus solide.

Quant à l'évolution de nos sociétés, elle a, bien sûr, modifié les façons de cuisiner mais l'essentiel est resté. L'objectif de ce travail est aussi de démontrer que l'on peut faire une cuisine actuelle de terroir.



◀ Fête de village, Tartonne

“ *Un patrimoine à part entière* ”

Alors, où nous emmenez-vous ?

Au cœur de notre culture ! La cuisine est bien plus qu'un acte quotidien qui répond à un besoin biologique, c'est un patrimoine à part entière. Ce livre est une invitation à mettre nos pas dans ceux de générations de paysans qui ont foulé ces terres, dans ceux de nos mères et grands-mères qui nous ont régalés, mais en regardant vers l'avenir.

Cheminer au cœur des traditions culinaires, c'est rencontrer des produits, découvrir des savoir-faire et soudain, faire émerger des souvenirs. Cela permet aussi de retrouver, dans une époque où tout s'accélère, la valeur du temps : temps de la production, de la préparation et, bien sûr, de la convivialité.

La Communauté de communes investit dans la valorisation des patrimoines. Qu'est ce qui est important pour vous ?

Les patrimoines, qu'ils soient culturels, naturels ou immatériels, sont constitutifs de notre identité mais ils sont aussi des vecteurs de développement durable. À l'heure où l'on a tendance à uniformiser et standardiser, nous revendiquons nos différences et nos valeurs. Nous avons ainsi décidé, avec les habitants, les collègues maires et les acteurs locaux, de préserver nos terroirs et d'agir en faveur de la diversité agricole et alimentaire, du maintien d'une agriculture de proximité et de la valorisation des savoir-faire. Fiers de leurs traditions, nos villages sont plus forts et s'inscrivent dans des démarches dynamiques avec des productions de qualité, des modes de vie qui prennent le meilleur du moderne sans renier notre histoire, et une qualité de vie largement reconnue.



Vous évoquez les produits locaux...

Nous avons la chance de vivre sur un territoire où l'activité agricole est encore importante. Nous avons plus de deux cents exploitants et de nombreux produits issus de l'élevage, du maraîchage, de diverses cultures. Ces produits sont achetés localement puis cuisinés ou transformés, à la maison ou par les artisans et restaurateurs du territoire. Les maisons de produits de pays et les circuits courts de vente permettent de les porter jusqu'à l'habitant et au consommateur. C'est bon pour l'économie locale mais c'est aussi bon pour la santé et pour la planète. Notre Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans cette volonté.

Ce livre est enfin l'occasion de réinterroger notre alimentation : manger des produits locaux, de saison, diversifier et équilibrer les repas, éviter les gaspillages, etc. Dans notre région, manger sainement n'est pas un vain mot. Ce « sens de la terre » qui nous caractérise y est certainement pour beaucoup. ■