

# Colloque régional éducation au goût

## 15 octobre 2014

### Compte-rendu de l'atelier : alimentation et patrimoine dans l'Hérault

Cet atelier visait à promouvoir et transmettre des valeurs sur le bien manger tout en prenant en compte les enjeux environnementaux, économiques et sociaux de l'alimentation hier, aujourd'hui, demain.

Il s'agissait de faire découvrir les produits locaux en lien avec le patrimoine culturel et ce faisant de recréer du lien entre producteurs et consommateurs, de mettre l'accent sur la richesse offerte par le terroir de proximité.

L'Hérault recèle une multitude de productions agricoles souvent réputées qui ont façonné l'économie, les paysages, les terroirs : miel et raisins de table de la vallée de l'Hérault, fraises de Mauguio, cerises du Caroux, marrons d'Olargues, navets de Pardailhan, oignons doux de Lézignan-la-Cèbe, pois chiches de Carlencas, pèlardons de l'Hérault, huile et olives du Lodévois et Clermontais.

Des documents d'archives du Moyen Age au XXe siècle ont été présentés pour nous faire découvrir ces produits.

Cet atelier présente l'exposition « **Mémoire de bouche - Bien se nourrir dans l'Hérault, un défi hier comme aujourd'hui** » dont le catalogue est disponible sur le site internet de pierresvives.

### Déroulement de l'atelier

I- Présentation power point des produits héraultais

- A ) Les produits phares de la région
- B ) Les produits locaux qui faisaient partie du quotidien et qui ont parfois été oubliés
- C ) Les produits d'ici et d'ailleurs faisant partie du patrimoine de l'Hérault

II – Dégustation de plusieurs de ces produits

I- Présentation des produits héraultais

- A ) Les produits phares de la région
  - le pâté de Pézenas, ramené d'Inde
  - la Tielle de Sète, d'origine italienne, ramenée par deux familles

L'Hérault était une terre de passage d'où la présence d'un métissage culturel important

- les produits de la mer :

salicorne

poisson frais : au XIXe siècle, on retrouve dans un document la pérolade, repas composé uniquement de poisson

poisson salé : énorme commerce de poisson séché, lié à la tradition chrétienne du vendredi où l'on mange du poisson

coquillages

- Vin : production locale dès la période celtique comme le témoignent les amphores gauloises. On a retrouvé également des amphores romaines. Le vignoble du minervois date de 2000 ans. Le XIXe siècle constitue l'âge d'or.

### *B ) Les produits locaux qui faisaient partie du quotidien et qui ont parfois été oubliés*

Les registres tenus à propos de la taxe perçue pour vendre ses produits sur un marché, la leude, donne de nombreuses informations sur les produits alimentaires vendus au XIVE siècle. On retrouve les produits suivants : vin (vi), figues (figos), porcs salés, sel (sal), oignons (cebas), poissons (peys), fromages (fromatges), huile (oli), barrils [de sardines ou d'anchois] (bogils), amandes (amenlos), fruits (frucha), poireaux (porres), choux (cauls), pain (pa), ail et raves (alhs e raves), blé, poivre (pebre), vache (baco), pourceau (porc), bœuf (buou), bovin (bestia bovina), chèvres (bestias cabrinas).

Au XIXe siècle la liste des dépenses de bouche domestique de la famille de Ganges énumère les produits alimentaires achetés tout au long de l'année.

Avant le pain était à base de farine de châtaigne. Les châtaignes étaient également utilisées dans la soupe. Après la récolte, les châtaignes passent dans un petit bâtiment modeste à deux étages, souvent attenant au mas, la clède (cledo), le « suoir [séchoir] à châtaignes, espèce d'étuve où l'on met sécher les châtaignes au feu et à la fumée, pour les dépouiller de leurs coques et les garder plus longtemps, elles portent sur des claies de gaules, d'où le nom cledoest tiré ». Les claies, à l'étage, sont de grosses planches de châtaignier assez resserrées pour que les châtaignes ne tombent pas, mais laissant passer la fumée du feu de bois au rez-de-chaussée. On retrouve ces clèdes notamment sur le Caroux.

Il existe de nombreux produits : pois chiches de Carlenca, châtaignes d'olargues, les cèbes de Lézignan, les oignons des Cévennes, le navet noir de Pardailhan... Slow food a pour objectif de protéger la diversité de ces produits.

Les étapes de transformation des olives en huile ont été présentées. Au XIXe siècle, on utilisait des scourtins qui permettaient de filtrer l'huile à partir des olives broyées. Ce savoir-faire particulier devait donner un autre goût à l'huile d'olive par rapport à celui que l'on connaît aujourd'hui.

### *C ) Les produits d'ici et d'ailleurs faisant partie du patrimoine de l'Hérault*

Ce sont des produits qui ne sont pas d'origine régionale mais qui ont été patrimonialisés par tradition.

Par exemple le garum (produit à base de boyaux de poissons) était présent dans la tradition romaine.

Les mosaïques dans les villas romaines montrent les produits consommés par les riches : vin, coings, corbeille de cédrats (ancêtre du citron). Ces produits ne peuvent être consommés qu'après transformation : ce sont des aliments qui montrent une certaine richesse.

Herbette sauvages : épices et herbes aromatiques

Les épices servaient pour l'assaisonnement, la conservation des aliments et l'élaboration de médicaments. Elles arrivent d'Inde, d'Arabie, d'Italie...

exemple de médicament à base d'épices : l'Alkermes, un médicament qui aide à digérer, le vinaigre des 4 voleurs ou encore le Thaiac dont les vertus sont multiples.

Il existe des livres de raison aux archives de l'Hérault dans lesquels on peut retrouver des recettes

## **II – Dégustation de plusieurs de ces produits**

- beurre de Montpellier : beurre, œuf, herbes aromatiques
- tapenade (avec des câpres)
- anchoïade
- Hypocrasse : vin miellé avec des épices

Remarque : peu de restaurant avec de la cuisine médiévale car les plats sont trop forts, trop riches au niveau des épices et du goût. On retrouve cependant quelques expériences (repas médiévaux dans l'Aude)