

Histoire(s) de charrues et d'assiettes

À la rencontre des acteurs du patrimoine culinaire



NOS AMBITIONS : COMPRENDRE, METTRE EN VALEUR, DIFFUSER

- ❖ **Améliorer la connaissance** de l'évolution des patrimoines culinaires et des liens qui unissent les hommes à ces patrimoines
- ❖ **Faire connaître** les femmes et les hommes qui contribuent à la construction du patrimoine culinaire
- ❖ **Faire vivre** le patrimoine culinaire par des actions concrètes à destination du plus grand nombre

EN BREF, LES ACTIONS MENÉES EN 2016

- ❖ **Réaliser les portraits** de figures marquantes du patrimoine culinaire de chacun des trois territoires, issus de tous horizons: agriculteur, restaurateur, artisan, industriel, amateur...
- ❖ **Diffuser les portraits** sur un site Internet puis dans un livre photographique à destination du grand public
- ❖ **Organiser des événements** sur les thèmes du patrimoine et de l'alimentation, à destination de la jeunesse et de publics socialement mixtes
- ❖ **Réaliser une étude** de l'évolution du patrimoine culinaire et des habitudes alimentaires des 3 territoires

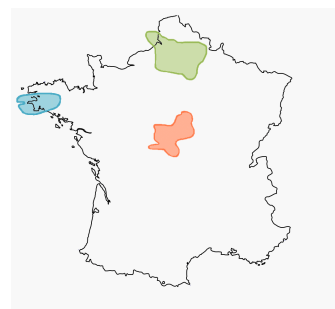
UN PROJET ASSOCIATIF AUX NOMBREUX PARTENAIRES

Notre projet est structuré autour d'une **association de loi 1901**. De **nombreux partenaires** y sont ou seront associés : associations, instituts de recherche, professionnels de la restauration, collectivités...

NOTRE ORIGINALITÉ

une association interrégionale travaillant avec des partenaires locaux, dans une approche pluridisciplinaire et humaine du patrimoine alimentaire

TROIS REGIONS :
Berry, Cornouaille bretonne
et Picardie



Nous travaillons
déjà avec...



Slow Food®
Tours - Val de Loire



GIS
Elevages Demain

POUR EN SAVOIR PLUS



www.histoiresdecharruesetdassiettes.fr



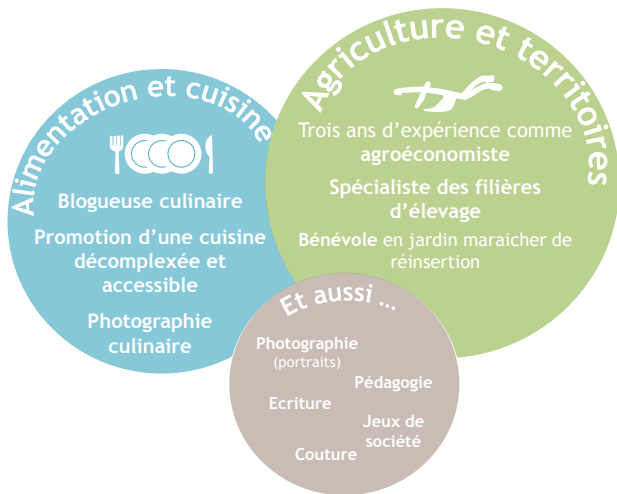
contact@histoiresdecharruesetdassiettes.fr

POUR POUVOIR FINANCER L'INTÉGRALITÉ DE CE PROJET, NOUS AVONS BESOIN DE VOUS!

QUI SOMMES-NOUS ?



Agathe LANG, 28 ans
Ingénieure agronome, cuisinière
versatile et photographe enthousiaste



Marie BRETON, 28 ans
Ingénieure agronome, cuisinière
passionnée et bretonne chevronnée



NOS PARTENAIRES

LE PROJET PATRI'MIAM

Notre association fait partie d'un projet de réflexion sur les outils et pratiques de la valorisation du patrimoine alimentaire, Patri'miam. Ce projet, déposé auprès de la DRAAF Centre dans le cadre du PNA, a pour objectif de lancer une réflexion sur les outils et pratiques de valorisation du patrimoine alimentaire, qui aboutira à la rédaction d'un Livre Blanc sur le sujet.

Patri'miam est porté par l'équipe Alimentation de l'Université de Tours, et réunit des acteurs de la valorisation du patrimoine culinaire :



UN COMITE DE SUIVI SCIENTIFIQUE

Dans la réalisation de l'étude des liens entre agriculture et élevage, nous souhaitons être entourées d'un comité de suivi scientifique rassemblant des chercheurs de différentes disciplines et organismes.

Ce comité est en cours de constitution.



Deux organismes ont en plus accepté de nous soutenir dans la réalisation de ce volet de l'association : le GIS Elevages Demain et le CIV- Viandes, sciences et société.

UN RESEAU EN PLEIN DEVELOPPEMENT

Nous souhaitons travailler avec de nombreux partenaires, et ce réseau est en pleine expansion.
Rejoignez-nous!

NOS ACTIONS

FAIRE LE PORTRAIT D'ACTEURS DU PATRIMOINE CULINAIRE

Nous réaliserons une série de portraits de femmes et d'hommes qui ont contribué à construire le patrimoine culinaire de leur région, qu'ils soient agriculteur, chasseur, cuisinier, artisan, industriel ou encore blogueur... Nous leur demanderons ce nous présenter une recette ou un produit, personnel mais lié à leur territoire.

Tout au long du projet, ces portraits-recettes seront diffusés sur notre site internet. A l'issue du projet, ces portraits-recettes seront publiés dans un livre illustré.

VALORISER LE PATRIMOINE LORS D'ÉVÈNEMENTS LOCAUX

Nous organiserons ou participerons à des événements autour des thèmes du patrimoine et de l'alimentation : échanges entre enfants et acteurs du patrimoine culinaire, manifestations culturelles, événements solidaires et gourmands... Un événement festif clôturera notre passage dans chaque région.

ÉTUDIER LE RÔLE DE L'AGRICULTURE et DE L'ÉLEVAGE

L'objectif de cette étude est d'analyser la contribution de l'agriculture et de l'élevage à la construction des patrimoines culinaires, en étudiant leur évolution comparée aux cours des dernières décennies.

LE CALENDRIER

2 0 1 6

Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Septembre

Octobre

Novembre

Décembre

BERRY

Première série de portraits
 Elaboration et diffusion d'outils et pratiques pédagogiques
 Mars – restaurant éphémère solidaire
 Avril – Repas de clôture festif et familial

CORNOUAILLE

Deuxième série de portraits
 Diffusion et test d'outils et pratiques pédagogiques
 21 Mai – Balade gourmande solidaire (Fête de la Bretagne)
 Participation au village gourmand du Festival de Cornouaille

PICARDIE

Troisième série de portraits
 Diffusion et test d'outils et pratiques pédagogiques
 Découverte de la cuisine picarde à la ferme de réinsertion de Moyembrie
 Journées du patrimoine à la Ferme du Château de Presles

Consolidation de l'étude, publication, finalisation du livre, interventions et diffusion

2 0 1 7

UNE AIDE LOGISTIQUE

Vous avez des possibilités d'hébergement, des locaux ou du matériel disponibles pour l'organisation d'évènements, ou simplement du temps pour aider le projet? vous pouvez nous aider!

UN APPUI MEDIATIQUE

Notre projet vous plait, et vous avez la possibilité de le relayer? N'hésitez pas à en parler sur vos blogs, réseaux sociaux, médias, ou simplement autour de vous.

UNE INSERTION DANS LA VIE LOCALE

Vous connaissez des personnes qui ont un savoir-faire à transmettre, qui pourraient participer à notre série de portrait? Nous aurons seulement trois mois dans chaque région pour nous insérer dans la vie locale et pour faire des rencontres. Si vous pouvez nous donner un coup de pouce, ce sera apprécié!

UN SOUTIEN FINANCIER

« Histoire(s) de charrues et d'assiettes » entre pour nous dans le cadre d'un projet de découverte personnelle ; c'est pourquoi nous travaillerons pendant un an à temps plein en tant que bénévoles dans l'association. Pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés, notre budget s'élève à **57 000 €**. La **vente du livre** de portraits et de recettes couvrira une partie des dépenses de l'association. Le reste sera assuré par des subventions publiques, des dons privés... et nous avons encore besoin d'aide pour parvenir à réunir la totalité de la somme!

Si vous le souhaitez, vous pouvez faire un don à l'association. Par ailleurs, nous lancerons en début d'année une campagne de financement participatif. N'hésitez pas à nous laisser vos coordonnées pour être tenus au courant!

CONTACTS :



Agathe LANG, 28 ans

Mail :

agathe.lang@histoiresdecharruesetdassiettes.fr

Portable : 06 38 50 13 81

Blog :

<http://jemesuiscramelepetitdoigt.blogspot.fr>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/pub/agathe-lang/4a/8b3/3a0>

Flickr : Gatouh

<https://www.flickr.com/photos/74867788@N04>



Marie BRETON, 28 ans

Mail :

marie.breton@histoiresdecharruesetdassiettes.fr

Portable : 06 20 06 47 91

Blog : <http://emancipations-culinaires.blogspot.fr>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/pub/marie-breton/76/b67/578>