



## LES NOUVELLES DES TRÉSORS VIVANTS DU CENTRE VAL DE LOIRE

◆ N°18 ◆ OCTOBRE 2022 ◆

### ◆ Actualités

#### L'URGC recrute

Afin de poursuivre le travail mené sur les expérimentations des variétés locales de légumes et de développer les recherches dans le cadre de l'inventaire, l'URGC recrute un stagiaire de mars à août 2023.

Plus de détails dans l'[offre accessible en suivant ce lien](#).

Profil recherché : étudiant(e) école d'agriculture ou d'agronomie ou cursus universitaire équivalent

Conditions : poste basé à La Châtre ou en télétravail, permis et véhicule indispensable

Attention les candidatures sont attendues avant le 05 novembre.

### ◆ Inventaire

#### À la recherche des légumes disparus...

Ce n'est pas parce que l'on s'appelle "Artichaut de Pays" ou "Haricot du Grand Père" que l'on ne peut pas entrer dans le club des variétés locales ! un grand nombre de légumes, pourtant cultivés depuis plusieurs générations, n'ont pas de nom...et ces anonymes sont bien difficiles à retrouver car les personnes qui les conservent ne pensent pas posséder une "vraie" variété. Alors faites passer le mot autour de vous : toute personne possédant des graines ou cultivant une variété depuis 20 ou plus peut nous contacter, chaque source d'information nous est précieuse !

Et toujours : vous avez la possibilité de [vous abonner à notre réseau d'alertes](#) "légumes en danger" pour suivre nos recherches d'informations et de semences sur les légumes oubliés.

Contact : [Lucie Bourreau-Gomez](#)



### ◆ Expérimentation

#### L'idéotype de la sucrine du Berry en bonne voie !

Une quinzaine de maraîchers et restaurateurs, tous fins connaisseurs de la sucrine, étaient réunis le 17 octobre dernier à l'Auberge La Forge de Lys St Georges (Indre), non pas pour fêter halloween, mais pour un atelier de caractérisation de son idéotype, c'est à dire ce qui fait qu'une sucrine du Berry...est une sucrine du Berry !

Forme du fruit, couleur de la graine, texture de la chaire...la courge a été

examinée sous toutes ses coutures.

Depuis quelques années ce représentant de notre patrimoine légumier semble être affecté par une dérive génétique qui se traduit par une forte hétérogénéité de formes et de couleurs et donc une perte de son identité. Un vaste programme de travail devrait aboutir en 2025 à une fiche descriptive de référence et éviter ainsi la perte de la variété.

En bonus les restaurateurs sont repartis avec une autre courge à tester en cuisine : la sucrette de Valencay !

Contact : [Lucie Bourreau-Gomez](#)

Crédit Photo : URGC



## Valorisation

### La brebis solognote au sommet de l'élevage

Nos brebis se sont faites belles pour représenter notre patrimoine régional au sommet de l'élevage de Cournon qui a fêté ses 30 ans du 04 au 07 octobre.

Porté par le Syndicat de l'Agneau de Sologne, le projet de structuration d'une filière et de reconnaissance d'une IGP continue de prendre forme. Un premier diagnostic des fermes restitué aux éleveurs en septembre dernier a permis de mieux connaître les pratiques et d'avancer dans la préfiguration d'une gouvernance de la filière.

Contact : [Fanny Moyse](#)

Crédit Photo : Dominique Bouvault



## Un nouveau site pour l'ARCCB

Le site de l'[Association pour le Renouveau de la Chèvre Cou-Clair du Berry](#) fait peau neuve ! Que vous soyez éleveur professionnel, amateur ou simple curieux vous y retrouverez toutes les informations sur l'histoire et le standard de la race, la charte d'élevage, des fiches-témoignages ainsi qu'une aide à la recherche d'animaux si vous souhaitez acquérir des chèvres.

Contact : [Agathe Lang](#)



Bienvenue sur le site de l'Association pour le Renouveau de la Chèvre Cou-clair du Berry !

Présente dans le Berry depuis les années 1900, la chèvre Cou-clair du Berry était la race principale des petits élevages

## ◆ Sensibilisation

### Une exposition sur les variétés rares de légumes

Les établissements scolaires de la région sont mis à contribution pour créer une exposition sur les variétés rares de légumes. Enquêtes en maisons de retraite, analyse d'archives ou encore dégustations à l'aveugle...de nombreuses missions attendent les élèves qui ne manquent pas de motivation ! Des recettes, dessins d'observation et un reportage audio ont déjà été réalisés dans une dizaine d'établissements.

Vous souhaitez également faire partie de l'aventure ? n'hésitez pas à nous rejoindre, des places sont encore disponibles.

Contact : [Lucie Bourreau-Gomez](#)

Crédit Image : A. Perseil (collège E.Dolet, Orléans)





## *Betteraves jaunes ovoïdes des Barres en potatoes*

### **Betterave jaune ovoïde des Barres en potatoes**

#### Ingrédients :

- 8 petites betteraves
- 80 g de farine
- 50 g de beurre
- 40 g de levure de bière (ou fromage type parmesan)
- 1 c à café de mélange d'épices
- 1 c à café de sel
- 1 c à café de cumin
- 1 c à café de paprika
- du piment selon votre goût

Laver et gratter les betteraves. Coupez-les en quartiers de taille moyenne, en gardant la peau. Préparez le mélange à potatoes : mélangez dans un grand saladier la farine, la levure de bière et les épices. Plongez-y les quartiers de betterave jusqu'à ce que chaque face soit recouverte.

Préchauffez votre four à 190°C avec une lèche frite ou une grande plaque dedans. Quand il est presque chaud sortez la plaque et placez-y le beurre. Remettez au four quelques instants, le temps que le beurre fonde sans brûler ! Quand il est bien fondu ressortez la plaque et disposez dessus les quartiers de betterave : posez-les dans un sens puis retournez-les pour qu'ils soient bien couverts de beurre.

Enfournez pendant 20 minutes. Au bout de ce temps, sortez la plaque et retournez les quartiers, puis remettez au four pour 15 minutes supplémentaires. Selon la taille de vos quartiers ces temps peuvent légèrement varier, surveillez régulièrement la cuisson.

Servez avec une salade verte et la sauce de votre choix !

Vous recevez cette lettre de nouvelles quatre fois par an parce que vous vous êtes inscrits sur notre site. Si vous ne souhaitez plus recevoir cette lettre ou que nous vous l'envoyons par erreur, vous pouvez vous désinscrire en bas de ce mail ou bien en nous envoyant un petit message !

URGC  
Place du Général de Gaulle  
36400 LA CHATRE  
contact@urgcentre.fr  
www.tresorsvivantsducentre.com



*Ces projets sont cofinancés par  
l'Union européenne. L'Europe investit  
dans les zones rurales.*



Ce message est adressé à {{ contact.EMAIL }}  
Vous recevez ce message car vous vous êtes inscrit à la liste de diffusion de  
l'URGC.

Se désinscrire

Envoyé par



© 2017 URGC