

# TEMPS #2 MATURATION

VERS LA CRÉATION D'UNE COOPÉRATIVE GARUM LIGÉRIEN

**MARDI 4 JUILLET 2023**

Villa Rabelais

116 Boulevard Béranger - Tours

*PêchePro Loire-Bretagne et Garum de Tours, en collaboration avec l'ADEAR et l'IEHCA, soutenus par la Région Centre-Val de Loire - dans le cadre du dispositif AVOSID, ont entamé une réflexion sur la création et le développement possible d'une filière de production de condiment à base de carcasses de poissons : le garum.*



Cette démarche doit se concrétiser en 2023 par la création d'une coopérative associant tous les acteurs de cette filière (du producteur au restaurateur). Quatre journées vont permettre à l'équipe de réfléchir et mobiliser les partenaires :

**#1 - Effervescence - Mercredi 3 mai - Bateau Ivre**

**#2 - Maturation - Mardi 4 juillet - Villa Rabelais**

**#3 - Création - Samedi 16 septembre**

**#4 - Célébration - Samedi 14 octobre**

Après un premier temps de réflexion #1 Effervescence le 3 mai dernier, nous avons donc le plaisir de vous inviter au 2ème temps collectif :

## #2 Maturation

le Mardi 4 mai de 14h à 18h

Villa Rabelais

116 Boulevard Béranger - 37 000 Tours

Ce temps collectif permettra au travers de deux tables rondes de nous interroger sur la place du Garum dans le temps long de l'histoire, les mémoires gustatives littéraires mais également les sentiments sensoriels de l'apprentissage du goût et les processus biologiques à l'œuvre.

Pour s'inscrire à cette journée

[Formulaire en ligne](#)



# INTRODUCTION À LA JOURNÉE

## **LE GARUM : PRODUIT ANTIQUE, CONCEPT MODERNE, CONDIMENT D'AVENIR.**

Le titre est provocant. Comment une sauce de poisson aujourd'hui encore largement oubliée pourrait-elle apparaître comme un vecteur de résilience alimentaire, de développement économique et territoriale ? En quoi notre ambition coopérative serait-elle source d'inspiration pour préserver des équilibres entre activité économique durable et protection de l'environnement et en particulier l'eau ?

Le garum est une expression ancestrale du croisement :

**comme produit** ; de l'ingéniosité humaine et des facultés de la nature,

**comme concept** ; de la capacité des sociétés à spécialiser sa fabrication quitte à le dénaturer pour privilégier le profit ou à la décentraliser pour populariser sa consommation,

**comme condiment** ; du goût et de la subtilité des saveurs comme remède à la saturation compulsive que génère la société de consommation.



S'engager dans la valorisation du garum sous forme coopérative, c'est illustrer la capacité des pêcheurs locaux à travailler avec les autres segments de la filière : transformation, distribution, restauration ; pour que les deux extrémités de cette filière, la ressource et les consommateurs bénéficient de produits de qualité qui permettent la durabilité de l'activité et l'équilibre économique de toutes entreprises concernées. Aujourd'hui après plusieurs années de recherches



et d'expérimentation nous disposons d'un savoir-faire pour fabriquer le Garum ou plutôt un garum et ses déclinaisons de la diversité Ligériennes qui soit apte à se diffuser sur toutes les tables, domestiques et gastronomiques.

Entre partenaires volontaires, nous souhaitons trouver la forme d'organisation qui nous offrira de répondre collectivement aux enjeux d'un travail artisanal de qualité, dans le cadre d'une agriculture paysanne, qui tienne compte de la fragilité croissante des milieux naturels. Avec la coopération entre acteurs de la filière pour exploiter le garum, nous entamons un cercle vertueux par la valorisation de tous les co-pro-

duits (carcasses) de la pêche de chacun des pêcheurs impliqués, nous favorisons la transmission et l'apprentissage des usages du poisson de Loire avec les établissements d'enseignement culinaire et nous poursuivrons la recherche entamée de nouveaux produits dérivés de la fermentation initiale et des amendements agricoles.

Ce 4 juillet, nous proposons deux ateliers autour des mystères des sauces de poisson et leurs traces historiques. Ces ateliers nous permettront de nous interroger sur le temps long de l'histoire et le temps court de nos vies, les mémoires gustatives littéraires et les sentiments sensoriels de l'apprentissage du goût, sur les processus biologiques à l'œuvre et les mobiles d'intégration culturelle des usages culinaires.

Cette réflexion collective entre chercheurs, artisans-pêcheurs et consommateurs nous permettra de mutualiser nos efforts et nos ressources pour mettre en valeur le poisson de Loire, ressources emblématiques de la région. Nous proposerons ainsi avec ce Garum Ligérien, un élément d'identité régional qui témoignera d'un savoir-faire renouvelé.

# PROGRAMMATION DÉTAILLÉE

## **14h-14h30 : INTRODUCTION**

### **Mots d'introduction**

**Présentation de la démarche de la coopérative Garum - AAPPBLB/Garum de Tours**

## **14h30-15h45 : TABLE-RONDE n°1**

**L'art de la transformation douce et les mystères de la fermentation. Intérêt nutritif et organoleptique du garum**

Le garum, ce n'est pas que « magique ». Il y a l'autolyse et la fermentation, il y a l'intuitif de la compréhension du phénomène de transformation et l'image commune de l'appréhension du dégoût qu'inspire le pourrissement. Il y a la frontière entre les vertus que l'on reconnaît à la transformation par la fermentation et la répulsion qu'inspire le pouvoir de l'invisible sur les bonifications longues, celles qui illustrent la diversité des formes vivantes, entre humain et poisson et ce qui nous est commun : une protéine ou plus précisément une multitude finie d'acides aminées, entre autres.

Avec cet atelier exprimera plutôt, un éclaircissement des mystères de cette forme de transformation du poisson avec sa part de certitudes et celle de doute en rapport avec les savoirs populaires. Ces éclaircissements forcément succincts affineront les intuitions gastronomiques et poseront des cadres sécurisant par rapport à des créations gustatives que permettent toujours la fabrication des sauces de poisson.

Le dialogue entre chercheur, concepteur de process, artisan-pêcheur, utilisateur et public offrira de distinguer les limites du bricolage et les champs de découverte qui s'offrent à chacun pour défricher aujourd'hui les champs ouverts par nos ancêtres des quatre coins du monde.

Avec :

Intervention introductive de **Christophe LAVELLE**, biophysicien, chercheur au CNRS, au MNHN et cofondateur du Food 2.0 LAB

TABLE RONDE

**Jean-Michel DURIVAULT**, expert en dégustation et spécialiste du goût

**Bruno GABRIS**, pêcheur professionnel

Un chef cuisinier

## 16h15-17h30 : TABLE-RONDE 2

### Des racines historiques aux utilisations contemporaines du garum

Du Garum historique marqueur culturel des limites de l'Empire Romain, au Nuoc-Mâm villageois qui s'impose mondialement comme symbole de la Street Food, il existe une communauté de goût et une pluralité d'usage.

Ces sauces de poisson sont similaires et présentes autant de diversité, poisson d'eau douce, poisson de mer, usages domestiques et usages gastronomiques que l'on pourrait les croire sœurs. Elles illustrent l'ingéniosité commune des humains à observer, exploiter et diffuser ce qui leur est vital ; la nature de leur alimentation pour durer, parfois survivre souvent se développer. Elles témoignent aussi de la diversité de destin dans l'espace et dans le temps de produits civilisationnels et des conditions historiques qui ont présidé à leur diffusion : Autosuffisance alimentaire villageoise ou support d'impérialisme culturel, les modèles varient autour de caractéristiques communes fortes : Intérêt alimentaire majeur, abondance de production, facilité de conservation et de transport, variété des usages...

Le dialogue entre les intervenants et le public devrait nous permettre de distinguer la pertinence de la réhabilitation locale du garum, élément d'identité régional et facteur de développement économique de la filière.

Avec :

Intervention introductive de **Dimitri TILLOI D'AMBROSI**, chercheur et docteur en histoire romaine

TABLE RONDE :

**Thierry BOUVET**, pêcheur de Loire

**Floriane FACCHINI**, artiste culinaire

**Imola GEBAUER**, Mission Val de Loire

## 17h30-18h : CONCLUSION

**Virginie CHARREAU**, ingénieur diététicienne