

Que du bon dans ces cochons

lindependant.fr/2019/03/28/que-du-bon-dans-ces-cochons,8097128.php

Laura MEUNIER



Lieu atypique pour manifestation unique. Après Poulpe fiction, l'association Slow food pays catalan présente Copains comme cochons, un marché de producteurs "bon, propre et juste", caractéristiques principales du mouvement Slow food.

Une évolution vers les circuits courts

Dans ce deuxième volet "gastro-paysan", ce sont neuf producteurs et éleveurs naisseurs charcutiers qui seront mis à l'honneur dimanche toute la journée au Monastir del Camp. "Ils maîtrisent la chaîne de A à Z, il n'y a pas d'achat de porcins dans ces élevages. Ils misent sur le bien-être animal, mais aussi la préservation d'un savoir-faire", confie Renaud Caspar et Victoria Robinson, organisateurs de l'événement et membres de l'alliance de cuisiniers Slow food. Copains comme cochons œuvre pour la mise en relation entre les producteurs, transformateurs cuisiniers et les consommateurs. "On sent tout de même qu'il y a une évolution de ce côté-là. Les consommateurs portent de plus en plus d'intérêt aux circuits courts de consommations. Il faut leur montrer qu'il y a d'autres façons de consommer que celles auxquelles on s'est habitué", poursuit Renaud Caspar.

Ainsi, des cuisiniers seront aux fourneaux pour préparer diverses recettes à base de cochons et de produits locaux. Ils compteront notamment Xavier Hamon, fondateur de l'alliance Slow food des cuisiniers, qui donnera aussi une conférence. Parmi les producteurs et éleveurs du territoire, de tous horizons et de toutes générations, c'est le lien social qui est aussi au cœur de l'événement. "Des tables et des chaises seront installées au milieu du marché. Humainement, les personnes seront confrontées aux enjeux sociaux. Il faut recréer du lien. Il y a un objectif majeur solidaire, facilitateur, pour donner des clés et connecter les gens entre

eux pour au final s'alimenter autrement ", confie le duo. Autour des producteurs et éleveurs, vins nature et bières rempliront les verres. Un atelier brassage de bière avec de l'orge donné aux cochons donnera naissance à un breuvage qui sera vendu lors du prochain événement de l'association au mois de juin, Mets de l'huile, avec des maraîchers et des producteurs d'huile d'olive.

De 9 h à 17 h, marché de producteurs en extérieur et intérieur sur tout le site. Environ 60 producteurs et artisans seront présents tout comme Sélect'Aïoli et sa 2 CV Sound system pour un mix 100 % vinyle tout au long de la journée.

À partir de 11 h, dégustations chez les vigneron et les brasseurs, atelier de brassage de bière, de confitures, démonstrations de vannerie, de distillation d'huiles essentielles par alambic...

À 11 h, conférence historique par Nicole, gardienne de toutes les histoires et anecdotes du Monastir, suivie d'une visite guidée du cloître.

À partir de 12 h 30, dégustation de cochon préparé de neuf façons différentes.

À 14 h, conférence de Xavier Hamon de l'Alliance des cuisiniers Slow food sur l'identité artisanale des métiers de bouche, le rôle des cuisiniers dans la transition alimentaire et les liens avec les producteurs.

À 15 h, concert fusion ethno-agricole avec Les Madeleines.

À 17 h, fermeture du marché.

Ateliers, concerts, visites culturelles et marché de producteurs, ce dimanche
