

# La courge sucrine du Berry au menu dans l'Indre et le Cher

[Départements de l'Indre (36) et du Cher (18)]

## Objectifs

- Préserver et valoriser le patrimoine légumier du territoire
- Contribuer au développement durable des territoires ruraux par le développement de filières pérennes et non délocalisables
- Inclure des variétés potagères régionales dans l'offre faite aux cantines
- Sensibiliser toutes les générations à la biodiversité domestique
- Développer une offre santé, bien-être et gastronomie

## Public cible

Restaurateurs, acteurs du tourisme gastronomique, habitants, élus, cantines scolaires, enfants et parents d'élèves

## Principe

- Concertation entre acteurs, du producteur au consommateur en optimisant les coopérations entre producteurs et gestionnaires de restaurants collectifs
- Création de recettes gastronomiques par des apprentis d'écoles hôtelières et par des chefs restaurateurs du territoire
- Recherche et développement en innovation alimentaire

**« Les habitants du territoire adoptent la courge Sucrine du Berry qui est en passe de devenir un élément d'identité culinaire et gastronomique régionale »**

## Contexte

De différents constats sont nés les partenariats entre l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre Val de Loire (URGC) et les différents acteurs de l'alimentaire du territoire : le secteur du maraîchage en forte concurrence avec les productions de pays étrangers, les besoins de la restauration commerciale de se démarquer et de faire preuve d'originalité, la difficulté d'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux, et un manque d'identité gastronomique et de produits emblématiques du Berry.

Deux actions globales ont été menées dans le champ de la restauration scolaire en Berry : d'une part dans l'Indre par l'ADAR-CIVAM de la Châtre et le CPIE de Brenne-Berry de 2012 à 2015, et d'autre part dans le Cher par BioBerry en 2014.

A la demande de l'URGC, la courge sucrine du Berry a été choisie comme légume modèle, car représentative du patrimoine légumier local : méconnue, peu onéreuse, de longue conservation et facile à travailler en restauration collective. Elle est un lien idéal avec l'ensemble des productions locales de variétés rattachées culturellement et historiquement au Centre-Val de Loire. Cette variété méconnue jusque dans les années 90 a progressivement gagné en notoriété sur le territoire. Elle est au cœur d'un processus de « patrimonialisation ». D'autres variétés plus anciennes, cultivées auparavant, ont été oubliées et pourraient être relancées dans une perspective d'innovation alimentaire.

## Déroulement de l'action

- L'URGC a rassemblé puis animé de 2011 à 2014 un réseau de maraîchers pour développer une petite filière de valorisation de la sucrine du Berry auprès des artisans des métiers de bouche. Un diagnostic de l'offre et de la demande a été réalisé, ainsi qu'un fichier partagé permettant de suivre la commande. En 2015, pour aller plus loin, l'entreprise d'Economie Sociale et solidaire Isa Groupe (Aubigny-sur-Nère) s'est portée volontaire pour porter un projet d'innovation alimentaire.
- De leur côté les deux groupes d'acteurs de l'approvisionnement en restauration collective, chacun sur leur territoire d'intervention, ont assuré les tâches suivantes :
  - Accompagnement pédagogique : sensibilisation des scolaires sur l'impact de leurs choix alimentaires, sensibilisation des parents (visites de fermes, projection de films...), information auprès des élus.
  - Rencontres entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs, pour une prise en compte des contraintes de chacun.
  - Réalisation d'ateliers de cuisine autour de la sucrine du Berry.
  - Édition d'un catalogue des producteurs et de produits locaux à destination de la restauration collective dans lequel figure la sucrine du Berry.



Journée d'information et de travail autour de la thématique alimentation