

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

**Blavet
Bellevue
Océan**
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégée (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

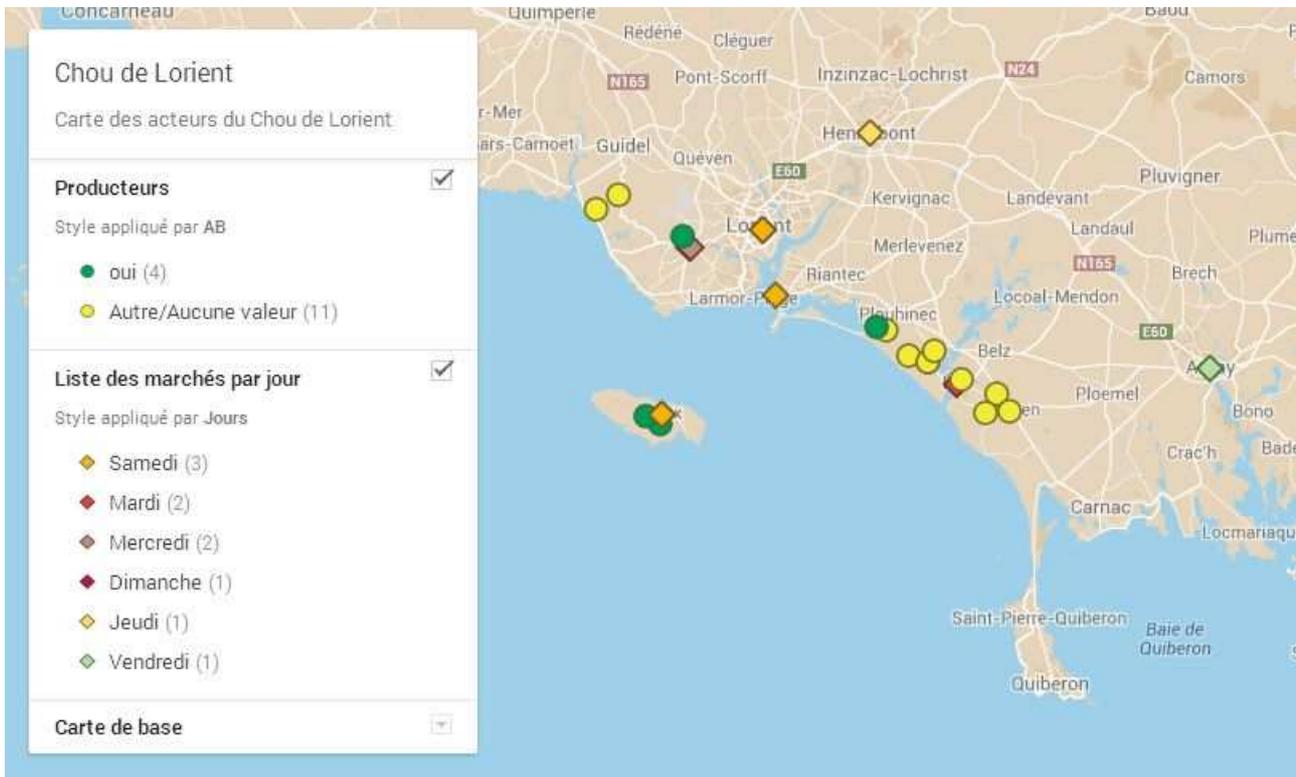
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER


UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL


LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT


Morbihan
Conseil général


Région
BRETAGNE


**Blavet
Bellevue
Océan**
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

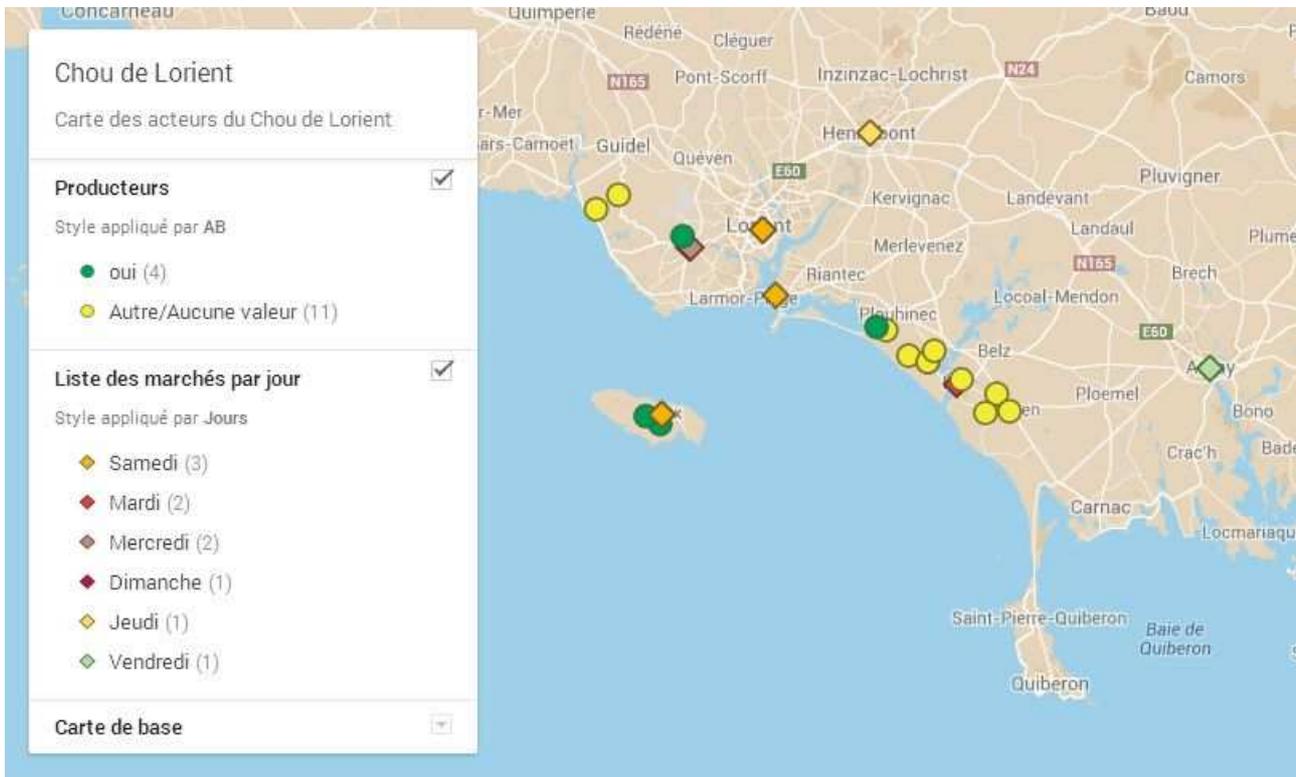
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER


UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL


LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT


Morbihan
Conseil général


Région
BRETAGNE


**Blavet
Bellevue
Océan**
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

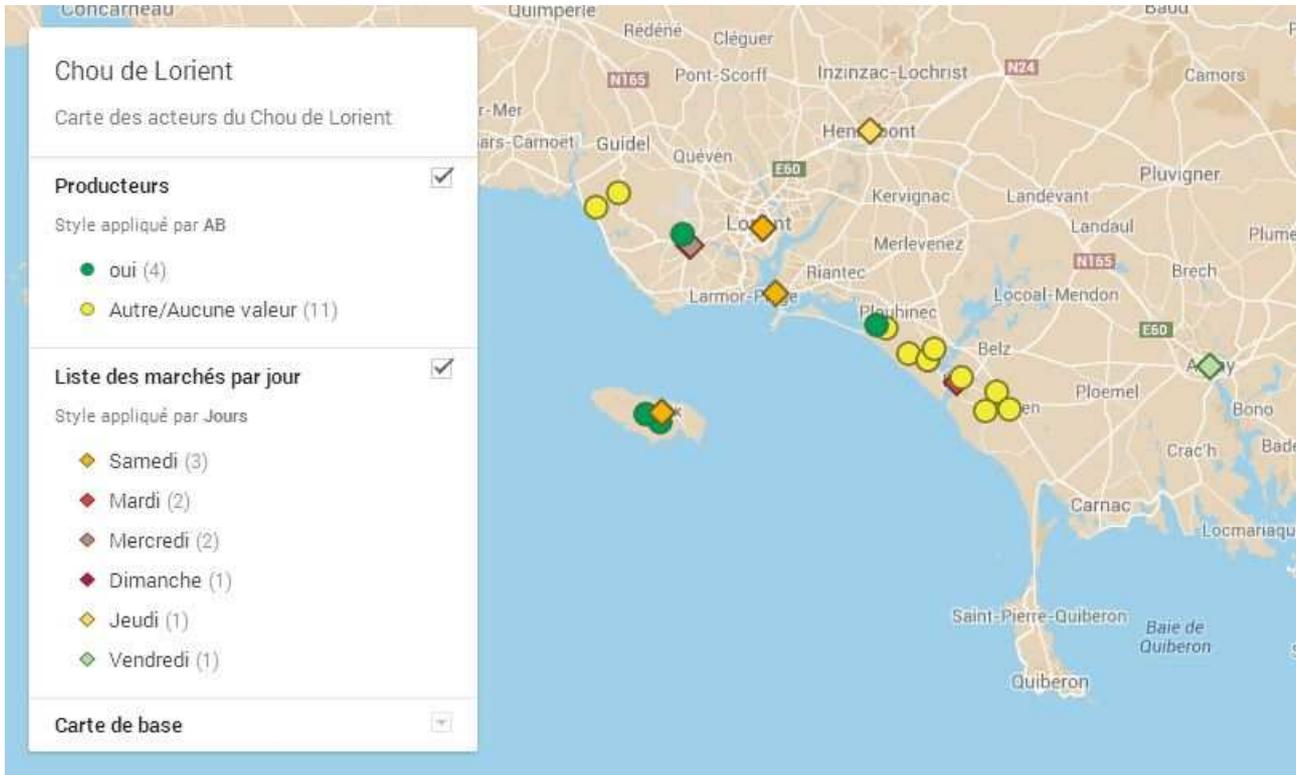
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER


UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL


LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT


Morbihan
Conseil général


Région
BRETAGNE


**Blavet
Bellevue
Océan**
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégée (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

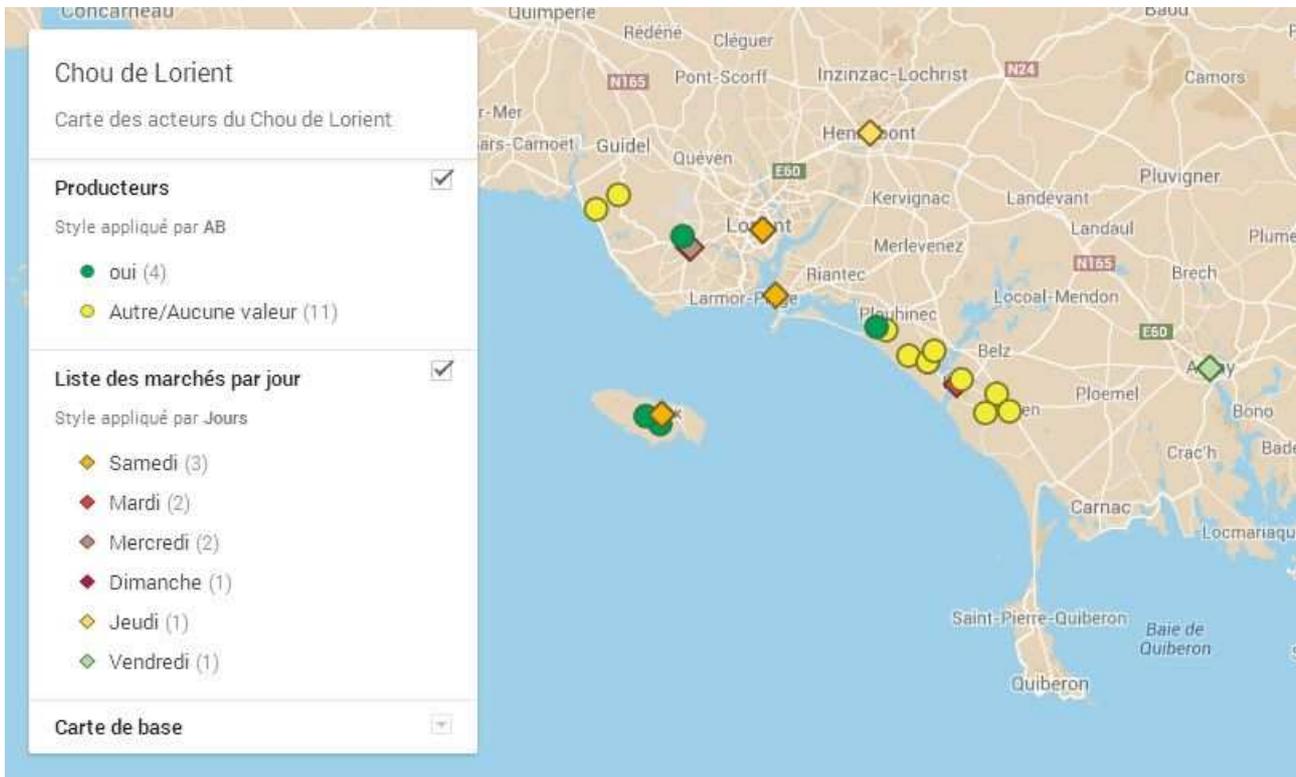
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER


UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL


LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT


Morbihan
Conseil général


Région
BRETAGNE


**Blavet
Bellevue
Océan**
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

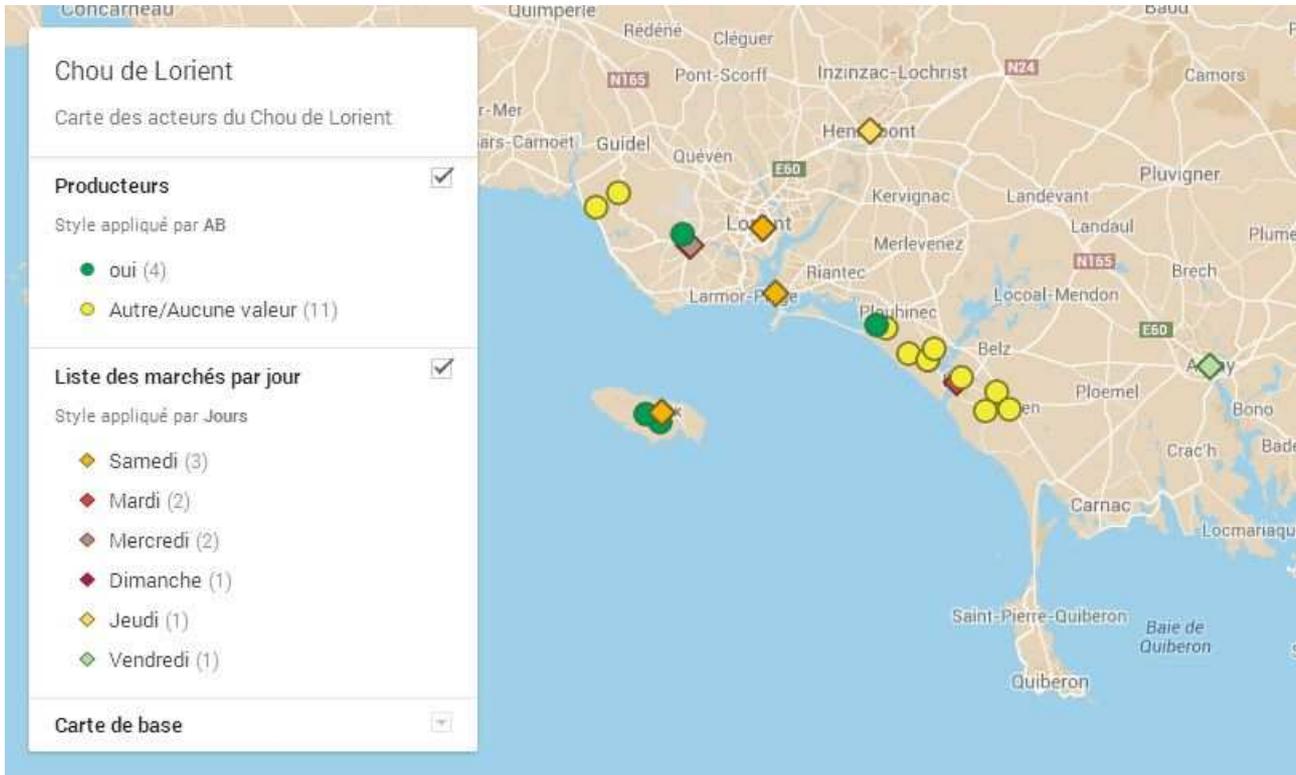
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

Blavet
Bellevue
Océan
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

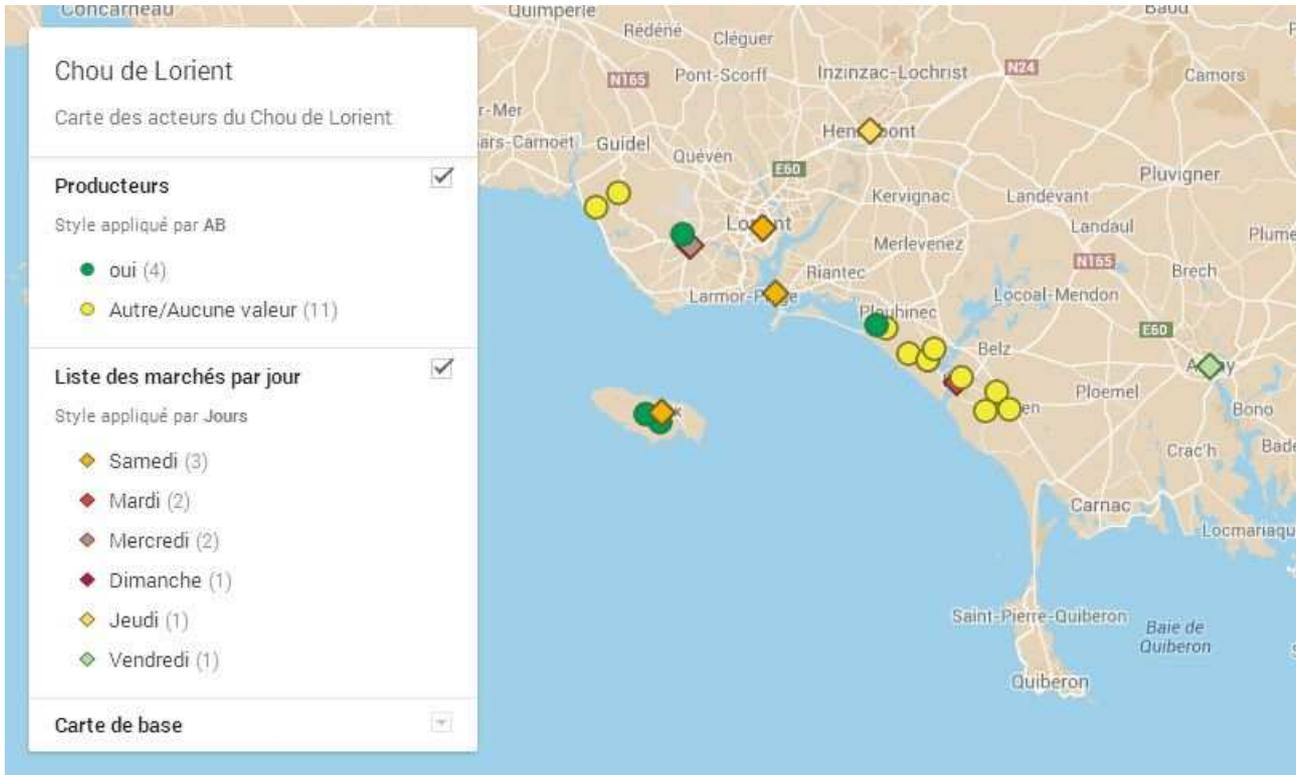
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

Blavet
Bellevue
Océan
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

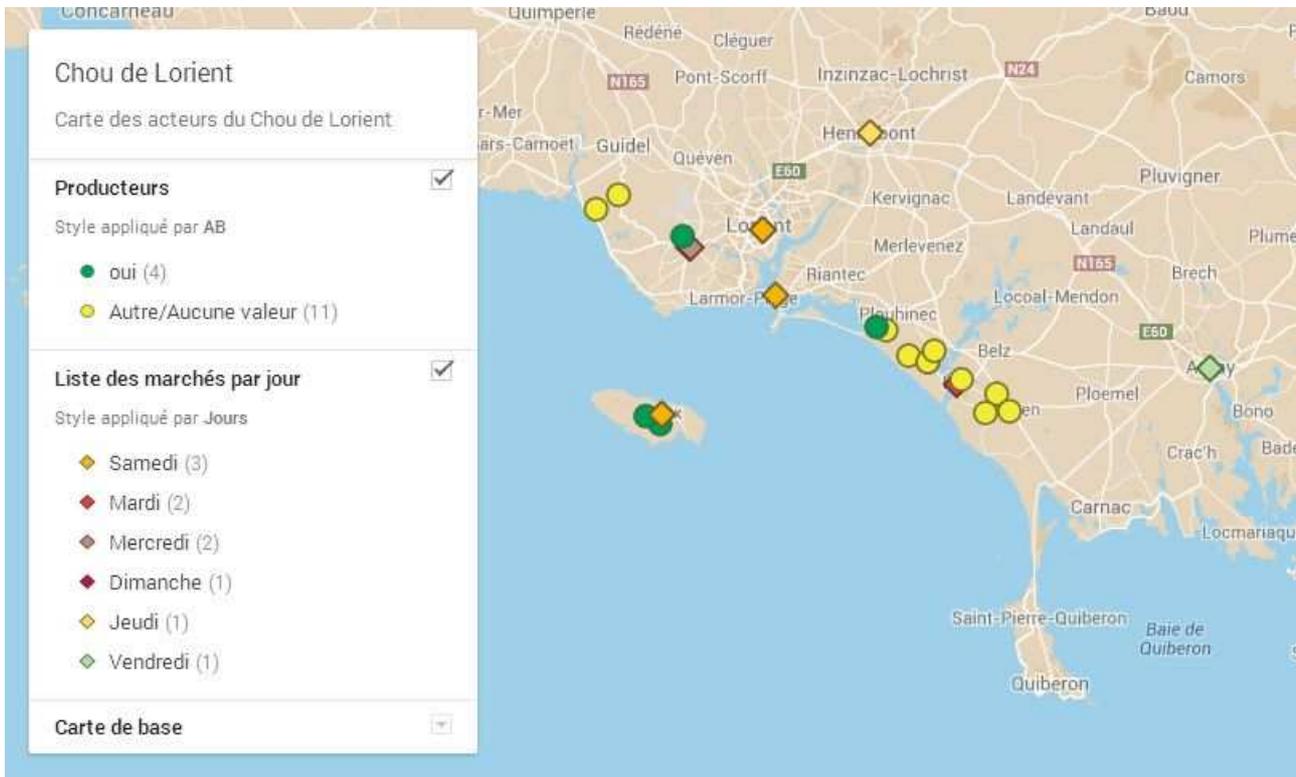
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

Blavet
Bellevue
Océan
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

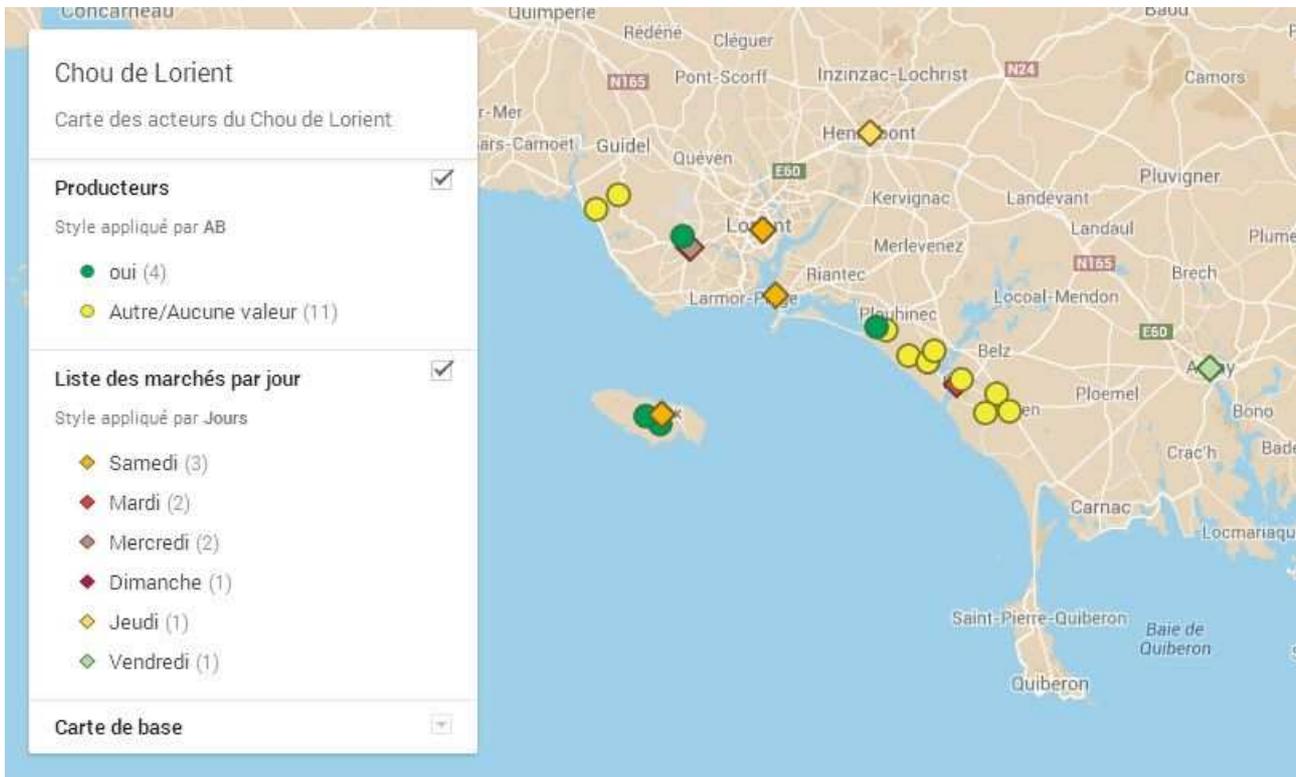
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

Liberté - Égalité - Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

Blavet
Bellevue
Océan
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

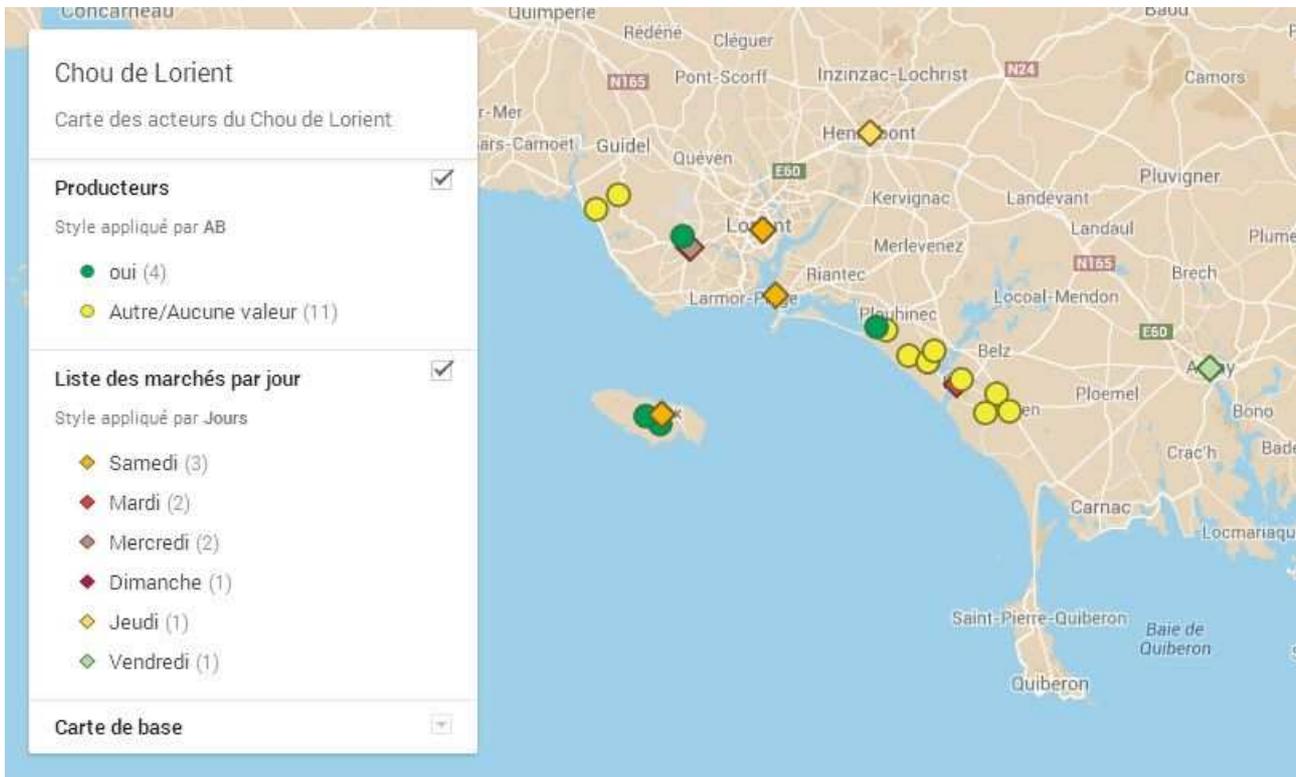
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47

Dossier de Presse

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND



Février 2015

Contact presse : Cohérence Julian Pondaven 06 73 21 06 66

Avec le soutien :

LORIENT
AGGLOMÉRATION

l'Europe
s'engage
en Bretagne
avec le PSEADER

UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PAYS DE LORIENT

Morbihan
Conseil général

Région
BRETAGNE

Blavet
Bellevue
Océan
Communauté
de communes

Communiqué de Presse

Lorient, le 20 février 2015

LE CHOU DE LORIENT FAIT SON GOURMAND

En pleine saison du chou de Lorient, le syndicat des producteurs et le Réseau Cohérence vous présentent 5 recettes traditionnelles ou contemporaines pour (re)découvrir le Chou de Lorient. Les recettes ont été imaginé par 5 chefs des Pays de Lorient et d'Auray tous fous amoureux du chou de Lorient et qui souhaitent vous transmettre leur passion pour cette variété locale

Le chou de Lorient est une variété locale de chou qui a faillit disparaître mais qui grâce à des producteurs, des jardiniers et des restaurateurs passionnés est en passe d'être sauvé.

Actuellement sur le Pays de Lorient et le Pays d'Auray, une vingtaine de maraichers cultivent le Chou de Lorient. Cela représente environ 3 Ha de culture.

Bien que les consommateurs soient de plus en plus sensibles aux produits locaux et aux variétés ou espèces locales, nous constatons sur certains produits une perte de savoir-faire culinaire, notamment parmi les plus jeunes générations qui n'ont pas bénéficié de la transmission des recettes familiales.

C'est particulièrement vrai pour les Choux qui sont cantonnés, à tort, dans la catégorie des vieilles recettes « malodorantes », compliqués à cuisiner et à digérer. Les gourmets s'indigneront mais si nous voulons sauver le Choux de Lorient il faut (re)conquérir ces nouveaux consommateurs.

« Pour le sauver, il faut le manger ! »



Pour atteindre cet objectif, le syndicat des producteurs de Chou de Lorient et le Réseau Cohérence ont décidé de proposer à **5 restaurateurs du Pays de Lorient et d'Auray**, reconnus pour leur savoir-faire et leur souci de valoriser les produits locaux, d'éditer leurs **recettes favorites à base de Chou de Lorient**.

Ces recettes et leurs auteurs sont aujourd'hui portés à la connaissance du grand public et de la presse, à travers une nouvelle brochure (5 000 exemplaires) qui est disponible sur les marchés et auprès des producteurs ainsi que sur le site du réseau Cohérence www.reseau-coherence.org

A travers des recettes modernes et traditionnelles les restaurateurs se font les porte-paroles d'un légume qui n'attend qu'une chose : finir dans une assiette !

POUR SON **GOÛT UNIQUE**

FRAIS, CRAQUANT ET CROQUANT
QUAND IL EST CRU,

TENDRE, SUCRÉ ET FONDANT
UNE FOIS CUIT.

Retrouvez les photos sur :

<https://www.dropbox.com/sh/c4pxrtemhl9edgc/AACpGX0fuR84coYIN9Ktg3GLa?dl=0>

Le Chou de Lorient fait son gourmand

Annexe

En complément de la nouvelle brochure, vous trouverez ci-après une présentation des acteurs locaux, du produit, de son goût ainsi que les lieux où il est possible de l'acheter.

1 Des acteurs locaux

Groupement

Syndicat des producteurs du Chou de Lorient
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.chodelorient.org

Accompagnateur

Réseau Cohérence
1 Place Jules Ferry
56100 Lorient
Tél : 02 97 84 98 18
contact@chodelorient.org
www.reseau-coherence.org

Afin de protéger et développer cette culture locale, le syndicat des producteurs de Chou et le Réseau Cohérence ont déposé en juillet 2014 une demande de reconnaissance en Identification Géographique Protégé (IGP) auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le réseau Cohérence

L'association Réseau Cohérence regroupe sur la Bretagne et au-delà plus d'une centaine d'organisations membres (associations, syndicats, entreprises...) et des membres individuels. Tous sont engagés pour un développement véritablement durable et solidaire.

Ce Réseau, par son importance et ses actions concrètes, donne une espérance, autour de nouveaux projets pour nos territoires, autour des valeurs d'un développement fait d'humanisme, d'écologie... et d'une économie au service d'un mieux-vivre ensemble.

Par ailleurs, depuis sa création (1997), le Réseau Cohérence développe des concepts transversaux où la question de la démocratie participative est centrale.

Quelques actions concrètes du Réseau :

- mise en place d'un agenda 21 des familles pour tous les Finistériens,
- création d'un réseau de Boucherie-Charcuterie sur le Pays de Saint-Brieuc commercialisant du porc élevé sur paille,
- mise en place d'un guide des produits animaux sans OGM sur la Région Bretagne.

Le Syndicat des producteurs du Chou de Lorient

Pour les producteurs du Syndicat, la culture du Chou de Lorient s'inscrit dans une logique de développement durable et solidaire des territoires dans lesquels ils vivent, notamment à travers une biodiversité préservée, des emplois (re)localisés, des produits sains pour tous et un dialogue producteur-consommateur renforcé.

Ce syndicat a pour objet l'instruction, la défense et la gestion de l'indication géographique protégée « Chou de Lorient » et à être reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) pour cette indication.

En partenariat avec :

- Les jardins associatifs : Le Jardin de Soye (Ploemeur) et Liorzhou (Lorient),
- Les restaurants (photos de gauche à droite):
 - o Arnaud et Nathalie Beauvais - Le jardin gourmand (Lorient), Dominique Dublé - Le Victor Hugo (Lorient), Jean-louis Fargeot - Le Cinquante (Groix), Jean-Louis Bouveur - Le Ty Ar Boued Mad (Riantec) et Thierry Fouillé - Le Bistrot du Temps qui passe (Auray).



Avec le soutien des collectivités et de l'Europe au titre du programme Leader :

Depuis 2010, le programme LEADER du pays de Lorient accompagne financièrement l'association Cohérence dans la défense du chou de Lorient. Ce projet consiste à identifier de nouveaux débouchés et de nouveaux producteurs d'une part et à créer une IGP (Indication Géographique Protégée) d'autre part.

Promouvoir le chou de Lorient constitue un projet innovant car il participe à la consolidation de l'identité du territoire et ses spécificités. Cette initiative contribue par ailleurs à l'émergence d'une filière alimentaire locale sur le Pays de Lorient souhaitée par les élus de Lorient agglomération.

Pour toutes ces raisons, l'association est soutenue par le programme LEADER et Lorient Agglomération. Elle a d'ailleurs bénéficié, depuis 2010, de financements successifs s'élevant à 24.000 € de subventions au titre du Leader et 10.500 € de subvention de Lorient Agglomération, au titre de la Charte de l'Agriculture.

Le Conseil Général du Morbihan ainsi que la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan ont également soutenu financièrement la démarche.

2 Le Chou de Lorient ou Chou de Lorient – Kaol an Orient

Le chou de Lorient a connu les marchés de France et de Navarre, de Grande Bretagne et des pays d'outre-Rhin. Rentré dans l'histoire lorientaise, il ne peut être oublié.

La culture de ce chou bien pommé et, demandant un savoir-faire tout spécial et une certaine habileté « *tendre que c'en est une bénédiction* » eu une très grande importance dans l'économie agricole de la région lorientaise de 1900 à 1980. Après avoir faillit disparaître, le chou de Lorient revient sur les étals¹.



C'est un Chou pommé de type milan dont les feuilles de la pomme sont légèrement cloquées, épaisses, à grosses nervures blanchâtres. Il se caractérise par une pomme de type aplatie très dure et très dense. C'est un chou tardif d'hiver, rustique, peu sensible au froid, de très bonne conservation sur pied et au-delà de la récolte.

De vert bleuté (bleu ardoise) il peut tendre vers un vert clair.

Le chou de Lorient serait issu à l'origine d'un croisement entre un chou de Milan et un chou de Vaugirard. Il subira ensuite des sélections successives pour aboutir aux caractéristiques qu'on lui connaît.

Le chou de Lorient est issu de semences paysannes c'est à dire de variétés fermières (populations locales) multipliées dans les fermes.

Coté goût, le chou de Lorient se décrit comme suit :

Au contact des lèvres, de la langue et des muqueuses, le chou est perçu avec de la fraîcheur, de l'aquosité et une surface lisse. La déformation entraîne des sensations de fermeté plutôt en cru, moins en cuit.

Quand il est mastiqué, la jutosité, l'aquosité ressortent nettement. Les fibres ne sont plus ressenties après cuisson, et la tendreté, le côté mou, la sensation spongieuse apparaissent.

Globalement, les sensations de texture sont une source de stimulation sensorielle intense, le nombre de mots utilisés pour décrire le chou de Lorient est élevé.

Le chou de Lorient peut être perçu sucré, amer avec un type d'équilibre sucré/amer.

Les sensations nerveuses trigéminales sont caractérisées par du piquant, picotant, métallique, de la fraîcheur et parfois de l'astringence.

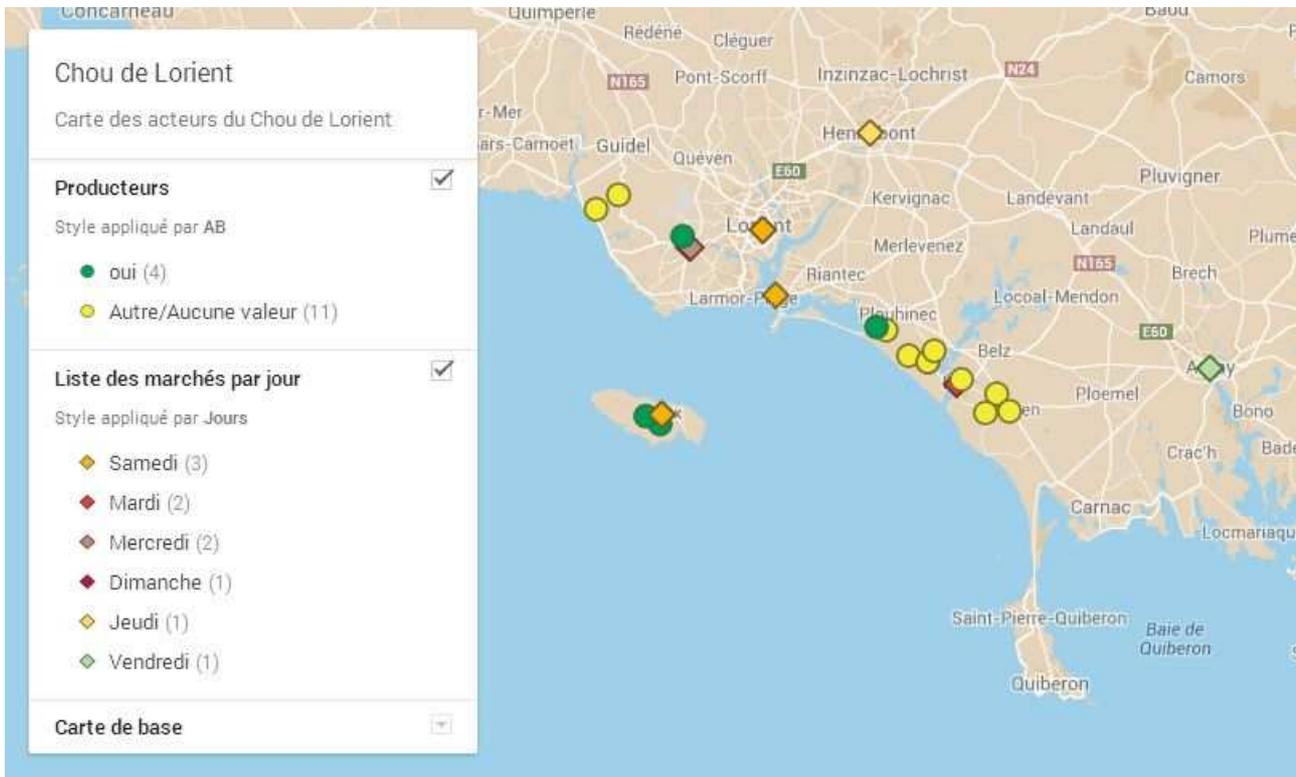
De manière générale le chou de Lorient est apprécié pour sa saveur et consommé cuit ou en salade, car il est plus tendre et plus sucré que le chou vert frisé.

¹ Pour en savoir plus sur l'historique du Chou de Lorient consulter l'excellente publication de Pierre MAYOL – L'activité industrielle et commerciale dans la Pays de Lorient, publié par les archives de la ville de Lorient.



Trois producteurs actuels (de gauche à droite) : Philippe Larboulet, Alain Rousseau et Jacques Serrec

3 Le trouver, le manger



Sur les marchés :

- Auray (lundi et vendredi matin)
- Groix
- Hennebont (Jeudi matin)
- Lorient (Halles de Merville le mercredi et samedi matin)
- Ploemeur (mercredi et dimanche matin)
- Port Louis (samedi matin)

Directement chez les producteurs

Erdeven

- Hervé Belz - Kerjosselin - 02 97 55 60 88
- Jean-Michel - Guyonvarch - Kerascouet
- Jean-Yves LE VISAGE - Kervasic - 02 97 55 66 18

Etel

- Gildas Menet - Rue du sach - 06 07 27 81 16

Guidel

- Pierre-Yves & Jean GUEGUEN - Poulboudel - 02 97 05 97 08

Groix

- EARL Armor Champi - Isabelle et Yves Guelou - Lomener
- GAEC Rousseau : La ferme de Kerbus - Pascale, Alain et Guéno­lé ROUSSEAU - Kerbus - 02 97 86 81 98

Kervignac

- Gaec du Hingair – 23 le hingair

Ploemeur

- Le potager du Cosqueric - Anne Solen Robic-Le Pabic - Le Cosqueric - 02 97 06 00 91

Plouhinec

- Le panier des dunes - Isabelle et Ronan LAMOUREC - 15 village de Kerbas­cuin - 02 97 36 78 21
- Gaec des Bleuets - Philippe, Luc et Nathalie LARBOULETTE - Kervran - 02 97 85 86 97
- Pascal Le Paboul - Kerprat - 02 97 85 81 96
- GAEC des Etangs - Famille LE SERREC - Kerzine - 02 97 36 77 69
- Alwena Olliero - Kerbas­cuin - 02 97 36 62 55
- Viviane et Francis - Vénédy - Cordanguy - 02 97 36 67 47