

Communiqué de presse

Lausanne, le 30 octobre 2015

« Goûts et saveurs à composer soi-même »

La mise en valeur des produits est tendance. En ville comme à la campagne, la conserve faite maison retrouve une place de choix. Le classeur « Goûts et saveurs à composer soi-même » s'inscrit dans ce contexte comme un précieux ouvrage de référence. La 3^{ème} édition entièrement révisée vient de paraître, elle est complétée par le chapitre « Fruits sauvages et châtaignes ».

A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. On ne peut certes pas parler d'une menace sérieuse pour les conserves et les produits congelés industriels, mais la demande en denrées alimentaires régionales et naturelles est bien là et elle souligne l'intérêt pour la transformation d'aliments suisses. Avec l'édition de l'ouvrage de référence « Goûts et saveurs à composer soi-même », la centrale de vulgarisation agricole AGRIDEA soutient cette tendance. L'ouvrage a été rédigé par les spécialistes Silvia Hohl, du centre agricole du canton de St-Gall, Maya Mohler, du centre agricole d'Ebenrain, Frieda Steffen-Regli, enseignante d'économie familiale et paysanne diplômée et Rita Steiner-Lippuner du service de vulgarisation en économie familiale de Wallierhof, avec la collaboration d'Ursina Galbusera de joli mont manufaktur GmbH, sous l'égide d'AGRIDEA (Esther Thalman et Michèle Zufferey).

Instructions étape par étape richement illustrées

Les auteures ont mis l'accent sur les techniques de l'entreposage, de la transformation et de la conservation de produits locaux de saison. Elles n'ont pas hésité à puiser dans des savoirs éprouvés et redécouverts. Dans la 3^{ème} édition entièrement révisée, les instructions de fabrication sont agrémentées de textes et d'illustrations et complétées par les tendances et les informations les plus récentes. L'ouvrage a en outre été augmenté d'un nouveau chapitre : « Délices de la nature – fruits sauvages et châtaignes ». Ce chapitre dispense de précieuses connaissances générales et des indications spécifiques pour la transformation. Les fiches descriptives des fruits sauvages les plus courants sont illustrées par de belles photos qui facilitent leur identification. Un tableau donne une vue d'ensemble claire de leurs composants, des périodes de maturité et des méthodes de conservation appropriées. La partie consacrée aux châtaignes renseigne sur la culture, la récolte, l'entreposage et la transformation.

En résumé, le compagnon idéal de toutes celles et ceux qui ont du plaisir à produire eux-mêmes, que ce soit pour leur propre consommation ou pour la vente. Le classeur sert également de support de cours pour les conseiller-ère-s et les personnes en formation. L'ouvrage peut être commandé en français et en allemand sur le site www.agridea.ch, par e-mail à contact@agridea.ch ou par téléphone au +41 (0)21 619 44 00. Le document complet est disponible au prix de CHF 79.00, chaque chapitre peut également être obtenu séparément.

Informations complémentaires

Michèle Zufferey, AGRIDEA, michele.zufferey@agridea.ch, +41 (0)21 619 44 63

Plus d'informations dans le flyer en annexe ou sur notre shop : [http://url.agridea.ch/gouts et saveurs](http://url.agridea.ch/gouts-et-saveurs)

Légende :

Les participantes au cours de jardinage du centre de formation en économie familiale Wallierhof consacrent une demi-journée à la conservation.

Photographe : Markus Bühler-Rasom

Annexe : flyer « Goûts et saveurs à composer soi-même »