



## **CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE

*COLLECTIF*

CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE COLLECTIF

 [Télécharger CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET ...pdf](#)

 [Lire en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT- ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE COLLECTIF

---

96 pages

Extrait

LA FERME DE CROZEFOND ET LA FAMILLE POZZER

Située à Saint-Aubin en Lot-et-Garonne, la ferme de Crozefond a été créée dans les années 1960 par Gilbert et Yves Pozzer, deux frères d'une famille italienne de Gênes venue s'installer dans les environs de Villeneuve-sur-Lot durant la Seconde Guerre mondiale. Lorsque Gilbert se marie avec Claudette - originaire de Trentels, une commune voisine -, celle-ci rejoint la ferme et travaille à son développement. Au départ, les deux frères Pozzer ont une vingtaine de vaches et quelques chevaux et cochons. Ils vendent leur production sur les marchés locaux [en 1975, Claudette participe au premier marché bio lancé à Villeneuve-sur-Lot et qui existe encore aujourd'hui]. En 1978, Yves décide de quitter la ferme afin d'en reprendre une autre dans les environs. Gilbert continue avec son épouse à travailler à Crozefond, jusqu'au moment où ses fils en reprennent les rênes, à partir de 1984 pour Luc, de 1986 pour Nicolas et enfin de 1994 pour Vincent - leur soeur Véronique y travaillant entre 1987 et 2004.

La ferme de Crozefond, qui s'étend aujourd'hui sur 105 hectares en polyculture et élevage, est une ferme biologique depuis 1961. Passionné par la nature et sa préservation, lecteur assidu dès les années 1950 d'ouvrages qui paraissaient déjà sur le sujet, Gilbert Pozzer se forme à l'agrobiologie et devient un des précurseurs du bio en France. La ferme de Crozefond se conforme dès le début au cahier des charges de «Nature et Progrès», et cela jusqu'en 1998, date à laquelle elle cesse d'adhérer à cet organisme non-certificateur. Elle obtient le label «Ecocert», porte-drapeau de la certification en agriculture biologique en France, et le logo AB, marque collective officielle, gérée par le ministère de l'Agriculture, qui permet au consommateur d'identifier un produit bio de manière sûre et garantie.

Au début des années 1960, il était difficile de défendre cette notion éthique et d'y être associé. Ainsi, quand ils étaient enfants, Luc, Nicolas, Vincent et Véronique étaient traités de «marginiaux» dans la cour d'école et leurs amis n'avaient pas la permission de venir goûter chez eux cette nourriture particulière ! Stigmatisée pour ses pratiques alimentaires - pain noir, fromage non pasteurisé, lait cru, très peu de viande-, la famille Pozzer avait aussi du mal à trouver des aliments produits de manière exclusivement biologique. Pour le riz, il leur fallait aller en Camargue et pour l'huile d'olive, en Provence.

Aujourd'hui réunis en groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), les fils Pozzer et leurs épouses Christine, Bénédicte et Régine dirigent la ferme aidés de deux salariés - leur soeur Véronique tient un restaurant à Biscarrosse, L'Abri côtier, où elle propose certaines des spécialités de la ferme. Ils s'efforcent de poursuivre le travail initié par leur père un demi-siècle plus tôt en conservant une gestion saine de l'environnement qui permet une régénération des équilibres des écosystèmes. Ils maîtrisent totalement la chaîne entière, depuis la production jusqu'à la commercialisation, en passant par la transformation sur place (laboratoires de charcuterie, de pâtisserie, de fromage, cave à fromage, four à pain). Présentation de l'éditeur  
Que cuisine-t-on de nos jours dans la campagne lot-et-garonnaise ?

Il existe une cuisine à la ferme actuelle, où terroir ne rime plus avec nostalgie, mais où produit rime toujours avec qualité et saison.

À travers la vie de la famille Pozzer et de sa ferme du Lot-et-Garonne, c'est tout un patrimoine culinaire qui est décrit : les cultures et les élevages, les produits maison (pain, charcuterie et produits laitiers), les temps forts selon les saisons et les recettes qui en découlent.

La famille Pozzer vous accueille à Crozefond, sa ferme biologique de Saint-Aubin. Biographie de l'auteur Isabelle Rozenbaum poursuit une recherche artistique en photographie ainsi qu'en vidéo sur l'identité et la dimension culturelle de l'" autre ", notamment dans le monde culinaire. Ouverte au moindre indice lié à la trace, ses images sont le témoin d'une vision poétique des traditions et des transmissions répandues entre les individus et entre les peuples. Une trentaine de ses ouvrages ont été publiés par La Martinière, Agnès Viénot, Le Chêne, Marabout ou encore par les Editions Sud Ouest. En parallèle, elle propose également des ateliers de " photographie culinaire " à Paris et à Bordeaux.

Download and Read Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE COLLECTIF #BA9DF38SCTR

Lire CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF pour ebook en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF à lire en ligne. Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF ebook Téléchargement PDF CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF Doc CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF Mobipocket CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LE LOT-ET-GARONNE par COLLECTIF EPub

**BA9DF38SCTRBA9DF38SCTRBA9DF38SCTR**