



Cardere

## Le livre

**Où pâturer?** est un bel ouvrage à la fois riche d'écrits savants et de belles photos de bergers et de moutons. Issu des travaux du colloque international sur la transhumance de Valence, ce livre au format revue contient une vingtaine d'articles fruités d'enquêtes de terrain menées par des pastoralistes, géographes, historiens, ethnologues, écologue, cinéaste, vétérinaire... On y découvre ainsi comment les moutons cévenols entretiennent les paysages, comment les bergers espagnols restent connectés (« je préfère partir sans nourriture que sans portable »), comment les Italiens ou les Pyrénéens confient leur troupeau à des Roumains, comment le métier de berger n'est plus réservé qu'aux hommes ou comment les éleveurs kirghiz s'adaptent aux lois de protection des sols. Ce voyage dans les cultures pastorales méditerranéennes et plus lointaines montre autant les traditions millénaires du pastoralisme que les adaptations permanentes des éleveurs et des bergers.

176 pages - 25 euros - cardere.fr

## La pièce

**Entourloupe** est un spectacle théâtral qui fait le procès du loup. Écrit et mis en scène par une troupe des Alpes-de-Haute-Provence, cette pièce d'une heure trente fait intervenir des éleveurs, des scientifiques, des politiques, des défenseurs du loup et, dans le rôle du procureur, le petit chaperon rouge. Ce spectacle, parfois ludique, parfois émouvant, se veut proche des éleveurs et de leurs souffrances. Il reste cependant ouvert à tous, du milieu agricole ou non, afin d'aider à faire la part des choses parmi les légendes, les vérités et les peurs. « *Imaginez un commerçant qui aurait sa boutique fracassée un matin sur deux*, explique Jean-Pierre George, le metteur en scène. *Trouver un matin une vingtaine de brebis égorgées ou étouffées, c'est bien sûr un problème économique mais c'est davantage un problème affectif autant qu'une interrogation sur l'équilibre entre humanité et nature sauvage* ». Créé il y a deux ans, le spectacle a été joué une dizaine de fois dans les zones de prédation et à l'invitation de la MSA ou du syndicalisme. La troupe peut le jouer sur scène dans toute la France contre 2 800 euros et la prise en charge des frais de déplacement et d'hébergement pour cinq personnes. *En compagnie des oliviers* joue également des pièces sur l'installation, la santé, la précarité ou le suicide en agriculture.

[www.encompagniedesoliviers.com](http://www.encompagniedesoliviers.com) - tél. 04 95 75 82 78



EN COMPAGNIE DES OLIVIERES

## La recette Tajine de langues d'agneau aux gombos et citrons confits

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 langues d'agneau
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 300 g de gombos
- 1 cm de gingembre frais râpé
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 2 citrons confits
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café bombée de concentré de tomate
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

### Préparation (20 minutes + 1h45 de cuisson)

Couper les langues d'agneau dans la longueur en deux ou trois tranches selon leur taille, peler l'ail et le dégermer, peler l'oignon et le couper en lamelles, équeuter les gombos, couper les citrons confits et les tomates en quartiers. Chauffer un plat à tajine ou une cocotte avec l'huile, faire revenir les langues d'agneau et suer les oignons, ajouter les épices et bien mélanger, saler, poivrer, ajouter le concentré de tomate et verser de l'eau à hauteur, mélanger et laisser cuire 1h20 à feu doux jusqu'à ce que les langues d'agneau soient bien tendres et que leur peau se détache facilement. Peler les langues, les remettre dans le plat ou la cocotte, ajouter les gombos, les citrons confits et les tomates, poursuivre la cuisson 15 minutes. Servir le tajine de langues d'agneau aux gombos et citrons confits décoré de coriandre ciselée.



Rejoignez les 3 400 fans de la page [www.facebook.com/ReussirPatre](http://www.facebook.com/ReussirPatre) et les 1 400 abonnés de [twitter.com/Reussirpatre](http://twitter.com/Reussirpatre)

