[Livre] Dans les champs… et dans les assiettes

Par

Publié le 27/10/2017

La (bonne) cuisine a le vent en poupe. Notamment quand les légumes sont issus de semences paysannes [1].

Laurence Dessimoulie, « *cuisinière éco-responsable* », signe un nouvel ouvrage de recettes élaborées cette fois-ci non seulement à partir de semences paysannes, mais aussi à partir de produits animaux issus d'élevage paysans. Point commun : les 15 paysans qui apparaissent dans ce livre sélectionnent animaux et variétés à la ferme. Richement illustré par des photos de plantes, animaux, paysans, mais aussi des plats finaux, ce livre détaille, pour chacune des fermes visitées, des recettes originales, en ayant au préalable présenté l'histoire des paysans et de la ferme visités.

Pour qui a assisté aux rencontres internationales des semences paysannes de 2015 à Lescar Pau, on retrouvera avec plaisir la description de la communauté d'Emmaüs et de la Maison des semences du Béarn, inaugurée à cette occasion… Trois textes introductifs, notamment du Réseau semences paysannes, resituent le contexte politique des semences et élevages paysans.

[1] Voir aussi : Frédéric PRAT, « Le maïs, « symbole anticapitaliste et anti-ogm » », *Inf'OGM*, 15 décembre 2016

Adresse de cet article : https://infogm.org/article_journal/livre-dans-les-champs-et-dans-les-assiettes/