LES ASSISES DE L'ALIMENTATION.

28, 29 et 30 juin 2022

Conseil départemental du Gers à Auch

Conférences techniques et grand public, ateliers de travail professionnels, rencontres producteurs-acheteurs, marché de producteurs, ateliers et démonstrations culinaires, Concours de cuisine Gastro'Mômes, dîner caritatif ..

C'est fait dans le gers

LE DÉPARTEMENT

Bilan.

Assises de l'Alimentation 2022

Les 28, 29 et 30 juin 2022 se sont tenues les 1ères Assisses de l'Alimentation organisées par le Conseil départemental du Gers à Auch.
3 journées consacrées à l'alimentation qui ont rassemblé un grand nombre d'acteurs de milieux différents (institutions, collectivités, cuisiniers, travailleurs sociaux, agriculteurs et acteurs agricoles, etc.) autour d'une ambition commune : **renforcer le lien entre « bien produire » et « bien manger ».**

Grâce à cet événement, le département a pu :

- Faire découvrir aux gersois les produits agricoles locaux et des idées de cuisine/recettes
- Faire découvrir des filières agricoles spécifiques auprès des consommateurs gersois
- Permettre aux agriculteurs et aux chefs de cuisine de se rencontrer
- Tenir des ateliers de réflexion collective

Ces différents temps d'échange ont été les prémices d'un travail collaboratif entres acteurs gersois, sur des thématiques d'actualités :

- Comment agir collectivement pour une justice sociale alimentaire dans le Gers ?
- En quoi notre santé et celle de la planète se joue dans notre assiette ?
- Quelle est l'agriculture qui nourrira les gersois demain ?
- Quels leviers peuvent être actionnés en restauration hors domicile ?
- Les acteurs, partenaires et citoyens intéressés par la question essentielle du lien entre « bien produire et bien manger », ont apporté leur pierre à l'édifice du projet Alimentaire Territorial Gersois à l'occasion des Assises de l'alimentation.

Les Assises de l'Alimentation, un succès partagé :

- Au total, plus de 80 structures étaient présentes et représentées sur les 3 jours. La dimension systémique du PAT a alors pris tout son sens.
- De nombreux partenaires du PAT se sont mobilisés pour soutenir le projet : collectivités partenaires, acteurs participants aux groupes de travail et partenaires ont apporté leurs témoignages.
- Pour finir, les Assises ont également permis de faire connaître « C'est fait dans le Gers » auprès d'acteurs pour le moment non associés : collectivités territoriales gersoise, 4 Départements d'Occitanie et le grand public.

Mardi 28 juin

De 9h à 12h

Hémicycle de l'Hôtel du Département

Près de quatre-vingt personnes ont assisté à l'ouverture des Assises dont les représentants de quatre Départements d'Occitanie : Aveyron, Tarn et Garonne, Hérault et Lot.

Au programme de la matinée :

- Présentation du Projet Alimentaire Territorial (PAT) **« C'est fait dans le Gers »**
- Présentation des PAT gersois
- Conférence sur le scénario Afterre 2050

Mardi 28 juin
De 14h à 17h

Chartreuse de l'Hôtel du Département

Les groupes de travail se sont organisés autour des cinquante professionnels participants qui ont pu échanger et mener des réflexions collectives.

Retours d'expériences et échanges

- Avec MIAM (dans le cadre du projet Man'Gers)
- Et Terra Ferma : Flyer Terra Ferma / Support Terra Ferma
- Restitution du diagnostic social alimentaire du PAT

Ateliers de travail

- Quelles actions pour garantir une alimentation de qualité à tous et pour tous ?
- Quelle mutualisation et quel essaimage dans le Gers ?

Bilan

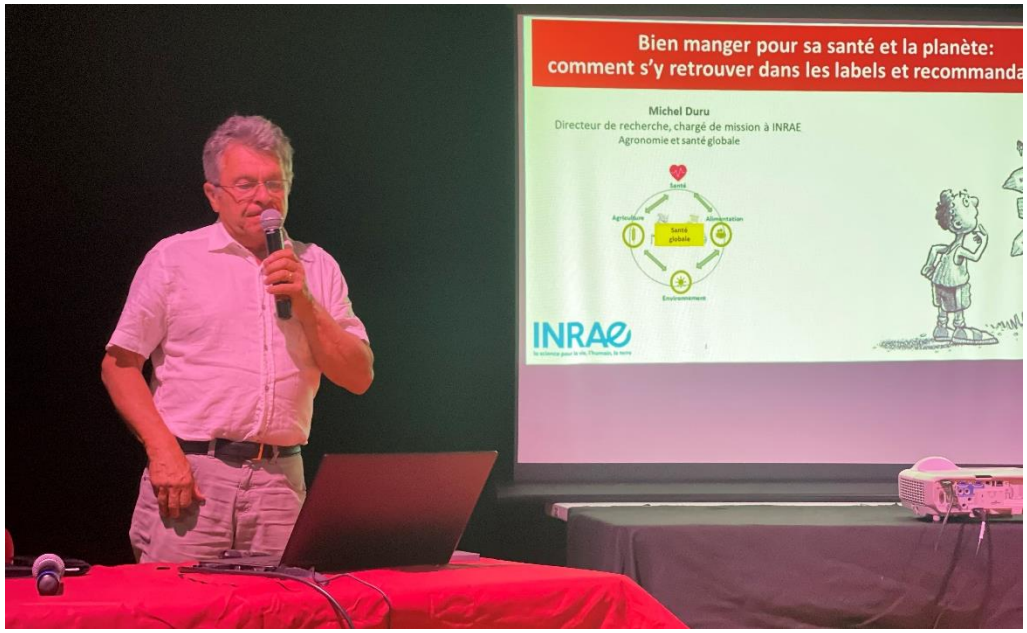
- Une synthèse complète a été réalisée : diagnostic social alimentaire et synthèse des ateliers.
- La stratégie sociale alimentaire du PAT « C'est fait dans le Gers » est en cours d'élaboration.

Mardi 28 juin
De 20h30 à 22h

Centre Cuzin

Une soixantaine de personnes ont assisté à la conférence
« Bien manger pour sa santé et la planète : comment s'y retrouver dans les recommandations et les labels ? »
Par Michel Duru, Directeur de recherche à l'INRAE
Institut national de la recherche agronomique environnementale

Suite à cette présentation, un temps d'échange entre le conférencier et la salle a permis de partager les interrogations, les avis et de développer les points de questionnement des participants.



Mercredi 29 juin

Matinée

Hôtel du Département

Soixante-dix personnes, en majorité des acteurs de la restauration collective, ont assisté à cette très riche matinée d'échanges :

9h30 - 11h : Présentation et échanges

En quoi notre santé et celle de la planète se jouent dans notre assiette ?

Avec Michel DURU, Directeur de recherche à l'INRAE

Les méthodes de production agricole et de transformation des matières premières dans l'agro-industrie pour produire des aliments, impactent à la fois l'environnement et la santé humaine. Il est indispensable d'en comprendre les interactions afin de faire évoluer de manière vertueuse nos propositions alimentaires en restauration collective.

La présentation a été suivie d'ateliers de travail visant à déterminer des pistes d'action pour l'évolution des pratiques en restauration collective.

11h - 12h30 : Ateliers de travail

Quels leviers peuvent être actionnés par la restauration collective ?
Quels changements de pratiques pour quels effets?

Mercredi 29 juin

Journée

Chartreuse de l'Hôtel du Département

Focus sur le Concours Gastro'mômes

9 binômes de collégiens, accompagnés par un membre de l'équipe de restauration de leur collège ont réalisé une entrée et un dessert à base de produits locaux et biologiques.

Le jury présidé par Philippe Urraca, Chef pâtissier gersois, Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en Pâtisserie, a départagé les candidats.

Voir la vidéo Concours Gastro'mômes 2022

Mercredi 29 juin

De 16h à 22h

Chartreuse de l'Hôtel du Département

- Marché de producteurs
- Ateliers de cuisine, démonstration culinaires, animations autour de l'alimentation
- Apéritif en musique avec la participation des Vigneronnes des Grands Crus Miladys
- Repas caritatif

Jeudi 30 juin

De 9h à 12h30

Hémicycle de l'Hôtel du Département

- Ateliers de réflexion mené dans le cadre du PAT

Quelle agriculture gersoise pour nourrir les citoyens de demain ?

- Présentation du scénario After 2050 – Focus Gers

Bilan

- Une synthèse complète a été réalisée

Le programme d'actions

Développer l'approvisionnement de proximité en restauration hors domicile

1 2 3

Changer les pratiques et s'approvisionner en local :

- En restauration collective
- En restauration commerciale
- Dans l'événementiel

Faire de l'agriculture locale et l'alimentation de proximité, un levier de développement économique vertueux et durable

4 5 6 7

- Augmenter l'offre agricole
- Soutenir une offre efficiente et résiliente
- Adapter les pratiques à la demande
- Soutenir les initiatives locales

Faciliter l'accès à l'alimentation de proximité à tous

8 9

- Développer les circuits courts de proximité
- Améliorer l'accessibilité pour tous

Sensibiliser au patrimoine agricole et alimentaire gersois

10 11

- Valoriser le patrimoine agricole et alimentaire
- Sensibiliser au changement de pratiques alimentaires