



Fête de la Gastronomie 2016

A l'occasion de l'événement gastronomique national, du 23 au 25 septembre 2016, la Baie de Somme met ses richesses locavores terre et mer à l'honneur.

Le mercredi 21 septembre 2016, en avant-première, l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone crée l'évènement avec son **Marché Dégustation Locavore**, sous la thématique « **de la Mer à la Terre** », afin de valoriser une pêche responsable et favoriser le lien entre l'ensemble des métiers de bouche de notre paysage côtier.

Les Chefs réputés de l'Association BS-ZC vous concocteront des recettes locavores à base de poissons locaux et de produits de saison à découvrir, et surtout à déguster dans leur milieu naturel d'exception qu'est la Baie de Somme, riche en biodiversité et classée Grand Site de France !

Ce marché dégustation est l'occasion d'échanger avec les chefs de cuisine, agriculteurs, producteurs, commerçants, pêcheurs à pied, pêcheurs et autres professionnels du tourisme valorisant cette démarche Locavore-Baie de Somme, et de goûter leurs produits que vous pourrez acheter en circuit court.

A cette occasion, **l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone signera une convention de partenariat avec le programme Mr.Goodfish/Nausicaa**, officialisant une démarche responsable pour la préservation, la consommation durable des produits de la mer et leur valorisation sur notre territoire, afin de sensibiliser professionnels des métiers de bouche et consommateurs à la découverte gustative d'espèces locales dont certaines moins connues et tout aussi délicieuses.

Cette signature se fera en collaboration avec le Syndicat Mixte Grand Littoral Picard, gestionnaire du label Grand Site de France, nous invitant sur le Baliseur « Somme 2 », où nous recevrons Elus locaux et Professionnels du monde de la Pêche, ainsi que Somme Tourisme et quelques journalistes, porte-parole de cette sensibilisation pour la préservation de notre territoire.

Le Baliseur partira de Saint-Valery en fin de matinée pour arriver vers les écluses du Crotoy, traversée symbolique permettant de créer, entre les 2 ports, le lien Mer et Terre.

Le Marché Dégustation situé aux écluses face au bateau Saint-Antoine-de-Padoue, haute figure de la pêche locale, accueillera les signataires de cette convention et permettra, au-delà de la dégustation, une rencontre entre le monde de la pêche et le grand public.

Les vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 septembre 2016, durant cette Fête de la Gastronomie et sur la thématique « de la Mer à la Terre », les métiers de bouche de notre Association BS-ZC proposeront des Menus et Suggestions locavores autour des produits de la mer de nos côtes, en lien avec nos produits de la terre, au sein de leurs restaurants et commerces, mais aussi les guides nature qui organiseront des sorties découvertes Mer et Terre de notre région.

Cette dynamique commune valorisera les richesses de notre territoire et le savoir-faire de l'ensemble des participants sensibles à un tourisme responsable et durable.

Les lieux de découvertes gastronomiques locavores seront valorisés prochainement sur notre site www.baiedesomme-zero-carbone.org.

Contact presse : contact@baiedesomme-zero-carbone.org

L'association Baie de Sommes-Zéro carbone

Créée en 2009, elle rassemble des professionnels du tourisme qui s'engagent au quotidien par une charte d'engagement pour un écotourisme responsable. Fruit d'une initiative privée, elle sensibilise acteurs du tourisme et visiteurs aux grands enjeux climatiques et cherche à limiter l'empreinte carbone du tourisme afin de préserver la Baie de Somme, milieu naturel exceptionnel et fragile.

Pour découvrir « autrement » la Baie de Somme, l'Association œuvre, entre autres :

- ✓ Au suivi et réduction des émissions de gaz à effet de serre, grâce à l'évaluation carbone des membres et leurs engagements sur les économies d'énergies
- ✓ À la valorisation du Locavore - Baie de Somme en circuits courts, lien direct entre producteurs, restaurateurs et métiers de bouche, qui favorise l'économie locale
- ✓ Au développement de l'Eco mobilité : « Baie Mobile », « VAP », création d'un site sur la mobilité vers et autour de la Baie
- ✓ À la formation sur les bonnes pratiques environnementales : réduction des déchets, tri sélectif et valorisation du réemploi, utilisation de produits écologiques, éco gestes...
- ✓ Aux actions de sensibilisation Eco touristique : « Semaines Zéro Carbone », « Marché Dégustation Locavore »

Ces actions sont rendues possibles grâce aux rencontres régulières d'Acteurs du Tourisme/Partenaires Institutionnels, pour générer cette intelligence collective. www.baiedesomme-zero-carbone.org

Contact : Dominique FERREIRA DA SILVA, coordinatrice de l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone au Crotoy contact@baiedesomme-zero-carbone.fr



Présentation du programme Mr.Goodfish

Lancé en mars 2010 sous l'égide du Réseau Océan Mondial, en France par NAUSICAA/Boulogne-sur-Mer, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen Mr.Goodfish a pour but de sensibiliser le public à la consommation durable des produits de la mer. Le programme vise à rendre le public acteur pour la préservation de la ressource marine en publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer par région maritime conseillés par des spécialistes en ressources marines. Le but de cette démarche est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.

Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish simplement une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvegardées.

« Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous ». Le site permet aux visiteurs de connaître la liste des produits de la mer conseillés pour la saison, propose des recettes simples élaborées par de grands chefs et permet également de retrouver toutes les actualités de Mr.Goodfish. www.mrgoodfish.fr

Contact : Florence HURON, coordinatrice France Mr. Goodfish, Nausicaa Centre National de la Mer à Boulogne-sur-Mer mrgoodfish@nausicaa.fr



Liens des partenaires de cet événement

Fête la Gastronomie : www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie

Syndicat Mixte Baie de Somme Grand Littoral Picard / Grand Site de France : www.baiedesomme.org/GrandsitedeFrance

Syndicat Mixte Baie de Somme Grand Littoral Picard / Baliseur Somme II : www.bateaubaedesomme.com

Somme Tourisme : www.somme-tourisme.com

Office du Tourisme Le Crotoy : www.crotoybaiedesomme.com