



baiedesomme-zero-carbone.org

Fête de la Gastronomie A toute vapeur... au cœur du Produit

Mercredi 20 septembre 2017

La Baie de Somme met ses richesses à l'honneur et crée l'évènement, en s'associant à la Fête de la Gastronomie dont la thématique de cette année est « Au cœur du Produit ».

Voyagez au cœur de la Baie avec le Chemin de Fer de la Baie de Somme :
Départ de Saint-Valery-sur-Somme à 11h pour arriver en gare du Crotoy à 12h,
où vous découvrirez notre Marché Dégustation Locavore.

Mercredi 20 septembre, de 12h à 14h : Marché Dégustation Locavore « Au cœur du Produit » :

Le Marché Dégustation Locavore s'ouvrira à l'arrivée du Petit Train de la Baie de Somme en gare du Crotoy, et accueillera les voyageurs tout comme le grand public qui découvriront la richesse des produits de notre région.

Les Chefs réputés de l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone vous concocteront des recettes à base de produits locaux et de saison, produits de la terre et de la mer, que vous dégusterez 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 membres de l'Association BS-ZC, tous sensibles à un tourisme durable en valorisant cette démarche Locavore - Baie de Somme. Ces rencontres seront d'autant plus riches que vous pourrez goûter leurs produits salés et sucrés, que vous pourrez acheter en circuit court et qui vous seront proposés au dessert par les producteurs et commerçants .

La thématique de la Fête de la Gastronomie de cette année « Au cœur du Produit » va dans le droit fil de la démarche responsable que l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone mène depuis sa création : favoriser le lien entre producteurs, agriculteurs, restaurateurs, métiers de bouche et consommateurs pour une connaissance des produits locaux et de saison, et valoriser les richesses gustatives multiples et typiques de notre territoire.

« A toute vapeur...au cœur du Produit » est le symbole de cet évènement gastronomique en Baie de Somme.

Le Réseau des Bains de Mer ouvert en 1887 avait tout d'abord pour mission le transport de voyageurs avec le développement des Bains de Mer vers Le Crotoy, Saint-Valery-sur-Somme et Cayeux-sur-Mer.

Le transport de marchandises était également important avec l'acheminement de galets, de betteraves (râperie de Lanchères), et de coquillages et poissons.

Vendredi 22, Samedi 23 et Dimanche 24 septembre 2017 : Réserver votre table « au cœur du Produit » :

Durant ce week-end où la Fête de la Gastronomie bat son plein dans tous les lieux gastronomiques de France, les Chefs de l'association BS-ZC proposeront des « **Menus et Suggestions locavores...Au cœur du Produit** » au sein de leurs restaurants. Cette dynamique commune valorisera les richesses de notre territoire et le savoir-faire de l'ensemble des participants sensibles au développement d'une gastronomie locale, cuisinées avec des produits frais, de saison et locaux.

Les lieux de découvertes gastronomiques locavores seront valorisés prochainement sur notre site www.baiedesomme-zero-carbone.org et suivra une communication sur divers médias.



L'Association Baie de Somme - Zéro Carbone

Je m'engage et j'agis avec



Créée en 2009, elle rassemble Hébergeurs, Restaurateurs, Commerçants, Artisans, Agriculteurs, Producteurs, Prestataires d'Activités loisir-nature, événementiel-culturel...
Tous Professionnels du Tourisme s'engageant au quotidien par une charte d'engagement pour un écotourisme responsable et durable.

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 BS-ZC 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
 - ✓ Aux actions de sensibilisation Eco touristique : « Semaines Zéro Carbone », « Marché Dégustation Locavore »..
 - ✓ 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...
 - ✓ À la sensibilisation du Locavore - Baie de Somme en circuits courts, lien direct entre producteurs, agriculteurs, pêcheurs, pêcheurs à pied, restaurateurs et métiers de bouche, qui favorise l'économie locale et la valorisation de notre territoire. Ces actions sont rendues possibles grâce aux rencontres régulières des membres de l'Association, tous acteurs du Tourisme, et de Partenaires Institutionnels, pour générer cette intelligence collective.
- Voir le site : www.baiedesomme-zero-carbone.org

Au cœur du produit... Au cœur de la Baie de Somme

Les produits emblématiques de la Baie de Somme sont à découvrir, selon leur saisonnalité, chez l'ensemble des membres restaurateurs, commerçants des métiers de bouche de l'Association BS-ZC, mais aussi sur les marchés de la région : l'Agneau des Prés Salés, les Escargots du Marquenterre, les Moules de Bouchot, la Crevette grise, les Poissons de nos côtes, les Herbes maritimes (salicornes, oreilles de cochon, obione, ...), le Safran de la Baie, l'Argousier, le Gâteau Battu, les Carottes des Sables, les diversités connues et moins connues de Pommes de terre, de Pommes et Poires de la région, les Chèvres fermiers, les Bières Picardes, etc...

La Fête de la Gastronomie



Depuis 2011, ce grand rendez-vous populaire permet aux professionnels de partager leurs talents et leurs savoir-faire, de sensibiliser au choix des produits et à la diversité des terroirs français. Banquets, dégustations, pique-niques, ateliers, conférences... Il y en a pour tous les goûts !

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie est vivante. Elle participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France à l'international.

Pour cette nouvelle édition 2017 « Au cœur du Produit », la Fête de la Gastronomie permettra de mettre en valeur les filières, métiers et savoir-faire mais aussi les sources de la gastronomie française, la saisonnalité, les différents modes d'agriculture et de productions françaises de qualité, mondialement reconnues.

Le Petit Train de la Baie de Somme :



Lors de la fermeture de la ligne Le Crotoy – Noyelles, quelques amateurs ferroviaires créent en 1970 l'Association du Chemin de Fer de la Baie de Somme pour sauvegarder le « Réseau des Bains de Mer », en mettant en place une exploitation touristique.

L'association loi 1901, n'a eu de cesse de se développer afin d'œuvrer à la sauvegarde et valorisation du patrimoine ferroviaire. Le chemin de Fer de la Baie de Somme est désormais le 1er site touristique de la Côte Picarde avec le transport de plus de 188 000 voyageurs en 2016, proposant un voyage à bord de trains historiques au milieu d'un environnement naturel préservé. Son ambition est de contribuer à l'écocomobilité et limitant l'usage des véhicules automobiles en Baie de Somme. Tout au long de l'année, le CFBS propose le transport des vélos gratuit afin de faciliter les déplacements en Baie ainsi que la découverte des sites remarquables inaccessibles aux automobiles.

Voir le site : www.cfbs.eu

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

