



Marché Dégustation Locavore

BAIE DE SOMME

baiedesomme-zero carbone.org

Le goût dans tous ses sens



A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, la Baie de Somme met ses richesses à l'honneur et crée l'évènement le mercredi 19 septembre 2018.

...Venez vivre la Baie et partager ses richesses par les dégustations, le jeu et les rencontres.

Nous percevons le monde au travers nos 5 sens : le goût, le toucher, la vue, l'ouïe et l'odorat. La cuisine est une exaltation de tous ces sens et, lorsque les saveurs, le goût, la texture, l'esthétique et la sonorité fusionnent, le plaisir s'opère.

Mercredi 19 septembre, à la Gare du Petit Train de la Baie de Somme, au Crotoy :

La thématique de la Fête de la Gastronomie de cette année « Le goût dans tous ses sens » vous amènera à découvrir les richesses culinaires de la Baie de Somme par le biais de différentes animations présentes sur le Marché Dégustation Locavore. Vous aurez 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 BaiedeSomme-ZeroCarbone, tous sensibles à un tourisme durable en valorisant cette démarche Locavore Baie de Somme.

Dès 11h30, ouverture du Marché Locavore et des Animations éco-touristiques

Producteurs et commerçants de l'association BS-ZC présenteront leurs produits de saison que vous pourrez goûter et acheter en circuit court ; à leurs côtés, l'association Atout'Anim, et certains acteurs du tourisme vous feront découvrir par le jeu notre territoire et ses richesses ; et vous mettront l'eau à la bouche pour la Dégustation des Chefs qui débutera à midi. {Après votre voyage au cœur de la Baie : départ du Petit Train à 11h en gare de Saint-Valery-sur-Somme, arrivée à 12h en gare du Crotoy}

Dès 12h00, les Chefs réputés de l'association BS-ZC vous concocteront leurs recettes

Les dégustations des chefs seront réalisées 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.

Vente des tickets sur place ou à la gare de Saint-Valery-sur-Somme au départ du Petit Train :
Assiette dégustations salées 10€ - Petite assiette sucrée 2€.

Vendredi 21, Samedi 22 et Dimanche 23 septembre 2018 : Réservez votre table chez un des Chefs de l'association BaiedeSomme-ZéroCarbone

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 locavore Baie de Somme** » 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 à découvrir sur notre site : www.baiedesomme-zero carbone.org



L'Association Baie de Somme - Zéro Carbone

Je m'engage et j'agis avec



Fruit d'une initiative privée, l'association BS-ZC sensibilise acteurs du tourisme et visiteurs aux grands enjeux climatiques ; elle cherche à limiter l'empreinte carbone du tourisme afin de préserver la Baie de Somme, milieu naturel exceptionnel et fragile.

Créée en 2009, l'association BS-ZC rassemble divers professionnels du Tourisme qui s'engagent au quotidien pour générer un écotourisme responsable et durable.

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 : www.ecomobilité-baiedesomme.fr
- ✓ 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

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'écomobilité 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



Fêtez la gastronomie les 21, 22 et 23 septembre partout en France !

La Fête de la Gastronomie – Goût de France est un rendez-vous annuel qui s'inscrit dans une ambition de promotion du modèle culinaire français, de diffusion de l'excellence de nos savoir-faire et de nos produits contribuant ainsi à une meilleure compréhension des enjeux sociétaux et économiques dont il est porteur.

Chaque année, la Fête de la Gastronomie-Goût de France met à l'honneur une thématique spécifique qui incite à la réflexion et à la découverte de la gastronomie française. Pour cette 8ème édition, le thème choisi « Le goût dans tous ses sens » propose une réflexion sur les sens, le goût, mais aussi le savoir-faire. Du produit brut à sa transformation et sa valorisation, nous partons à la découverte des saveurs et de nos 5 sens !

Voir le site : www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/accueil

Renseignements & Contact presse :

Mail : contact@baiedesomme-zero-carbone.org

Tél : 0680886426

