

Fête de la Gastronomie

mercredi 13
septembre 2023

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
• org

© Image : François Goudeau

Dossier de Presse

Sommaire

3. L'association

4. La fête de la gastronomie 2023

5. Menu

6. Infos pratiques

7. Partenaires

8. Affiche

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
• org

BAIE DE SOMME ZERO CARBONE

Professionnels du tourisme engagés dans la
préservation de la baie de Somme

NOTRE AMBITION

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
.org

QUELLE BAIE DE SOMME PRÉSENTERONS-NOUS AUX VISITEURS DE DEMAIN ?

L'association compte aujourd'hui une quarantaine de membres qui sont tous convaincus que seule une action collective peut avoir un réel impact pour protéger nos ressources et notre environnement dont dépend notre activité.

UNE CHARTE D'ENGAGEMENT POUR :

- mettre en oeuvre une activité touristique responsable et éthique en limitant l'impact sur les écosystèmes de la baie.
- sensibiliser les touristes et les habitants à la démarche environnementale
- sensibiliser les acteurs du tourisme aux enjeux climatiques



QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 2009 par des professionnels du tourisme, l'association loi 1901 **Baie de Somme Zéro Carbone** est une initiative privée qui a pour objectif de préserver ce territoire unique qu'est la Baie de Somme. L'impact du tourisme sur la destination est très important, tant sur le plan économique qu'environnemental.

La réalisation du premier bilan carbone du territoire en 2008 a été l'élément déclencheur symbolique d'une prise de conscience collective de tous les acteurs de la chaîne touristique. C'est à partir de cette prise de conscience qu'hébergeurs, restaurateurs, producteurs, agriculteurs, commerçants, et prestataires d'activités ont décidé d'agir !



Baie de somme zéro carbone



Baie de somme zéro carbone



contact@baiedesomme-zerocarbone.org



07.48.14.85.49

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE 2023



A LA RENCONTRE DES ADHÉRENTS DE L'ASSOCIATION

Notre fête de la gastronomie a lieu **depuis 2011** aux quatre coins de la baie. Cette année, elle aura lieu au bord de l'estran, entre Le Crotoy et Favières, au bout du sentier panoramique du bassin de chasse. Ce sera l'occasion de déguster des produits locaux et de saison dans un cadre exceptionnel. On pourra également y rencontrer les adhérents de l'association - producteurs, restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités et commerçants.

UN ÉVÉNEMENT LABELISÉ RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE

Nous proposons de partager la richesse culinaire spécifique à la baie et les savoir-faire des chefs et producteurs locaux à l'occasion d'un repas locavore en plein air. Par cette manifestation festive et ouverte à tous, nous cherchons aussi à célébrer la convivialité chère à notre région des Hauts de France à notre façon, en proposant une vision du tourisme raisonnée et respectueuse de l'environnement. C'est dans ce cadre que la Fête de la Gastronomie est cette année labelisée **Région Européenne de la Gastronomie**.



UNE FÊTE DE LA GASTRONOMIE ?

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. **La fête de la gastronomie** est un événement annuel célébré dans toute la France. Cette année, l'association Baie de Somme Zéro Carbone met à l'honneur l'agneau des prés salés et son appellation AOP, la vive, poisson de saison à la chair ferme et parfumée ainsi que les légumes de saison cultivés dans l'arrière-pays, sans oublier l'incontournable gâteau battu et la bière brassée dans la Somme. Cette édition 2023 de la Fête de la Gastronomie sera également l'occasion pour les participants de rencontrer les bénévoles de l'association. Les chefs de la Baie souhaitent également transmettre leur savoir-faire en invitant une classe complète d'élèves de la filière restauration du lycée de Rue accompagnés de leurs professeurs de cuisine et de service.

MENU

Apéritif et mise en bouche de bienvenue

Hure marbrée vive-betterave

Duo d'agneau de la baie avec jus corsé et légumes de saison

Cornet de frites

Gâteau battu façon pain perdu et poire pochée



[tickets repas en prévente ici](#)

Acheter un plat ou un repas à la Fête de la Gastronomie permet de soutenir les actions de [l'association Baie de Somme Zéro Carbone](#), qui oeuvre depuis 2009 pour un tourisme raisonné et responsable.

NOS CHEFS

Les chef(fe)s, seconds de cuisine et pâtisseries de l'association Baie de Somme Zéro Carbone seront évidemment à l'honneur. Vous les retrouverez aux fourneaux, accompagnés des bénévoles de l'association pour vous concocter un repas locavore et entièrement à la carte. Il y en aura pour tous les goûts, tous les appétits et tous les budgets.

Aux quatre coins de notre territoire, les chefs de l'association s'engagent à défendre les circuits courts, la saisonnalité, la traçabilité et la réduction de leurs déchets. Ils soutiennent les producteurs, pêcheurs et ramasseurs de végétaux marins de la région.

INFOS PRATIQUES

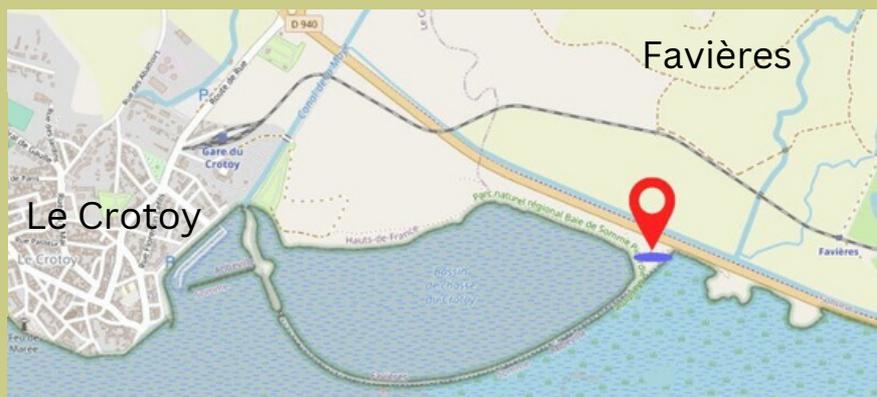
Date

mercredi 13 sept 2023
service de 11h45 à 13h30

Lieu

Voir le **lieu exact**

Bassin de Chasse du Crotoy, côté D940
Site de l'ancienne usine à hénons Gebasom
80120 Favières



Se rendre à la fête de la gastronomie



à pied : à 20 minutes des écluses du Crotoy et à 30 minutes de la gare du Chemin de Fer de la Baie de Somme.

à vélo : à 5 minutes du Crotoy, 15 minutes de Ponthoile, 20 minutes de Noyelles sur Mer et à 40 minutes de St Valery sur Somme.

en voiture : un dépose-minute sur place sera possible et nous mettrons à votre disposition une navette en calèche entre les écluses du Crotoy et le site. N'hésitez pas à co-voiturer !

Contact presse :
Tiphaine Kelly-Mancaux
07.48.14.85.49 ou
contact@baiedesomme-zerocarbone.org



RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Nous cherchons par des actions simples à limiter l'empreinte carbone de la fête de la gastronomie. Grâce à notre partenariat avec l'Association 2ème Chance, nous n'utiliserons que des assiettes et des couverts véritables. Toutes les boissons seront servies dans des éco-cups que nous consignerons pour les réutiliser dans d'autres manifestations. Nous animerons en partenariat avec le Parc Naturel Régional un atelier pour sensibiliser les participants à la réduction et au tri des déchets.

En choisissant un site aux abords des sentiers pédestres et de la Vélomaritime, nous encourageons également les participants à nous rejoindre grâce aux transports en commun, au covoiturage et aux mobilités douces. Afin de rendre le site plus accessible à tous, une navette en calèche permettra de rejoindre le site de la fête depuis le parking des écluses du Crotoy.

PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION



Marquenterre
Lycée des métiers du Tourisme
Restauration - Maintenance



NOS PARTENAIRES

L'association tient à remercier l'ensemble nos partenaires qui leur permettent de réaliser cet évènement grâce au prêt de matériel et à la promotion de la Fête de la Gastronomie. Merci cette année encore à tous les élèves de la section Hôtellerie-Restauration du Lycée du Marquenterre et les équipes enseignantes pour leur implication.

L'engagement de nos partenaires sur le territoire est un atout dans la promotion et la préservation de notre région. C'est par ces initiatives collectives et ces partenariats que nous pouvons envisager un tourisme plus durable ici en Baie de Somme.

Fête

de la

gastronomie

Venez soutenir l'asso et nous rencontrer !

Bassin de chasse du Crotoy
côté D940, ancienne usine à hénons



Mercredi 13
septembre 2023
à partir de 11h30

Menu locavore, vaisselle véritable, lieu d'exception !

- Apéritif et mise en bouche de bienvenue
- Hure marbrée vive-betterave...10 €
- Duo d'agneau de la baie, jus corsé, légumes de saison...20 €
- Gâteau battu façon pain perdu, poire pochée...8€
- Cornet de frites...4€



Buvette et billetterie sur place. Tickets repas en prévente via le QR code.

Nous rejoindre

Dépose-minute sur place, pensez au covoiturage !

À pied : à 20 min des écluses, à 30 min de la gare du petit train.

À vélo : peloton organisé par Vélo baie de Somme.

Une navette sera disponible entre le parking des écluses et le site.

Plus d'infos : baiedesomme-zero carbone.org ou **07 48 14 85 49**