

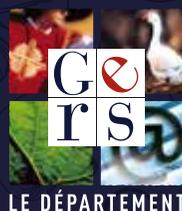
C'est fait dans le
gers

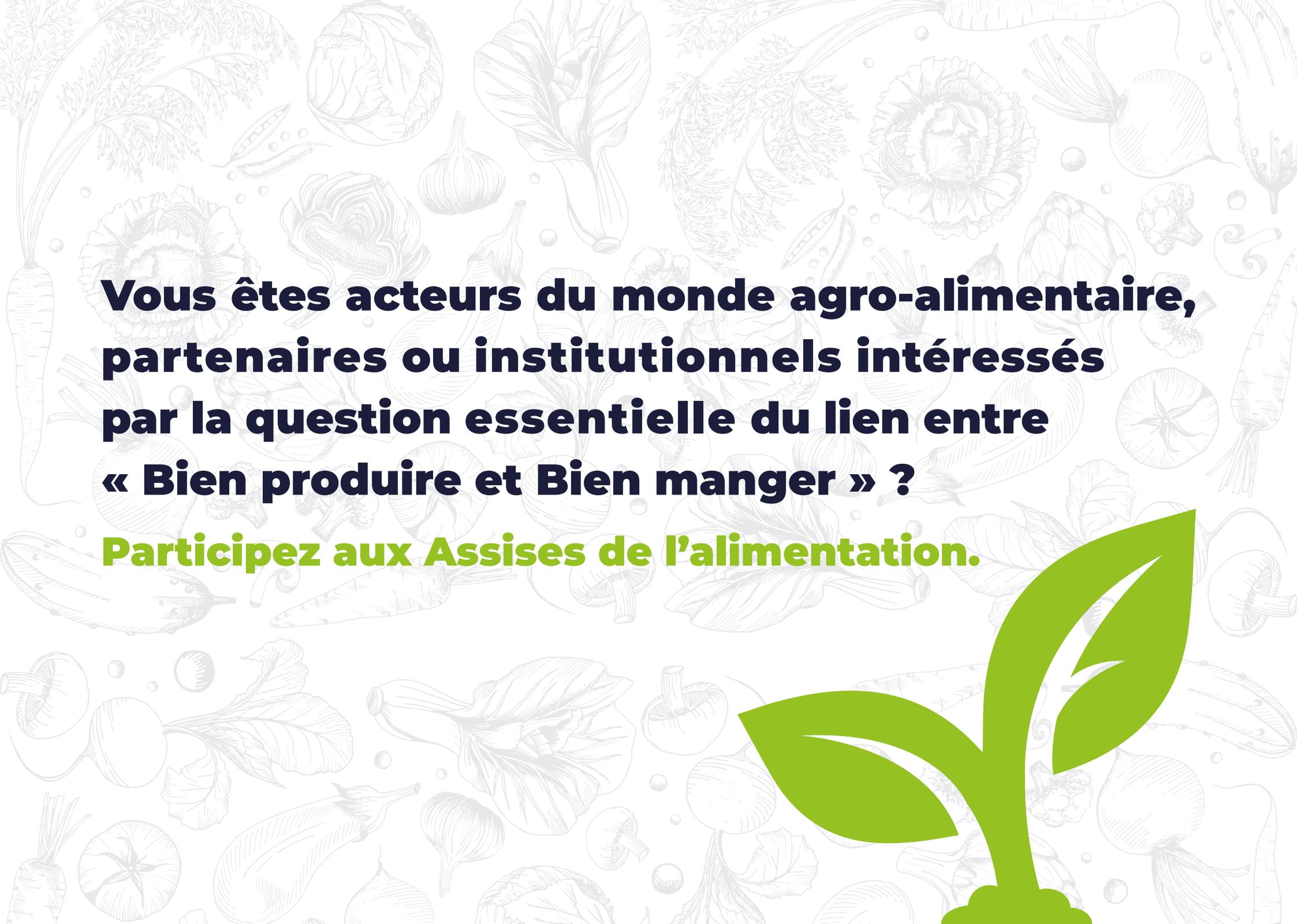
PROGRAMME TECHNIQUE

Les Assises de l'alimentation

Organisées par le Département du Gers

MARDI 28 JUIN - MERCREDI 29 JUIN - JEUDI 30 JUIN 2022





**Vous êtes acteurs du monde agro-alimentaire,
partenaires ou institutionnels intéressés
par la question essentielle du lien entre
« Bien produire et Bien manger » ?**

Participez aux Assises de l'alimentation.



MARDI 28 JUIN

Hémicycle de l'Hôtel du Département

9h00 - 12h00 : Ouverture des Assises

Discours d'ouverture

Présentation du Projet Alimentaire Territorial (PAT) C'est fait dans le Gers

Présentation des PAT gersois

Conférence sur le scénario Afterre 2050

11h à 12h30 : Ateliers de travail

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

Repas local

Proposé par le Département du Gers

Chartreuse de l'Hôtel du Département

13h30 : Accueil

14h00 - 15h00 : Retours d'expériences et échanges

Avec MIAM (dans le cadre du projet Man'Gers) et Terra Ferma

Restitution du diagnostic social alimentaire du PAT

15h00 - 17h00 : Ateliers de travail

Quelles actions pour garantir une alimentation de qualité à tous et pour tous ?

Quelle mutualisation et quel essaimage dans le Gers ?

Centre Cuzin à Auch

20h30 - 22h00 : 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

Conférence gratuite et ouverte à tous, suivie d'un pot de l'amitié

MERCREDI 29 JUIN

Hémicycle de l'Hôtel du Département

9h00 : Accueil

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

Collège Carnot à Auch

12h30 : Repas préparé par les équipes de cuisine des collèges du Gers

Menu : Salade de lentilles / Poêlée de légumes bio et de pois chiches bio / Poulet rôti du Gers / Florilège de fromage / Salade de fruits

Prix : 7.80€ (CB non acceptées)

Chartreuse de l'Hôtel du Département

14h - 15h : café philo de la restauco

Echange et réflexion entre professionnels

14h30 - 16h : Rencontres

Entre producteurs et acheteurs de la restauration collective et commerciale

16h - 20h : Marché de producteurs

16h - 18h : Animations gratuites et ouvertes à tous

Ateliers de cuisine, démonstration culinaires, animations autour de l'alimentation à destination du grand public

MERCREDI 29 JUIN - suite

16h - 16h30 : Présentation du label « les Tables du Gers » par la CCI

16h30 - 17h : Accompagnement au changement de pratiques en restauration collective

Présentation du dispositif mis en place par le Département

17h - 17h30 : La démarche Collèges 100% bio

Présentation par le Département du Gers

17h30 - 18h : Structuration de filières agricoles pour alimenter nos assiettes

18h45 : Remise des prix du concours Gastro'mômes

18 collégiens et leurs Chefs des cantines scolaires s'affronteront à l'occasion d'un concours de cuisine où ils devront proposer une entrée, un plat et un dessert. Un jury présidé par Philippe Urraca, Chef pâtissier gersois, Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en Pâtisserie, départagera les candidats.

19h - 20h : Apéritif en musique

Avec la participation des Vignerones des Grands Crus Miladys

20h : Repas solidaire

Elaboré à partir de produits locaux et de saison, vendus par les producteurs présents sur le marché. **Menu à 8€** : Grande assiette composée de produits locaux et de saison / Assortiment de desserts fait-maison (croustade, glace, fruits...)

INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES SUR GERS.FR



JEUDI 30 JUIN

Hémicycle de l'Hôtel du Département
9h00 : Accueil

9h15 - 12h00 : Ateliers de réflexion mené dans le cadre du PAT
Quelle agriculture gersoise pour nourrir les citoyens de demain ?

12h00 - 12h30 : Clôture des Assises

Inscrivez-vous aux Assises
en flashant le QR Code



Inscrivez-vous au repas solidaire
en flashant le QR Code

