

L'alimentation durable, thème de la 9ème Écofête de Perchède

Un programme copieux et nature pour un dimanche au bord de l'eau



L'alimentation durable, thème de la 9ème Écofête de Perchède

Mis à jour le 12.06.2019 et le 15.06.2019

« L'alimentation durable : une transition à portée de main », voilà le thème de la prochaine Écofête, dimanche 7 juillet, à l'étang du Pesquès, à Perchède. Cette neuvième édition, organisée par l'association Pimao (1), offre un programme très vaste pour passer un dimanche au bord de l'eau. En échangeant avec des producteurs locaux, en s'instruisant sur l'alimentation durable, en faisant des balades botaniques. Sans oublier des randonnées, des expositions pédagogiques, des animations musicales (avec Guitares et chansons et David Olaizola en concert), des jeux et des ateliers (sur le goût, l'apiculture, l'eau du robinet, le gaspillage alimentaire etc.). Nous donnerons bientôt d'autres détails. Voici deux temps forts de l'Écofête.

L'alimentation durable : une transition à portée de main

Hugo Dereymez, chef de projet Produits locaux et circuits de proximité de Pimao, développera le thème L'alimentation durable : une transition à portée de main en confectionnant – avec sept cuisiniers du Collectif les pieds dans le plat - le repas de midi, où tout sera bio sauf les aiguillettes de canard gras. Et des ateliers culinaires seront proposés pour de nouvelles pratiques en cuisine. Avec des personnes compétentes (7 cuisiniers adeptes du bio de l'association Collectif les pieds dans le plat) (2).

De 15 heures à 17 heures, conférence de trois intervenants ultra-compétents : un chercheur de l'INRA, un chercheur anthropologue et un représentant de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF Occitanie, émanation du Ministère de l'agriculture). Elle sera animée par Véronique Champomier, diététicienne.

Table ronde sur l'alimentation durable

À 11 h 45, Véronique Champomier animera aussi une table ronde avec le public sur l'alimentation durable.

Rejoindre Pimao

Ajoutons la présence d'un marché labellisé TerraGers (1) où l'on trouvera des producteurs bio locaux et non-bio respectueux de l'environnement. L'association Pimao (2) propose aux producteurs bio et à tous ceux « qui évoluent vers une production respectueuse de l'environnement » de rejoindre l'association. Pour lui permettre d'établir une carte des « bio » du Bas-Armagnac et développer une filière locale.

(1) Pimao, dont le président est Bernard Pierre, a cinq domaines d'action : Produits locaux et circuits courts, Innovations technologiques, Monde naturel et monde bâti, Activités culturelles et traditions locales et Organisation sociale intergénérationnelle. (2) Inscription aux repas avant le 30 juin au 05 62 03 88 94 ou au 05 62 08 94 50. Prix déjeuner 14 €, dîner plus concert 15 €. (3) Marque déposée du Comité départemental du tourisme.

N.B. - Sur la photo du haut de page, Alain Marin, maire de Perchède, montre l'affiche de l'écofête de 2017.



Hugo Dereymez explique sa démarche aux bénévoles de l'écofête -
Photo Alain Marin