

Conférence passionnante pour les « mangeurs » à l'Écofête de Perchède

Par 3 pointures



Conférence passionnante pour les « mangeurs » à l'Écofête de Perchède

Comme le dit Bernard Pierre, président de l'association Pimao (1), « Cette Écofête 2019 (2) est vraiment particulière, car très engagée et au cœur de nos préoccupations actuelles sur la santé et l'avenir de la planète ». C'est pourquoi, dans cet esprit, la conférence qui aura lieu dimanche 7 juillet, de 15 à 17 heures, a une importance majeure, comme nous l'explique, le 12 juin, Hugo Dereymez (3).

Il y a trois intervenants :

Michel Duru, ingénieur agronome, directeur de recherche à l'INRA Toulouse, développe le thème de la transition de l'agriculture vers le bio et des systèmes agricoles durables ; et de la santé comme dénominateur commun de l'agriculture, l'environnement et l'alimentation,

Yassir Yebba, créateur des Miams (4), se dit « anthropologue-cuisinier, il a fondé le laboratoire indépendant Territoires Alimentaires ; il milite pour le dialogue social et la convivialité,

Donald Lecomte, de la DRAAF (5) Occitanie, explique la politique publique de l'alimentation, comme le PRA (Projet Régional d'Alimentation) dont les sujets sont : la restauration collective, le gaspillage alimentaire, les projets alimentaires de territoire etc.

La conférence sera animée par la diététicienne Véronique Champomier et suivie d'un débat avec le public. C'est aussi Véronique Champomier qui animera la table ronde avec le public à 11 h 45. Hugo Dereymez travaille en étroite collaboration avec cette diététicienne et les membres du Collectif les pieds dans le plat travaillent eux aussi avec des diététiciens.

(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) La 9ème Écofête à l'étang du Pesquè, à Perchède, a lieu dimanche 7 juillet, de 8 heures à 23 heures. Voir notre article précédent. (3) Chef cuisinier de la cantine scolaire de Nogaro (labellisée Écocert), qui utilise surtout des produits bio et locaux, chef de projet « produits locaux et circuits courts » pour Pimao et l'Écofête. (4) La Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs (MIAM) accompagne un projet politique visant à réintroduire le droit à l'alimentation comme un droit fondamental de l'être humain et à ce titre à s'inscrire dans l'espace public. Fondamentalement démocratique, ce droit fonde la légitimité première de la MIAM sur un territoire, partout où la sécurité alimentaire régresse et où la paix est compromise (<http://miam33.fr/1-quest-ce-quune-miam>).

N.B. - La photo du haut de page montre Hugo Dereymez avec un cageot de pommes de terre bio.



Hugo Dereymez dans la cuisine de la cantine



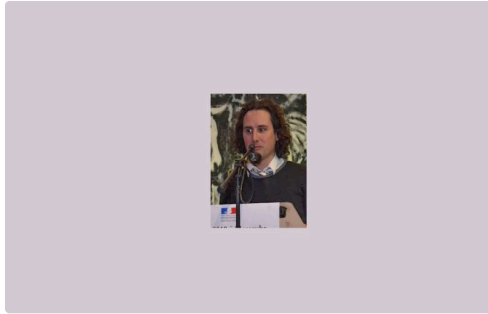
Tas de cageots de fruits et légumes dans la cour de la cantine :
preuve de l'utilisation de légumes et fruits frais



Michel Duru - Photo petitjournal.net



Yassir Yebba - Photo Populaire du Centre



Donald Lecomte - Photo document préfecture du Gers
(sensibilisation à la qualité de la restauration collective)



Emplacement de la future Ecofête



Abords de l'étang du Pesquè



Idem