

cestfaitdanslegers.fr

Agir pour faire le lien entre « bien produire » et « bien manger »



cestfaitdanslegers.fr

Philippe Martin président du conseil départemental du Gers présente en compagnie de Louise Azam chargée de mission alimentation et agriculture, d'Anne Perrot chef de service agriculture et transition écologique et de Cathy Daste-Leplus vice-présidente du conseil départemental, la plateforme (entièrement gratuite pour les producteurs) « **cestfaitdanslegers** ».



« Pas un jour sans que les citoyens expriment leur souhait d'une alimentation durable et locale. Les résultats de la « Grande Enquête » menée l'été dernier auprès des Gersoises et des Gersois et les débats de la « journée de Lagrault » n'ont fait que nous conforter dans l'idée que cette question devenait prioritaire. La crise sanitaire n'a fait que renforcer cette demande à laquelle le Projet Alimentaire Territorial (PAT) doit apporter des réponses concrètes. »



Relocalisation d'une alimentation de qualité

- Agir pour faire le lien entre « **bien produire** » et « **bien manger** ».
- Proposer un espace de coordination pour les différentes démarches alimentaires gersoises.

« L'essor de nouveaux modes de consommation illustre cette nécessaire évolution : AMAP, drive fermier, cliquer-retiré, vente à la ferme, les Gersoises et les Gersois plébiscitent les circuits courts et les productions locales. Avec le Projet Alimentaire Territorial porté par le Département depuis 2019, nous allons accompagner cette demande de rapprochement consommateurs - producteurs, en apportant un soutien administratif, logistique et de communication à celles et ceux qui bougent et font l'image de marque du Gers et de son agriculture. » »

C'est pourquoi nous lançons: **cestfaitdanslegers.fr**



« Comme vous pouvez le voir, nous avons identifié sur une carte interactive les différents points de vente existant dans le Gers (AMAP, marché de plein vent, distributeurs automatiques, points de vente directe, drives) de 200 producteurs gersois. Cette carte se veut complémentaire de la plateforme « **Tous Occitaniens** » de la Région Occitanie. Sur notre site «**cestfaitdanslegers.fr** » validé par le Conseil Départemental d'Analyse et de Vigilance COVID, vous retrouvez également un onglet « Développer un drive dans le Gers ».J'invite les groupements de producteurs à se servir de ces informations pour développer leur drive.»

Le service Agriculture et Transition Écologique du Département, animé par Anne Perrot et Louise Azam se charge de répondre et d'apporter un soutien personnalisé (plateforme en ligne, matériel, choix du lieu adapté...)



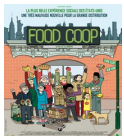
« Lors du premier confinement on a ressenti un réel besoin et de la part des producteurs de travailler avec des structures comme le département qui pourrait apporter des réponses avec des logistiques appropriées. On a fait une enquête pour définir plus précisément les besoins. La suite maintenant c'est de développer ce type d'initiative pour les producteurs locaux et les consommateurs surtout le département. On habite dans le Gers, on trouve une solution. »

Laure Perrot



Le président précise qu'un jour le virtuel deviendra réel avec un tiers-lieu alimentaire et agriculture durable, c'est-à-dire un endroit où il pourrait y avoir aussi quelques bureaux, quelques embryons d'administration, des salles permettant de faire de la formation, des salles de réunion, un lieu où l'on pourra répondre à toutes les questions que se posent les agriculteurs. Peut-être précise-t-il en viendrons-nous à une formule **food-coop** des années 50 à Chicago (coopérative où les citoyens viennent acheter les aliments mais parfois donne aussi des heures à la structure).

À noter que ce genre de coop existe toujours à **Chicago**, à New-York entre autres avec le « **The Dill Pickle Food Co-op** » et ses 17.000 membres (voir ci-dessous le superbe reportage:



A regarder absolument aussi le film Food Coop , documentaire de Tom Booth (2016)

Synopsis et détails

En pleine crise économique, dans l'ombre de Wall Street, une institution qui représente une autre tradition américaine est en pleine croissance. C'est la coopérative alimentaire de Park Slope, un supermarché autogéré où 16 000 membres travaillent 3 heures par mois pour avoir le droit d'y acheter les meilleurs produits alimentaires dans la ville de New York aux prix on ne peut moins chers.

bande annonce Food Coop Food Coop