

Bilan de l'écofête de Perchède

Et projets pour Pimao et l'écofête 2019



Bilan de l'écofête de Perchède

Vendredi 16 novembre, Alain Marin, maire de Perchède, et Bernard Pierre, président de l'association Pimao, ont organisé une réunion pour présenter le bilan de l'écofête de juillet 2018 (montée par Pimao) et présenter les objectifs de Pimao et le projet d'écofête 2019.

L'écofête 2018 : bilan mitigé

Cette année, l'écofête avait pour thème « Être connectés en ruralité », tout en présentant les activités traditionnelles du territoire. Le but était de sensibiliser et de familiariser le public non-connecté à l'intérêt d'Internet. En effet, Bernard Pierre estime que « la plupart des gens ne sont pas à l'aise en informatique et ils sont en attente de solutions ». S'agissant du bilan de l'écofête, il souligne quatre faiblesses :

la défection d'un représentant d'Orange et d'un autre informaticien ; ces deux personnes devaient jouer un rôle clé ; cependant les informaticiens du Clan et Gers numérique sont satisfaits de leurs rencontres,

les difficultés dues à la zone blanche des environs du Pesqué, difficulté palliée par Michel Delfau,

l'absence de tables rondes et conférences réunissant des spécialistes, contrairement à ce qui se faisait les autres années,

la difficulté du comptage des visiteurs, due à la durée de leur enregistrement ; si bien que de nombreuses personnes n'ont pas été enregistrées.

Pour estimer à 1.400 le nombre de visiteurs, Bernard Pierre s'appuie sur les chiffres :

des bornes du Crédit Mutuel : 67

des voitures sur le parking à 16 heures : 455

du repas de midi : 421

du repas du soir : 200.

Les animations ont été comparables à celles de 2017 : randonnées, formation et information sur l'environnement, ateliers pédagogiques, jeux pour les enfants, marché de produits locaux etc.

Le budget global est de 20.973,25 euros, avec un déficit de 480,95 euros dû au temps incertain qui a dissuadé d'éventuels dîneurs et buveurs.

Puis Bernard Pierre remercie les sponsors, les autorités, les participants et les exposants. Et il annonce que l'écofête 2019 aura lieu le dimanche 7 juillet. Le thème sera : L'alimentation durable, une transition à portée de main.

Objectifs 2018-2019 de Pimao

Bernard Pierre insiste sur l'objectif de Pimao : faire de l'écofête une animation citoyenne unique sur notre territoire et au service des habitants.

Pour ce faire, l'association se structure en cinq domaines d'action en nommant des chefs de projets adaptés :

produits locaux et circuits courts : Hugo Dereyomez,

innovations technologiques : à désigner,

monde naturel et monde bâti : Gilbert Tarozzi,

activités culturelles et traditions locales : Michel Gauthier,

organisation sociale intergénérationnelle : Bernard Pierre.

Alain Marin, en qualité de délégué général, et Bernard Pierre interviendront partout à la demande.

Pour renforcer l'association, le président lance une campagne d'adhésions, compte recruter de nouvelles compétences et mailler le terrain en désignant un correspondant par commune de la communauté de communes. Il veut aussi que soient déterminés des objectifs rapidement accessibles dans les quatre activités-clés : écofête, écopêche, écopâturage, écoactions.

Il ajoute : « L'écofête est un projet tripartite institutionnels – partenaires privés - bénévoles ». Qui se réunissent pour offrir une fête tournée vers l'écologie et le « bien-vivre au pays ».

Le projet 2019

Une autre solution sera mise en place pour l'enregistrement des visiteurs. Hugo Dereymez (1) donne quelques pistes pour traiter le thème. Il faut faire l'inventaire des produits du territoire et réfléchir à la manière de réduire la nourriture venue d'ailleurs : ces problèmes touchent à la santé publique et à l'économie (ne pas acheter ailleurs ce que l'on peut produire dans le territoire).

Sans oublier que la façon de s'alimenter est souvent liée au pouvoir d'achat. Il faut aussi montrer ce qu'est un « bon » aliment, mais l'on ne doit pas juger les gens qui ne s'alimentent pas au mieux.

(1) Hugo Dereymez dirige la cantine scolaire de Nogaro : ses repas contiennent 70 % de produits bio.



Alain Marin



Alain Marin et Bernard Pierre



L'assistance