



## COMPTE RENDU COMITÉ DE PILOTAGE - 29 JANVIER 2019

---

### INTRODUCTION DU COMITÉ DE PILOTAGE

#### ***Intervention de Mme Emma DELFAU, Cheffe du Service du tourisme, du commerce, de l'artisanat et des services à la DGE :***

Le comité de pilotage inaugure une nouvelle organisation gouvernementale. Premier comité sous le nom de Goût de France qui annonce une fête toujours fédératrice, populaire, s'inscrivant dans l'agenda gastronomique des français. Depuis sa création, c'est une fête nationale avec un vrai volet économique rassemblant professionnels, savoir-faire et artisanat. Goût de France est le renforcement de l'implication du gouvernement qui a souhaité que la gastronomie rayonne sur le territoire national et international, du 21 au 24 mars 2019.



La variété des structures impliquées dans cette fête touche tous les secteurs en lien avec la gastronomie et la diversité des événements organisés interpelle tous les publics. Le but de cet événement national est de susciter des vocations, de piquer la curiosité des publics et de mettre en lien tout type de partenaires.

#### ***Intervention de Jean-Jacques PINET, Chef de mission Goût de France :***

Chaque année, nous constatons l'élargissement de la palette des événements proposés : du monde agricole, aux associations et jusqu'aux arts de la table. Les objectifs de la fête sont nombreux et ambitieux, notamment rendre la gastronomie la plus accessible à tous.

La gastronomie a une définition très large ; un bon produit et le plaisir de manger suffisent à l'atteindre. Il précise que le rôle de la mission Goût de France est d'accompagner tous les porteurs de projet dans la réalisation et la promotion de leurs événements.

#### ***Mme Fanny REY, Marraine de l'édition 2018 :***



Les principaux acteurs de la cuisine responsable sont les restaurateurs. En effet, il faut aujourd'hui travailler sur des produits en abondance (les poissons des lacs et des rivières...). Les océans sont en danger, donc il faut faire attention aux méthodes de pêche et privilégier les petites lignes. La priorité du restaurateur est l'estomac et la satisfaction de ses clients. Le cuisinier doit aussi redevenir jardinier en mettant légumes et fruits dans nos assiettes. Une bonne assiette est une assiette responsable !

## RETOUR SUR L'ÉDITION 2018

- ❖ 7128 manifestations en France
- ❖ 3.2 millions de participants
- ❖ 310 000 professionnels
- ❖ Une trentaine de partenaires médias nationaux
- ❖ 3000 villes (12 régions métropolitaines et 4 départements d'Outre-mer)

## AXES STRATEGIQUES 2019

**Marie-Hélène LAURENT, Chargée de communication**

La communication est toujours au cœur de nos préoccupations malgré le changement de nom et d'identité. La stratégie de communication passe aussi par la présence numérique renforcée cette année avec nos 4 Réseaux sociaux : Facebook, Instagram, twitter, YouTube pour réaliser des publications innovantes et ludiques et faire du consommateur un acteur. On constate que l'image ministérielle est gage de qualité et de sûreté permettant une exposition assurée pour les partenaires, augmentant la notoriété tout en maintenant une image positive de la fête.

## ANNONCE DE LA THEMATIQUE

Cette année, la thématique est dédiée à la **cuisine responsable**. Cette thématique reflète le respect de l'environnement par une consommation économiquement viable et de manière socialement équitable. Le terme cuisine responsable incite à l'utilisation de produits de saison pour cuisiner et respecter leurs cycles naturels, être dans une logique d'anti-gaspillage alimentaire, ne pas utiliser des produits chimiques ou d'engrais industriels, encourager la biodiversité ou passer par l'agriculture biologique. C'est aussi préférer opter pour des circuits-courts assurant ainsi un revenu décent au producteur ou à l'agriculteur plutôt que les circuits longs plus polluants. C'est donc consommer autrement afin de prendre soin de soi par une alimentation saine et de qualité.



## **PRÉSENTATION DE QUELQUES ÉVÈNEMENTS 2019**

### ***Intervention de Mme Dominique DERENNE, Directrice adjointe de la DIRECCTE Centre-Val de Loire :***

La DIRECCTE s'est associée avec la région Centre-Val de Loire pour 2019 par le biais de l'évènement les « 500 ans de RenaissanceS ». La région promeut les Maîtres Restaurateurs en leur proposant la réalisation de repas Renaissance pour inciter le grand public à mieux manger. Une conférence de presse avec le Président du Conseil Régional et le Préfet de la région sera organisée dans le cadre de la manifestation Goût de France pour valoriser les Maîtres Restaurateurs, les savoir-faire et les circuits courts.

### ***Intervention de M. James BOILEAU, Administrateur à la Fédération Nationale des Associations Locales des Sites Remarquables du Goût :***

Le Site remarquable du goût (SRG) est un label français de reconnaissance touristique et gastronomique décerné à des communes, lieux-dits ou établissements agroalimentaires traditionnels. La première liste des 100 sites remarquables du goût a été arrêtée en 1995 par les ministères chargés de l'Environnement, de la Culture, du Tourisme et de l'Agriculture. Les SRG sont associés à un territoire, à une production ou un produit emblématique. Il s'agit d'une mise en valeur au niveau du tourisme d'un territoire et d'un produit. Du 21 au 24 mars, des journées portes ouvertes seront organisées par les 60 Sites Remarquables du Goût.

### ***Intervention de Mmes Maëlys GUILLET et Gabrielle CAUCHY, Cheffes de projet à Silver Fourchette :***

Silver Fourchette promeut l'alimentation Santé et Plaisir pour les seniors et lutte contre la malnutrition dans une vingtaine de départements. Du 21 au 24 mars, 3 évènements seront mis à l'honneur. La ville de Cannes animera un atelier de cuisine au marché Forville. Des visites pour des groupes seniors ainsi que des évènements mobilisant les habitants du quartier et des démonstrations de chefs, seront organisés au Village International de la Gastronomie à Paris. Enfin, à Louviers dans l'Eure en partenariat avec l'Agence Régionale de Normandie, des formations en cuisine seront proposées.

### ***Intervention de M. Richard LEPAGE, Restaurateur et Co-fondateur du Sans Fourchette avec Mme Fabienne VERDUREAU :***

Le Sans Fourchette est un projet médico-social innovant, développé par Mémoire & Santé, association qui regroupe des bénévoles, des professionnels de santé et de la restauration. L'accent est mis sur le bien-être partagé, la convivialité, le plaisir. Le Sans Fourchette propose des sorties dans des restaurants pour les personnes handicapées afin de « déstigmatiser » le handicap. La dégustation se déroule sans fourchette et utilise la pince naturelle, la main. En 2019, Sans Fourchette prévoit, dans le cadre de Marseille Provence 2019, d'honorer 5 à 7 repas différents.

### ***Intervention de Mme Marianne STOROGENKO, Cheffe de projet à la Mie de Pain :***

La Mie de Pain est une association pionnière au service des personnes les plus démunies. La cuisine responsable est faite de saisonnalité, mais aussi elle touche aux prix des denrées tout en luttant contre le gaspillage. Il faut accommoder les restes, préférer le cuisiné-maison, ne pas ajouter de sucre ou de gras. Partager un repas permet de sortir de l'exclusion ! Si les parents pratiquent les bons gestes, les enfants également !

***Intervention de Mme Michèle-Cécile MESTRES, Chargée des partenariats de la Banque Alimentaire :***

La Banque Alimentaire lutte contre le gaspillage, récupère les produits, les stocke et les distribue aux personnes défavorisées. Cela permet l'inclusion sociale. Le but est de trouver des produits diversifiés pour distribuer des paniers. La Banque Alimentaire réalise des actions d'accompagnement : les ateliers-cuisine, animés par des diététiciennes ou des conseillères en économie sociale. Ainsi, lors de ces ateliers les barrières sociales disparaissent.

***Intervention Mme Victoria BOCQUILLON, Responsable commerciale Codécom, projet Village International de la Gastronomie à Paris :***

Cette année, pour la mission Goût de France, le Village International de la Gastronomie propose un dîner grand public mettant en lumière la région Provence-Alpes-Côte d'Azur avec des grands chefs étrangers. Les ambassades et associations mettront à disposition, durant plusieurs jours, des chefs pour démocratiser des produits et faire découvrir la cuisine de leurs pays, exposés sous des tentes devant la Tour Eiffel.

***Intervention Mme Eléonore MAHEE, Chargée des partenariats pour MiiMOSA :***

MiiMOSA est une plateforme de financement participatif dédiée à l'agriculture et à l'alimentation. Le partenariat avec Goût de France a pour but de financer et de mettre en valeurs les évènements. Les contributeurs peuvent donner le montant qu'ils souhaitent sur un projet. Ils reçoivent en contrepartie des produits ou des expériences en échange de ce soutien financier. La collecte moyenne est d'environ 6500 euros, la contribution moyenne est de 75 euros. MiiMOSA vous accompagne dans toute la démarche avec des coachs projets et en lien avec les équipes de Goût de France.

Le Comité de Pilotage se conclut par un tour de table avec plusieurs interventions, dont celles de **M. Claude CARAT** (*Association des Amis de la Fête de la Gastronomie*), de **M. Alain FONTAINE** (*Association Française des Maitres Restaurateurs*), de **Mme Magali BURGER** (*Alsace Destination Tourisme*) et de **M. Richard DUVAUCHELLE** (*Musée Escoffier de l'Art Culinaire*) entre autres.



Jean-Jacques PINET, au nom de la Mission Goût de France, remercie de leur présence les nombreux partenaires en soulignant le travail d'équipe mené autour de lui.

## REJOIGNEZ-NOUS

Suivez-nous avec le **#GF2019**

Et sur nos réseaux :



Goût de France - Fête la Gastronomie



@\_gastronomie\_



fete\_gastronomie\_gout\_france

Inscrivez vos projets : [economie.gouv.fr/gout-de-france.fr](http://economie.gouv.fr/gout-de-france.fr)

Contactez-nous :



Pôle communication : [fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr](mailto:fete-gastronomie.dge@finances.gouv.fr)



Pôle projet : [projet@fete-gastronomie.fr](mailto:projet@fete-gastronomie.fr)

**Rendez-vous pour la neuvième édition Goût de France !  
La gastronomie se fête les 21, 22, 23 et 24 mars 2019**

