



21 22 23 24

Mars 2019

La Lettre Gastronomique #1

Le 5 février 2019

Nous voici pour une nouvelle année pleine de gourmandises ! Toute l'équipe de Goût de France est très heureuse de vous donner rendez-vous en 2019, du 21 au 24 mars, pour le plus grand bonheur de vos papilles et de vos pupilles !

EDITO - Goût de France : la gastronomie se fête en mars 2019 !

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France.

Du 21 au 24 mars 2019, 4 jours d'événements festifs célébreront la gastronomie et mettront en valeur tous ses acteurs de la fourche à la fourchette !

En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est dans ce contexte que le Ministère de l'Économie et des Finances a proposé un projet national culinaire, à ses acteurs et à leur savoir-faire : La Fête de la Gastronomie.

Depuis sa création en 2011, cette fête, grand rendez-vous populaire, permet aux professionnels de partager leurs talents avec le public, de le sensibiliser au choix des produits, à la qualité et à la diversité des terroirs français. Chaque année, **plusieurs milliers d'événements sont organisés partout en France** : banquets, dégustations, pique-niques, ateliers culinaires, conférences, etc.

Fin 2017, le Président de la République a souhaité renforcer l'action gouvernementale pour faire resplendir la Gastronomie Française à travers nos territoires et au-delà de nos frontières. Pour cela deux événements se sont rapprochés : La Fête de la Gastronomie et Good France, pour devenir Good/Goût de France.

DEVENEZ ACTEUR DE L'ÉVÉNEMENT

Nous sommes ouverts à tous les projets ! **Participez ou renouvelez votre participation !**

Ce changement de dates ne modifie pas les valeurs fondatrices de la fête qui sont le **partage**, la **convivialité** et le **plaisir**. Notre objectif est de valoriser pour une alimentation saine, de saison, locale et responsable de son environnement.

La fête est une opportunité de **vous faire connaître** davantage et de susciter des vocations. Profitez de ce moment pour faire découvrir et transmettre votre **passion**. Créez l'événement marquant qui vous correspond !

Chaque année, une mission du Ministère de l'Économie et des Finances accompagne les porteurs de projets et met en valeur leurs événements. Son rôle est multiple ; elle conseille, accompagne et met en relation les acteurs en fonction de différents critères (économiques, géographiques...), et communique sur les événements labellisés à l'échelle locale et nationale.

Vous êtes l'élément indispensable ! C'est grâce à vous, à votre énergie, à votre fidélité et à votre mobilisation, que l'événement existe et se répète chaque année depuis sa création.

Une nouvelle édition placée sous le thème de la cuisine responsable

Chaque année, une thématique est mise à l'honneur pour inciter à sa découverte et pour inspirer les acteurs dans leurs projets. L'an dernier, le thème qui avait été retenu, « Le goût dans tous ses sens », permettait de se pencher sur la gastronomie en tant qu'expérience gustative en valorisant les 5 sens.

Cette année, « **La cuisine responsable** » est le thème fédérateur de cette nouvelle édition.

?? Qu'entend-on par cette formule ?

De manière générale, il s'agit de consommer de façon plus intelligente et ainsi prôner une nouvelle philosophie de l'alimentation appliquée à tous. La cuisine responsable rime notamment avec le **respect de l'environnement et de l'humain**, ce qui implique une consommation viable, sociale et équitable.

L'idée d'une cuisine responsable, c'est de retrouver le goût de faire nous-même pour manger plus sainement et rendre positifs les impacts de notre consommation au quotidien. En apprenant dès l'enfance à reconnaître les goûts et les saveurs, on apprécie mieux les recettes traditionnelles et les savoir-faire de qualité. La cuisine responsable permet également de nous rendre compte des conséquences de notre consommation sur la planète et sur notre santé (qualité nutritionnelle, pesticides, additifs, conservateurs). Ce sujet très médiatisé se retrouve au cœur de nos préoccupations contemporaines.

Cet évènement sera l'occasion de prodiguer des conseils afin de mieux se nourrir, de prendre conscience de notre rôle environnemental, sociétal et sanitaire et d'inciter chacun d'entre nous à devenir un modèle de consommateur pour les générations futures.

Charte pour un consommateur responsable : 10 règles pour vivre autrement

1. Ton temps tu prendras	• Trouver des plages horaires adaptées et non saturées pour les courses.
2. La qualité tu privilégieras	• Préférer des produits de meilleure qualité, faits dans le respect et l'amour du métier et dans des conditions durables qui ne recherchent pas le rendement à tout prix.
3. Proximité tu penseras	• Privilégier les circuits courts, qui ont un impact environnemental réduit, la vente directe, le marché, les petites épiceries. Chercher des alternatives à la grande distribution !
4. Contre le gaspillage tu lutteras	• Se lancer dans le défi zéro déchet : préférer le vrac, le tri, réutiliser et consommer au-delà des DLUO (date limite d'utilisation optimale). • Éviter les suremballages inutiles, les packagings en plastique ou non recyclables. On n'a pas les yeux plus gros que le ventre !
5. Avec les saisons tu te réconcilieras	• Cuisiner des recettes adaptées aux saisons. • S'intéresser aux céréales, épices, graines et légumes oubliés pour booster son assiette.
6. Produire et consommer raisonnable tu feras	• Favoriser la redistribution des surplus alimentaires et la revalorisation des déchets.
7. T'informer et communiquer tu n'oublieras pas	• Déchiffrer les étiquettes pour privilégier des produits labélisés respectueux de l'environnement. • Partager les informations recueillies au quotidien avec ses proches.
8. A ta santé tu penseras	• Se fier au Nutri-Score pour garantir les qualités nutritionnelles de son assiette. • Prendre plaisir à cuisiner des produits bons pour la santé et frais.
9. Le plaisir et la convivialité tu apprécieras	• Rencontrer les acteurs de ses assiettes, sensibiliser, impliquer notre entourage à notre démarche dans une atmosphère de convivialité.
10. Diversifier tu feras	• Chercher plusieurs sources d'approvisionnement et ne pas brider sa curiosité culinaire. • Adapter ses repas à ses besoins sans pour autant se donner de limites pour mieux manger.

L'affiche de cette nouvelle édition 2019

Festival GOÛT DE FRANCE

21 - 24
M A R S

Fêtez
le printemps
de la gastronomie
française



Retour sur le Copil du 29 janvier 2019



Le **29 janvier dernier** s'est déroulé notre premier comité de pilotage 2019. Nous vous invitons à retrouver la vidéo en live sur notre page Facebook :

<https://www.facebook.com/fete.gastronomie/videos/1559076757528568/>

La séance s'est ouverte sur les mots de la cheffe de service Emma Delfau et du chef de la Mission Goût de France, Jean-Jacques Pinet. Nous avons donné la parole à plusieurs intervenants autour de leurs événements et du **thème 2019 « La cuisine responsable »** : La Direccte Centre Val de Loire, les Sites Remarquables du Goût, Silver Fourchette, Sans Fourchette, La Mie de Pain, les Banques Alimentaires, le Village international de la Gastronomie et Miimosa.



©Sandr

Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les personnes présentes.

Nous avons aussi eu le plaisir d'accueillir **Fanny Rey** qui nous a fait l'honneur d'accepter d'être **notre marraine de cœur** pour l'édition 2019 !

Nous avons déjà hâte de la retrouver !

« Rendez-vous les **21, 22, 23 et 24 mars 2019** »
Encore merci à tous pour vos retours !

La mission Goût de France

est à votre disposition pour toutes informations.



[Goût de France – Fête la Gastronomie](#)

Pour ne manquer aucune actualité jusqu'à Goût de France 2019, suivez-nous sur tous nos réseaux sociaux : Facebook, Twitter et Instagram avec le hashtag #GF2019.



[@fete_gastronomie_gout_france](#)
#GF2019

Au menu ? Tout au long de l'année, présentation des projets, recettes alléchantes etc.



[@_gastronomie](#)
#GF2019

Partagez votre expérience en ligne avec l'ensemble de la communauté Goût de France !

#GF2019

