



Communiqué

2 octobre 2023

# Le mois de l'alimentation

**Lundi 2 octobre, 15h30, salle du Congrès (Hôtel de Ville d'Amiens), a eu lieu un point presse de présentation des actions organisées par Amiens Métropole dans le cadre du mois de l'alimentation, qui aura lieu à compter du samedi 7 octobre. Ce point presse s'est tenu en présence de Margaux Delétré, Vice-Présidente d'Amiens Métropole déléguée à l'Intelligence des Territoires et Innovation.**

Le mois de l'alimentation s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial d'Amiens Métropole\*, initié en 2018, qui ambitionne de développer l'éducation alimentaire, premier levier d'une bonne santé collective. Sensibiliser sur l'importance de la nutrition, rappeler la saisonnalité des produits, lutter contre le gaspillage : des actions concrètes sont mises en œuvre à l'échelle du territoire.

Le mois de l'alimentation a pour ambition de mobiliser tous les acteurs publics et privés du territoire pour la relocalisation des approvisionnements, valoriser le lien du champ à l'assiette, promouvoir le goût des produits du terroir et le savoir-faire des professionnels de l'alimentation. Au programme : visites et balades, ateliers ludiques et espaces de convivialité et d'expression...

*\*Le PAT a pour objectif de structurer la politique agricole et alimentaire. Après une interruption de deux ans en raison de la crise sanitaire, un nouveau plan d'actions, collectif et transversal, a été mis en place en 2021. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT), co-porté par Amiens Métropole et la Chambre d'agriculture de la Somme, a pour ambition d'élaborer collectivement un projet global et transversal en : répondant aux enjeux du « Bien manger » et « Bien produire » ; développant une économie agricole et alimentaire ancrée sur le territoire métropolitain ; favorisant la consommation de produits locaux. Le projet est mené en lien avec les acteurs locaux et les services d'Amiens Métropole concernés par les différents sujets du plan d'actions. L'objectif est de valoriser les actions qui sont déjà menées sur le territoire par les acteurs locaux, les services d'Amiens Métropole et de la Chambre d'agriculture, notamment, sur les questions de la protection de la ressource en eau, du gaspillage alimentaire, de la méthanisation, de la transition agroécologique, du maintien des terres agricoles ou encore de l'utilisation des produits locaux dans les cantines scolaires notamment.*



**Manger local**   
*la recette idéale*

# Au programme

**Samedi 7 OCTOBRE**  
**9h30 > 17h**

## **Amiens se déguste**

*Centre-ville, stands de dégustation - Place René Goblet, Amiens*

Les producteurs du département accueilleront les visiteurs sur leur stand de 9h30 à 17h pour présenter leurs savoir-faire et faire découvrir leurs produits au travers de dégustations.

Par Amiens Métropole en partenariat avec la Ville d'Amiens et les Chambres de commerces, d'agriculture et de métiers.

**Mardi 10 OCTOBRE**  
**9h > 10h30**

## **Visite de la Cuisine Centrale de la Ville d'Amiens**

*9h devant la Cuisine Centrale de la Ville d'Amiens, rue Titien, Amiens*

*Inscription obligatoire sur [amiens.fr/mangerlocal](https://amiens.fr/mangerlocal) | Gratuit*

Depuis la loi EGalim de 2018, des mesures ont été mises en place dans la restauration collective pour améliorer la qualité des plats et apporter une alimentation saine aux écoliers. Cette visite propose de découvrir les coulisses de la Cuisine centrale de la Ville d'Amiens qui approvisionne les 56 restaurants scolaires de la ville et travaille avec les producteurs locaux. Au programme : accueil café, présentation de la Cuisine et de son fonctionnement, visite.

Par la Cuisine Centrale de la ville d'Amiens.

**Mercredi 11 OCTOBRE**  
**13h30 > 16h30**

## **Randonnée à vélo à la découverte des exploitations agricoles locales**

*13h30 à l'Espace mobilité Busyclette, niveau bas de la gare, 47 place Alphonse Fiquet, Amiens*

*Possibilité de prêt (gratuit) de vélo adulte | Inscription obligatoire sur [amiens.fr/mangerlocal](https://amiens.fr/mangerlocal) | Gratuit*

Découverte des producteurs du territoire et de leurs savoir-faire lors d'une balade à vélo autour des Hortillonnages : visite de La ferme des Hortillonnages et rencontre avec Marie-Hélène Parmentier maraichère bio en plein cœur d'Amiens. Vente directe sur l'exploitation. Dégustation offerte à la fin de la balade. Balade à rythme familial ouverte aussi bien aux adultes qu'aux enfants, bonne pratique du vélo nécessaire.

Par Amiens Métropole en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Somme et Busyclette.

**Samedi 14 OCTOBRE**  
**10h > 12h**

## **Atelier cuisine à la cueillette d'Amiens**

*La cueillette d'Amiens, Parking OTERA - 151, avenue Valéry Giscard d'Estaing, 80000 Amiens*

*Inscription obligatoire sur [amiens.fr/mangerlocal](https://amiens.fr/mangerlocal) | Gratuit*

La cueillette d'Amiens accueille les visiteurs sur son exploitation pour un atelier cuisine encadré par Nicolas Medkour, chef du restaurant Le Quai à Amiens, mettant en avant les produits locaux avec des recettes simples et créatives. Au programme : café d'accueil, cueillettes des produits par les participants, confection des plats à partir des recettes du chef, temps d'échange sur la durée de cuisson des aliments, leur conservation, sur la culture des légumes..., et dégustation des plats préparés.

Par la Cueillette d'Amiens et le chef du restaurant Le Quai à Amiens.

Lundi 16 OCTOBRE  
20h30

## Projection / débat autour du Film : *Paysans du ciel à la terre*

*Ciné Saint-Leu, 33 rue Vanmarcke, 80000 Amiens*

*Entrée gratuite dans la limite des places disponibles*

Projection et débat autour du métier d'agriculteur en présence du réalisateur du film « *Paysans du ciel à la terre* ». Un film-enquête entre ciel et terre au cœur des Hauts-de-France pour rencontrer des agriculteurs qui cherchent, chacun à leur façon, à travailler avec la vie du sol, afin de nourrir la Terre autant qu'elle nourrit les hommes.

Par Amiens Métropole en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Somme.

Jeudi 19 OCTOBRE  
17h > 21h

## Marché festif autour de la Saint-Jacques

*Île aux Fruits, 325 Rue de Verdun, 80000 Amiens*

*Entrée libre*

Découverte et dégustation des produits frais et de saison cultivés à proximité d'Amiens. Le produit phare du marché : la Saint-Jacques.

Par l'Île aux fruits.

Samedi 21 OCTOBRE  
15h > 17h

## Balade à la découverte des exploitations agricoles locales

*Fermogout, 16 hameau du Ham, Le Petit Cagny, 80680 Saint-Fuscien*

*Inscription obligatoire sur [amiens.fr/mangerlocal](https://amiens.fr/mangerlocal) | Gratuit*

Découverte des producteurs du territoire et de leurs savoir-faire lors d'une balade au cœur des terres agricoles : visite de La Fermogout et rencontre avec Grégoire Leleu, éleveur laitier et producteur de fromages. Vente directe sur l'exploitation. Dégustation offerte à la fin de la balade. Balade de 4km ouverte à tous.

Par Amiens Métropole en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Fermogout.

Samedi 28 OCTOBRE  
14h > 16h

## Visite de la Ferme de Tante Lucie à Pissy

*Ferme de Tante Lucie, 1741 rue Haute des Champs, 80540 Pissy*

*Gratuit | Enfants bienvenus*

Laurent Vindevogel, éleveur de poules bio et de bœuf Angus, producteur de pommes de terre et tisanes, propose de découvrir son exploitation. Visite guidée et dégustation de produits locaux.

Par Amiens Métropole en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Somme et la Ferme de Tante Lucie.

## Stand d'information du Projet Alimentaire Territorial

Pour en savoir plus sur le Projet Alimentaire Territorial (PAT) d'Amiens Métropole, des stands d'information sont organisés pour découvrir les actions menées, le carnet des producteurs, les notions de circuits courts ou encore les produits de saison.

<b>Jeudi 12 octobre de 9h à 12h</b>	<i>Marché de Camon - place du Général Leclerc, 80450 Camon</i>
<b>Mercredi 18 octobre de 9h à 12h</b>	<i>Marché de Dreuil-Lès-Amiens rue Jean Mermoz, 80470 Dreuil-Lès-Amiens</i>
<b>Mercredi 25 octobre de 9h à 12h</b>	<i>Marché de Longueau - Place Louis Prot, 80330 Longueau</i>
<b>Vendredi 27 octobre de 9h à 12h</b>	<i>Marché de Dury - Centre médico éducatif RN1, 80480 Dury</i>

## Le mois de l'alimentation est aussi dans les cantines !

Du 10 au 14 octobre, un programme riche en légumineuses est proposé dans les écoles primaires de la Ville d'Amiens. L'objectif : sensibiliser les enfants à ces légumes secs et valoriser le travail de nos producteurs locaux (ateliers, venue de producteurs dans les restaurants scolaires etc.).

Le 16 octobre, Frederic Barette, chef du restaurant les Orfèvres à Amiens, intervient à la Cuisine Centrale de la Ville d'Amiens pour participer à la confection d'un menu à base de produits locaux pour les cantines.

Un carnet des points de vente en circuits courts est disponible sur

**[amiens.fr/pat](http://amiens.fr/pat)**

Le programme complet et les inscriptions sont disponibles sur

**[amiens.fr/mangerlocal](http://amiens.fr/mangerlocal)**

**Contacts presse : Service Relations Presse Ville d'Amiens - Amiens Métropole**

Responsable presse

Sandrine Gandega-Delannoy

[s.gandega@amiens-metropole.com](mailto:s.gandega@amiens-metropole.com)

03 22 97 43 24 / 06 34 23 05 12

Chargée de presse

Justine Crosnier

[j.crosnier@amiens-metropole.com](mailto:j.crosnier@amiens-metropole.com)

03 22 97 40 99