

“Fait en Pyrénées/ Hecho en Pirineos” Une expérience gastronomique transfrontalière

‘Fait en Pyrénées’

II Congrès du produit et la gastronomie des Pyrénées

Encadré dans le Projet EFA08/15 INSPYR
financé par le Fonds Européen de Développement Régional

Le visuel: Une image en dit plus que de longs discours...







Fait en
Pyrénées

Interreg
POCTEFA



Le Congrès en chiffres:

CONCEPT	Nbre TOTAL
Nbre chambres réservées	139
Nbre repas et dîners invités	97
Nbre membres du congrès	365
Nbre orateurs conférences	79
Nbre orateurs ateliers	44
Nbre établissements restauration agréés	12
Nbre exposants	37
Nbre visiteurs foire	8315
Nbre ateliers	28
Nbre conférences auditorium	16
Nbre assistants ateliers	793
Nbre bonus de dégustation	895
Nbre entrées vendues	5091
Nbre tapas consommées	750
Nbre établissements hôteliers occupés	6

Que était notre but?:

Savoir s'il existait une gastronomie liée au produit fait dans les Pyrénées et, si c'était le cas, l'identifier, la délimiter et générer un corpus de base de la cuisine pyrénéenne.



Fait en
Pyrénées

Interreg
POCTEFA



Les attentes ont-elles été satisfaites?:

Le congrès a été très bien accueilli par le public et les professionnels. Il a dépassé les attentes prévues du projet, tant par le nombre de participants à la foire et aux dégustations, que par les présentations et les ateliers, ainsi que par le nombre de conférenciers qui ont participé.

Les fruits:

- ▶ Différentes formules visant à ancrer la population, via la valeur ajoutée du produit agroalimentaire du terroir, ont été présentées
- ▶ Les premiers contacts ont été pris pour échanger des produits locaux des deux côtés des Pyrénées: la coopération entre le consommateur, le producteur et le distributeur affecte la responsabilité sociale et la consommation responsable.
- ▶ Ça a été aussi l'occasion de reconnaître l'importance du producteur agroalimentaire en tant que colonne vertébrale du territoire, et la nécessité d'unifier les messages avec des marques de qualité afin de guider le consommateur.
- ▶ Le congrès a aussi démontré l'énorme potentiel de recherche de l'industrie alimentaire d'Aragon et comment les aspects nutritionnels étaient intégrés à la gastronomie.
- ▶ Le congrès a avalisé la consolidation des vins blancs du lieu.

Les fruits:

- ▶ Le Ternasco d' Aragon a été reconnu comme produit local.
- ▶ La longue tradition des desserts et des glaces en constante mise à jour, a été démontrée
- ▶ La consolidation de la truite, de l' esturgeon et du caviar en tant que produits pyrénéens a été confirmée.
- ▶ Du côté français nous avons été initiés à la culture du canard et du foie.
- ▶ Le retour des sauces a été revendiqué.
- ▶ La bonne utilisation du riz cultivé avec de l'eau de fonte pour des préparations d'origine asiatique a été expliqué.
- ▶ Les champignons et la truffe ont été mis en valeur, aussi bien dans la cuisine que pour ancrer la population sur le territoire.



Fait en
Pyrénées

The poster features a central white plate with a green circle in the middle. Inside the green circle, the text reads: "Il Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos". The plate is set on a rustic wooden surface with a silver fork to the left and a silver knife to the right. The background of the poster is a watercolor-style illustration of a mountainous landscape with evergreen trees and a misty sky. At the top left, there is a small logo with the letters 'HP' and the text "Hecho en los Pirineos". At the top right, there is the "Interreg POCTEFA" logo and the European Union flag with the text "Fondo Europeo de Desarrollo Regional".

Hecho en los Pirineos

Interreg POCTEFA

Hecho en los Pirineos

Il Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019
Palacio de Congresos
Huesca

Edition 2019:

Axes du congrès:

- a) La cuisine des montagnes
- b) Les fruits du terroir et de la montagne - Production agroalimentaire
- c) Restauration de proximité et auto approvisionnement
- d) Projets et travaux innovateurs liés

Axes de la foire, ateliers et exposition des produits:

- a. Production et offre de produits en zone de Montagne
- b. Gastronomie d'avenir, rôle et activité des Écoles des Restauration
- c. Innovation dans le terrain agroalimentaire
- d. Production agroalimentaire - gastronomie - Société

Axes du congrès:

a) La cuisine des Montagnes:

Nous avons un territoire suffisamment riche en prise d'initiative de bons cuisiniers qui ont su créer des restaurants dans l'espace montagnoux en se fournissant en produits de proximité singuliers, et créer ainsi une véritable gastronomie de montagne.

Cet axe cherche à connaître quelques-unes des initiatives singulières existantes.

Il prétend aussi montrer quelques initiatives innovatrices dans des espaces de montagne différents à l'espace central des Pyrénées.

Axes du congrès:

b) Les fruits de la montagne y du terroir- Production agroalimentaire

La production agroalimentaire existante dans le territoire montagneux des Pyrénées n'a pas d'initiative à grande échelle, pourtant sa particularité est indiscutable.

Cette unicité doit être démontrée, renforcée, et permet de générer une base d'attraction pour une offre avide de singularités.

Il existe des initiatives promues par des organisations qui encouragent la récupération et la production d'arbres fruitiers en hauteur et d'autres fruits de la terre par le biais de projets de gestion novateurs.

Axes du congrès:

c) Restauration de proximité et auto approvisionnement

La souci du produit, la différenciation par lui et la technique à appliquer en cuisine font qu'il existe de nombreux exemples de restaurants sur notre territoire qui utilisent un pourcentage élevé de produits de leur environnement, favorisant ainsi l'économie du territoire et sa connaissance.

Montrer où et comment ils sont produits aidera les autres à connaître cette stratégie de différenciation et positionnera le territoire comme producteur de singularités.

Axes du congrès:

d) Projets et travaux innovateurs liés

Il existe plusieurs initiatives qui, ayant des objectifs différents, oeuvrent en faveur de la création d'une production agroalimentaire spéciale, favorisent la connaissance d'un territoire gastronomique singulier, rapprochent la gastronomie de tous, et nous aident à grandir en tant que territoire gastronomique.

Ces projets doivent se faire connaître et générer des synergies entre eux afin de croître encore plus.

Axes de la foire, ateliers et exposition des produits:

a. Production et offre de produits en zone de Montagne

Une foire pour la démonstration, la vente et la dégustation des produits faits, transformés et élaborés dans les territoires Montagneux, surtout dans les Pyrénées centrales.

Axes de la foire, ateliers et exposition des produits:

b. Gastronomie du futur, rôle et activités des Écoles de la Restauration

L'avenir du secteur passe par la main d'oeuvre, et sa capacité. Il faut montrer au public le savoir-faire et comment il est enseigné grâce aux Écoles Hotelières des espaces montagneux, surtout celles des Pyrénées centrales.

Axes de la foire, ateliers et exposition des produits:

c. Innovations dans le secteur agroalimentaire

Ce secteur est en évolution constante et il est nécessaire de montrer quelques unes des améliorations qui nous feront grandir

Axes de la foire, ateliers et exposition des produits:

d. Production agroalimentaire - gastronomie - société

Nous sommes tous impliqués dans les succès du
Deuxième Congrès du produit et de la gastronomie des Pyrénées



Fait en
Pyrénées



Projet de programme:

Samedi 23

- Inauguration de “Fait en Pyrénées”
- Conférence Inaugurale
- Cérémonie de Remise de prix “La Cuisine des Pyrénées” - Teodoro Bardají
- Inauguration de la Foire
- Buffet avec des produits et des producteurs de la foire
- Ateliers liés à la production agroalimentaire
- Démonstration Écoles hôtelières

Dimanche 24

- Actes de dynamisation, démonstrations, dégustations et ventes dans la foire
- Démonstration Écoles Hôtelières
- Ateliers liés à la production agroalimentaire

Projet de programme:

Lundi 25

- Début du congrès
- Présentations thématiques par axe du congrès et débats
- Acte de networking sector agroalimentación

Mardi 26

- Présentation thématique par axe du congrès et débats
- Clôture du congrès

Quelques détails du modèle de congrès :

- Présentation des expériences existantes des quatre axes.
- Le débat sera généré, via les conclusions tirées des thèmes des quatre axes.
- Présentation de l'offre gastronomique de la montagne et des expériences existantes.
- Mise en valeur de la production agroalimentaire des Pyrénées

N'oubliez pas!!!!
Du 23 au 26 mars 2019
Palais de Congrès de Huesca

Merci beaucoup!!!!