



Conférence A
**Le rôle des collectivités territoriales dans l'animation, l'appui et la visibilité
des arts de vivre.**
9h30 - 11h30
Salle des mariages de la Mairie du 7^{ème} arrondissement de Paris

Grace à l'accueil en ses murs de la Mairie du 7^{ème} arrondissement

Entre tradition et excellence, les arts de vivre à la française sont une ressource de l'attractivité touristique, des retombées financières (restauration et produits typiques) et un des premiers contributeurs à l'image de la France par le maintien des terroirs, paysages et des savoir-faire, des pratiques sociales...

C'est toute l'ambition de la Fête de la Gastronomie, de célébrer l'ensemble de la filière et de reconnaître chacun des acteurs du producteur au consommateur, sans oublier ceux qui détiennent le savoir de transformer et d'imaginer de nouvelles pratiques alimentaires (restaurateurs, artisans, métiers de bouche et de services). C'est là la richesse du patrimoine vivant qu'est la gastronomie et la nécessité de la faire prospérer comme un enjeu de société, de lien entre le passé et l'avenir, de faire de l'alimentation un sujet de connaissance partagée, de lien entre les personnes et au service du développement durable du territoire.

Dans les recommandations à 2020 du Conseil de promotion touristique, il est largement fait référence à l'importance de dépasser les acquis et de créer de la synergie entre les acteurs pour gagner en qualité et s'adapter aux nouvelles demandes.

Les collectivités, et notamment les métropoles, sont considérées comme particulièrement agiles et enclin à accompagner les acteurs de la filière vers une approche plus opérationnelle et intégrée à la stratégie globale du territoire.

Quelques exemples d'outils de stratégie et d'initiatives illustrant la dynamique des collectivités au service du développement économique du territoire.

- **La Cité internationale de la Gastronomie de Paris-Rungis à l'heure de l'émergence de la thématique sur la scène nationale et internationale : quelle ambition au niveau micro, macro et globale pour une cité internationale ?**
 - *Christian HERVY, Cité internationale de la gastronomie Paris Rungis*

- **La démarche « Mangeons local en Île de France » : un argument pour la qualité de vie en Île de France**

Paris Région, première destination touristique au monde et première contributrice au PIB, doit concilier développement économique et qualité de vie pour rester attractive et offrir au plus grand nombre des opportunités fidèles aux modes de consommation durable et responsable.

 - *Jérôme KOHN, Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (CERVIA, île de France) (Intervention confirmée)*

- **Nanterre, un projet urbain intégrant l'alimentation durable**
 - *Hadjira FARZAD, Responsable du Service Développement Local, ville de Nanterre*

- **Un laboratoire de cuisines partagées dans le Château de Nanterre, une approche, globale, innovante et durable**
 - *Armelle DELAAGE, fondatrice de United Kitchens*