

LA 30^E ÉDITION DU MIAM EST LANCÉE ET MET TAHITI ET LE LOCAL À L'HONNEUR

Ce vendredi 17 novembre, le célèbre salon de la gastronomie et des produits du terroir a été inauguré au parc des expositions d'Alès Agglomération. L'évènement se tient jusqu'au lundi 20 novembre.

Avec un record de 140 exposants cette année, le MIAM ne cesse d'attirer les curieux et les gourmands. Convivial et très populaire, le salon qui génère environ 800 000 € par an « *joue la carte de la qualité et de la proximité* », a expliqué Éric Giraudier, président de la CCI du Gard qui organise l'évènement, avant de couper le ruban d'inauguration. Cette année, la culture polynésienne est à l'honneur, portée par l'association "Pacifique France". Outre les spécialités culinaires comme le ia ota, plat national à Tahiti, qu'il est possible de déguster sur place, les exposants polynésiens proposent également des perles de culture, des tissus fleuris traditionnels, ou des cosmétiques bio à l'huile de coco ou au monoï. Deux artistes tatoueurs polynésiens sont même installés sur le salon pour présenter et tatouer leurs plus beaux modèles de tatouages maori.

"Ici, c'est local !"

Le MIAM, c'est aussi l'occasion de valoriser le travail des producteurs locaux en le faisant découvrir au public. « *Ce salon, humainement et économiquement important, l'est également dans le cadre du déploiement du Plan Alimentaire Territorial, a précisé Christophe Rivenq, président d'Alès Agglomération. Le PAT a pour objectif de permettre une suffisance alimentaire en filière courte et qualitative. Le MIAM est donc un temps fort pour présenter les produits labellisés de nos producteurs, de nos agriculteurs et de ces paysans que nous aimons tant, qui font la fierté de cette économie de maintien de notre territoire* ». Dans cette logique et pour remercier son implication depuis de nombreuses années au salon gastronomique, le chef alésien et propriétaire du restaurant *Le Saint-Hilaire*, Sébastien Rath, a été choisi comme parrain de cette édition anniversaire.

Très attendu et déjà très fréquenté dès l'ouverture, le stand d'Alès Agglomération "Ici, c'est local !" fait donc la part belle au terroir cévenol. On retrouve entre autres, le miel et le Baron des Cévennes, les bières artisanales du sud Meduz, ou le sirop à la rose de damas bio de la P'tite cévenole qui a remporté la médaille d'argent du concours Gard gourmand 2023. « *C'est important pour nous d'être présents sur le MIAM, explique Emmanuelle Polge, qui représente le Jus de pomme 100 % Cévennes sur le stand. La filière pomme est soutenue par l'Agglo à plusieurs titres. Pour les démarches de dépôt de marque et aussi financièrement, pour la création d'un nouvel atelier de presse. C'est bien que les Alésiens puissent goûter notre produit et qu'ils sachent le reconnaître* ». L'inauguration du stand "Ici, c'est Local !" était également l'occasion d'annoncer officiellement l'obtention du label AOP pour 60 producteurs de la Châtaigne des Cévennes.

- Salon MIAM



- Ouverture les 17 et 18 novembre de 10h à 22h, le 19 novembre de 10h à 20h, et le 20 novembre de 10h à 18h
- Entrée : 5 € (gratuit – 12 ans et après 19h)
- www.miam-ales.com