

# Une vitrine magique pour Mirande et le Gers

---

[lejournaldugers.fr/article/28141-une-vitrine-magique-pour-mirande-et-le-gers](http://lejournaldugers.fr/article/28141-une-vitrine-magique-pour-mirande-et-le-gers)

faits divers

adour, astarac



Michel Hamon - Le 21 juin 2018 à 21h14



## Le rassemblement Cittaslow International une première en France

---

Organisée pour la première fois en France (Australie en 2017 ; Portugal en 2016 ...), l'assemblée internationale Cittaslow permettra de valoriser, au sein des Cittaslow du monde, (241 villes réparties dans 30 pays) une destination « slow tourisme » aux nombreux atouts (patrimoine, nature, qualité de vie, loisirs, accueil...). Près de 200 participants venus du monde entier : Australie, Autriche, Belgique, Canada, Chine, Colombie, Danemark, Finlande, Allemagne, Grande-Bretagne, Hongrie, Islande, Irlande, Italie, Japon, Pays-Bas, Nouvelle Zélande, Norvège, Pologne, Portugal, Afrique du Sud, Corée du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Taiwan, Turquie, Chypre, USA. sont attendus dans la sous-préfecture gersoise.

Durant quatre jours les visiteurs dégusteront Mirande et le Gers, au propre comme au figuré. Les participants seront invités à découvrir dans le cadre de visites commentées les actions menées dans la région, sur le plan agricole, patrimoine, développement durable, domaine social, etc... La découverte du Conservatoire de races anciennes au Lycée Agricole de Mirande, des produits Sentinelles Slow Food (vache mirandaise, porc noir, oie de Toulouse, poule gasconne..) et de la biodiversité permettra de sensibiliser les participants aux initiatives locales et de faciliter les échanges de bonnes pratiques

Coté gastronomie c'est le Chef Eric Maupas l'une des étapes labellisées Tables du Gers qui s'est mis au piano. Dans les assiettes des convives pour la soirée de gala du samedi soir, des spécialités locales comme le marbré de foies gras et des créations maison Paupiettes de canard Tutti Frutti les gourmands finiront avec une croustade locale et un sorbet flambé à l'Armagnac

Un Marché Cittaslow ce Vendredi sous la Halle offrira une belle vitrine des produits et de l'artisanat de la région et des villes du réseau France . Le Comité Départemental du Tourisme « Destination Gers », le CPIE gersois, TRIGONE, la mobilité douce seront aussi associés à la manifestation.

La sous préfecture gersoise a rejoint le réseau Cittaslow en 2011. Troisième ville après les pionniers que furent Ségonzac en Charente et La bastide d'armagnac dans les landes. Dès lors un réseau prenait corps et se développait lentement. Il faut dire que l'accès n'en est pas facile. Soixante critères sélectifs écartent nombre de prétendants. A la veille du rassemblement international Cittaslow, le réseau France présidé par Pierre Beaudran maire de Mirande s'était étoffé de quatre nouvelles communes : Créon (Gironde), Saint Antonin Noble Val (Tarn et Garonne), Loix en Ré (Charente Maritime), Valmondois (Val d'Oise).



A l'occasion de cette manifestation les villes de Simorre et Samatan dans le Gers feront leur entrée officielle au sein du réseau France. Les candidatures d'Eauze, Saint-Clar et Barbottan figurent parmi les postulants gersois. Si le réseau a peiné pour démarrer en France, l'évolution des mentalités en même temps que celle des consommateurs font qu'aujourd'hui plus personne ne traduit Cittaslow par ville lente mais par ville où il fait bon vivre.

En décembre 2011 Liliane Dubecq conseillère municipale se voyait remettre à l'occasion d'un rassemblement Cittaslow en Allemagne le fameux label aujourd'hui tant convoité

Né en Italie en 1986, le mouvement Slow Food voulait s'opposer à la malbouffe et aux fast-foods. C'est avec le même état d'esprit que quelques années plus tard, une nouvelle déclinaison du mouvement Slow a vu le jour. Dans la lignée directe de son illustre prédécesseur, le principe Cittaslow va plus loin et englobe tout ce qui participe à la qualité de vie des citoyens dans leur ville. - L'environnement - l'utilisation des énergies - Les infrastructures - L'urbanisme (mobilité et technologies) - La mise en valeur des produits locaux et de l'artisanat - L'hospitalité - La sensibilisation de la population.