



FESTIVAL INTERNATIONAL LA MARMITE
(FESMA) 2^e Edition

Du 26 avril au 09 mai 2023

Eveillez vos papilles !

Lomé, le 13 février 2023- Du 26 avril au 09 mai 2023, Lomé accueillera la deuxième édition du Festival international la Marmite (FESMA), le rendez-vous unique des acteurs de la chaîne de valeurs de la ferme à l'assiette.

Le Festival La Marmite tiendra sa deuxième édition du 26 avril au 09 mai 2023 à Lomé (Togo). Organisé sous le Haut Patronage de son Excellence Monsieur Faure Essozimna GNASSINGBE, Président de la République togolaise, avec le concours de l'Union Européenne, partenaire officiel, de l'Université de Lomé, des associations de chefs et restaurateurs Africa Gastronomique Togo et Cuisines Africaines, le FESMA est une initiative de l'agence FOCUS YAKOU destinée à valoriser les saveurs et traditions locales et africaines.

Le thème retenu pour cette édition 2023 est : « **Cuisine et Objectifs de Développement Durable (ODD) : repenser la culture, le partage et la consommation des aliments** ».

LE CONTEXTE

La proportion de personnes souffrant de la famine dans le monde croit sans cesse. Selon les chiffres des Nations-Unies, ils seraient près de 690 millions, soit environ 9% de la population mondiale exposés à la faim. La pandémie de la Covid-19 qui a sévi pendant deux ans, a exacerbé la situation. Et si la tendance ne s'inverse pas, les personnes touchées par la faim atteindraient 840 millions d'ici 2030.

Dans ce contexte, un changement profond du système mondial d'agriculture et d'alimentation est nécessaire pour relever le défi de nourrir décemment et suffisamment les habitants de la terre, y compris les 2 milliards de personnes supplémentaires qu'elle comptera d'ici 2050. Cela passe par une augmentation des capacités de la productivité agricole ainsi qu'un renforcement des systèmes durables de production de nourriture.

En outre, selon les Nations-Unies, 500 millions de petites exploitations agricoles fournissent jusqu'à 80 % de la nourriture consommée dans les pays en développement. Investir dans ces exploitations constitue donc un moyen considérable d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition des plus pauvres et d'accroître la production alimentaire pour les marchés locaux et mondiaux

Depuis les années 1900, quelque 75 % de la diversité des cultures a disparu des champs des agriculteurs. Une meilleure utilisation de la biodiversité agricole peut contribuer à des régimes alimentaires plus nutritifs, des moyens d'existence améliorés pour les communautés agricoles et créer de systèmes agricoles plus résilients et durables

Par ailleurs, si les femmes des régions rurales jouissaient au même titre que les hommes d'un accès à la terre, à la technologie, aux services financiers, à l'éducation et aux

marchés, le nombre de personnes souffrant de la faim serait réduit de 100 à 150 millions.

De fait, le FESMA édition 2023 offrira un cadre à la réflexion sur les nouveaux paradigmes à adopter ainsi que les mesures à mettre en œuvre afin de changer le système mondial d'alimentation et d'agriculture pour combattre la faim dans le monde. Elle sera parallèlement l'occasion, comme à chaque édition, de célébrer le savoir-faire culinaire ainsi que les saveurs et traditions africaines, de promouvoir les producteurs locaux ainsi que tous les acteurs de l'écosystème de la ferme à l'assiette. Cette nouvelle édition ouvrira par ailleurs ses portes à la découverte des richesses culturelles et culinaires d'autres régions du monde.

OBJECTIFS

L'objectif général du FESMA est de promouvoir les saveurs et les traditions africaines à travers la valorisation des produits locaux et des richesses culinaires togolaises et africaines. Il s'agit aussi de mener une réflexion holistique sur les nouveaux paradigmes à adopter en vue de nouveaux modes d'alimentation, de proposer des mesures pour changer le système mondial d'agriculture et d'alimentation, mais également de plaider en faveur d'une meilleure utilisation de la biodiversité agricole pour contribuer à des régimes alimentaires plus nutritifs ; ou encore de connecter les acteurs de l'écosystème agro-alimentaire.

LE PUBLIC CIBLE

Près de 150 exposants (chefs, cuisiniers, restaurateurs, hôteliers, producteurs, transformateurs, industriels, distributeurs, investisseurs ...), plus de 50 institutions (ministères, administrations, partenaires techniques et financiers, investisseurs, ...) et près de 100 000 visiteurs sont attendus pour cette deuxième édition. C'est également le rendez-vous de tous les passionnés de la cuisine.

LE PROGRAMME

Plusieurs activités sont prévues au menu de cette deuxième édition : Foire/ Exposition, compétitions culinaires, dégustation de produits et mets de nos régions et d'ailleurs, Rencontres B to B et Networking, Master Class, Ateliers, Formation, Sensibilisation, Colloques, Soirée de gala.

Le programme avec les différentes innovations de l'édition 2023 sera dévoilé au cours du lancement officiel qui se tient le 21 février 2023 à Kara.

Suivez-nous sur nos pages :

Twitter : [@Fesma_2022](#)

Facebook: [FESMA2022](#)

Instagram: [FESMA](#)

TikTok: [fesma2022](#)

www.festivalamarmite.com

Email : contact@festivalamarmite.com