J'ai un projet, voici mon pitch !

**Manger local et bas carbone**



Résumé / présentation :

C’est un défi à relever !

Le système alimentaire étant mondial les territoires se sont spécialisé, nous sommes devenus dépendants des autres territoires car nous avons abandonnés les productions à l’échelle de nos territoires, nous nous sommes rendus dépendants des transports des denrées alimentaires entre territoire.

**Stéphane Linou** : Géographe, Expert-Associé au Laboratoire Sécurité-Défense du CNAM : **Nous met au défit de démontrer que « manger local et bas carbone » en Occitanie et à Lalbenque est tout à fait possible !**

lien pour mieux connaitre Stéphane Lilou et ses motivations: <https://deklic.eco/stephane-linou-on-est-dans-une-illusion-de-securite-alimentaire/>

Son projet est lauréat du budget participatif régional, il y aura des subventions de la région se qui permettra entre autres **le tournage d’un film**, dont nous choisirons le fil conducteur (avec son aide) il nous fournira des professionnels, pour le tournage du film, et plus si besoin :diététicienne, cuisinière….

*(Les grands principes, une idée de la mise en œuvre possible, le rythme, la forme, etc)*

Nous devons composer un repas respectant le cahier des charges suivant :

- Cartographie des paysans nourriciers. (Agribalise / Ademe)

- 3 assiettes par repas

- produits achetés à moins de 51 km de rayon,

- 9,50 euros de matière première, achats correctement rémunérés aux producteurs

- 1, 6 kg de carbone par personne maximum

*(Qui quand quoi comment où pourquoi ?)*

- la date ; fête de la nature fin mai (22 – 26 mai)

Tout le reste est à décider à créer à imaginer !

- le comment ; bénévoles, cantines, professionnels, ….

- le public quels nombre de repas

- Le lieu précisément où cuisiner avec quel matériel

La cartographie sera chronophage en recherches et démarches auprès des producteurs et autres intervenants…

Il faudra une personne référencé pour piloter, et faire respecter le fil conducteur des prises de vues avec l’équipe de tournage.

Il faudra du monde !!!

Un appel à bénévoles sera lancé très rapidement auprès des associations comme, l’équipe d’Estivoc, de lac’oustic, de l’Asel, le groupe de la fête de la nature bien sur, sur les réseaux sociaux avec invitation à une réunion le 22 février à la halle de la mairie.

Au près des adhérents de la tresse après le vote de la création du groupe à la réunion mensuelle du 8 mars 24

En quoi, à votre avis, votre projet s'intègre-t-il à celui de La Tresse ?

Il fait un lien évident par la rencontre des différents acteurs locaux ; les différents producteurs, cuisiniers, professionnels, bénévoles, ….le « travail ensemble »

La cartographie des producteurs se révèle un point important de la connaissance de notre territoire, pour tous, ceux qui recherche une alimentation locale, ceux qui arrivent, touristes ou nouveaux résidents, ceux qui n’ont pas de jardin, poulaillers….

Les retombés « publicitaire » avec le film..

La notoriété sera celle de tous : les communes, les associations dont les bénévoles font partie …,SI nous parvenons à démontrer que le travail ensemble est efficace, à prouver que notre petit territoire peut nous fournir une alimentation complète saine, à bas prix et une sécurité alimentaire.



Une idée d'un budget prévisionnel ?

*Qu'est-ce que ça coûte ? Qu'est-ce que ça rapporte ? (financier, humain, matériel...)*

Pas de budget pour l’instant, trop de paramètres interviennent dans ce calcul.

Le nombre des repas, le prix d’achat des denrées le prix de vente de ces repas, avec ou sans les subventions de Stéphane Linou…..



Prénom, nom et adresse mail et n° de téléphone du/des premiers porteurs de projet :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Claire Marzet | claire.marzet@wanadoo.fr |  |
| Pascale Ligonie | pligonie@gmail.com |  |
| Myriam Lezouret | myriam.conquet@laposte.net |  |
| Aleth Galland | galland\_aleth@hotmail.fr | 06 31 43 99 48 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |