

[Accueil](#) / [Economie](#) / [Agro-alimentaire](#)

Lot : il forme les élus partout en France pour les préparer à l'autonomie alimentaire



Agro-alimentaire, Cahors, Lot

Publié le 30/08/2022 à 16:32 , mis à jour à 16:32

Écouter cet article 

Powered by ETX Studio

00:00/04:08 

Stéphane Linou, le Lotois à l'initiative du mouvement Locavore, forme depuis deux ans les élus partout en France. Son objectif : préparer l'autonomie alimentaire en cas de rupture d'approvisionnement. Pour ce faire, il encourage les élus à enrichir leur plan de sauvegarde communal.

Préparer les élus à un risque de pénurie alimentaire, c'est sa mission. Depuis deux ans, Stéphane Linou qui vit à Beauregard, conseille les maires, les conseillers municipaux, les conseillers communautaires et départementaux pour aller vers une autonomie alimentaire. Le Lotois est loin d'être un inconnu dans le paysage de la consommation locale. En 2008, il a lancé le mouvement Locavore, son premier fait d'armes. " Je creuse

le sujet de la résilience alimentaire depuis plus de vingt ans", explique-t-il. Son constat est simple. Terrible et un brin alarmiste. " On n'est plus capable de se nourrir localement, on vit sous perfusion alimentaire, je me suis rendu compte en enquêtant qu'il n'y avait de stock ni dans les grandes surfaces, ni dans les collectivités ni même dans le cadre d'un plan stratégique de l'Etat ", liste-t-il.

Alors, il en est sûr, tout volerait en éclat en cas de rupture d'approvisionnement : " Nous sommes devenus intolérants à la frustration alors, en cas de risque majeur de pénurie alimentaire, combien de temps tiendrait-on ?" En 2008, celui qui est alors agent de développement local pour la communauté de communes Lauragais-Montagne noire, dans l'Aude, se lance le défi de se nourrir exclusivement, pendant un an, de produits situés dans un rayon de 150km autour de lui. Pari réussi. Après avoir été conseiller général de l'Aude et conseiller municipal à Castelnaudary, Stéphane Linou veut transmettre son expérience aux élus. " Depuis 2020, je forme des maires et des conseillers en collaboration avec l'institut supérieur des élus", ajoute-t-il. Car pour lui, se préparer à l'autonomie alimentaire est une question " d'ordre public ". Ce programme peut intégralement être pris en charge par le droit individuel à la formation des élus.

Un repas de fête local, chic et pas cher

" Le matin, je présente les risques globaux liés au climat, à la raréfaction de l'énergie, la démographie, le réchauffement climatique... Bref, toutes les mauvaises nouvelles en un seul moment et un seul lieu, de toute façon, il faut bien en passer par là pour accepter le diagnostic et donc, pouvoir agir, poursuit-il. Une fois le coup de massue, donc, il propose à midi de réaliser son défi locavore : manger un " repas de fête, local, chic et pas cher, bas carbone et dans moins de 51 km à vol d'oiseau". Comme un dîner presque parfait... Mais intégralement local. Le menu concocté par l'un des participants ne doit pas dépasser 9,50€ coût matière par personne, doit aussi être correctement payé au producteur et répondre aux critères des accords de la Coop 21 : le taux de carbone par personne ne doit pas dépasser 1,6kg. Autant dire que le cahier des charges est très strict.

Objectif : " C'est comme une manœuvre de pompier, on voit ce que l'on est capable de faire, on touche du doigt la problématique de disponibilité des produits, la limite financière et géographique". L'après-midi, pendant la digestion, il est question de plan communal de sauvegarde. " On liste des actions à mener en amont comme développer

des potagers, installer des paysans, augmenter les stocks de la cantine, créer une légumerie..." Autant de solutions à mettre en œuvre. Depuis deux ans, il a formé 200 élus du Pays-Basque, de la Savoie, en Haute-Loire, en Haute-Garonne... Ironie du sort : le Lotois ne s'était pas encore attaqué à ses propres voisins. Vendredi, pour la première fois dans le Lot, il dispensera son programme à une dizaine d'élus du secteur de Lalbenque : des maires, des conseillers municipaux et départementaux.

Stéphane Linou sera en conférence avec Céline Basset, spécialiste de la résilience alimentaire, au lac de Marcenac, à Lalbenque, ce samedi dans le cadre du festival Lacoustique. Thème de la conférence : du microbiote du sol au microbiote territorial : que mangerons-nous demain ? Prix libre.



Manon Adoue
suivre ce journaliste

[Voir les commentaires](#)

NOUVELLE DS 7, un nouveau design charismatique

Un SUV raffiné qui séduit par ses lignes élégantes et dynamiques

DS Automobiles | Sponsorisé

[En savoir plus](#)

Voici comment être soi-même socialement

www.uneaisancesociale30.online | Sponsorisé

Des grêlons géants tombent en Catalogne : une fillette de 20 ans tuée et de nombreux dégâts

Un violent orage de grêle a touché la région de Gérone en Catalogne, mardi soir. Des grêlons d'un diamètre allant jusqu'à 10 cm sont tombés. Un bébé de vingt mois est mort, les...

La Dépêche

Cette nouvelle pompe à chaleur fait peur aux fournisseurs de chauffage

Eco Innovation | Sponsorisé