

RETOUR SUR LA FORMATION DES ÉLUS

Avec

STÉPHANE LINOU



Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial Saintonge Romane**, les communautés de communes de Cœur de Saintonge et de Gémozac ont accueilli **Stéphane Linou**, ancien conseiller général de l'Aude et pionnier du mouvement locavore en France pour échanger avec les élus sur le lien entre **résilience alimentaire et sécurité civile**.

Au cœur de la nouvelle salle des congrès de l'Abbaye de Trizay, alors que la matinée était destinée à poser le contexte actuel et exposer

les risques globaux en lien avec le dérèglement climatique, Stéphane Linou a encouragé les élus à revoir leur **Plan de Sauvegarde Communal** (PSC) durant l'après-midi via un exercice de mise en situation. Enrichir leur PSC permettrait en effet d'assurer une **meilleure autonomie alimentaire** en cas de rupture d'approvisionnement mais également de faciliter la mise en œuvre d'actions favorables à la transition alimentaire du territoire.



De gauche à droite : Stéphane Linou, Stanislas Caillaud (Maire de Trizay), Céline Colet (GAB 17), Philippe Soulis (Maire de Rioux), David Raffé (Maire de Nancras), Géraldine Cussac (Élue de Geay), Daniel Bernard (Élu Soullignottes), Patrick Chalmette (Élu Nieul-lès-Saintes), Marie-Claude Pelletier (Élue Trizay), Nadine Hillairet (Élue La Vallée), Patricia Mathieu (Correspondante Sud Ouest).

Pour le déjeuner, Stéphane Linou, nous a mis au défi. Proposer un **repas locavore bas carbone** respectant les conditions suivantes :

- Le repas doit être **chic** et **festif**
- Le coût de repas doit être **inférieur à 9,50 €** par personne. *Seul le coût des matières premières a été pris en compte*
- Les produits doivent être issus du territoire dans un **rayon de 51 km** (à vol d'oiseau) autour du lieu de repas.
- L'empreinte carbone du repas doit être **inférieure à 1.6 kg CO²** par personne. *Pourquoi 1.6 kg ? Pour respecter l'accord de Paris qui, en 2015, a estimé un budget carbone annuel par personne de 2 tonnes maximum pour limiter le réchauffement climatique à +1,5°C. Dans ce budget carbone, la part de l'alimentation individuel représente 0.6 t eqCO²/an soit 1.6 kg eqCO²/jour.*

Le repas locavore bas carbone a été un bon outil pour évoquer le sujet de la **transition alimentaire** (aujourd'hui nécessaire) du territoire afin d'offrir une **alimentation saine**, de **qualité** et **accessible à tous**, de **rémunérer justement les agriculteurs** et de **préserver la biodiversité**.



Ensemble des produits utilisés dans le cadre du défi locavore bas carbone

Ce repas a également permis de faire découvrir une partie des produits locaux utilisés dans certaines cantines du territoire, et de montrer que se fournir en local ne coûte pas forcément plus cher ... justement ! cela permet en plus de favoriser l'économie du territoire.



Menu



APÉRITIF

Mousse de betterave chèvre frais
Houmous oignons confits chèvre frais
Chips de chou kale

ENTRÉE

Œuf cocotte sur son lit de butternut
et fondue d'oignons



PLAT

Poulet fermier façon Grand-Mère
Riso crémeux aux champignons



DESSERT

Duo de fruits charentais
Tatin aux pommes



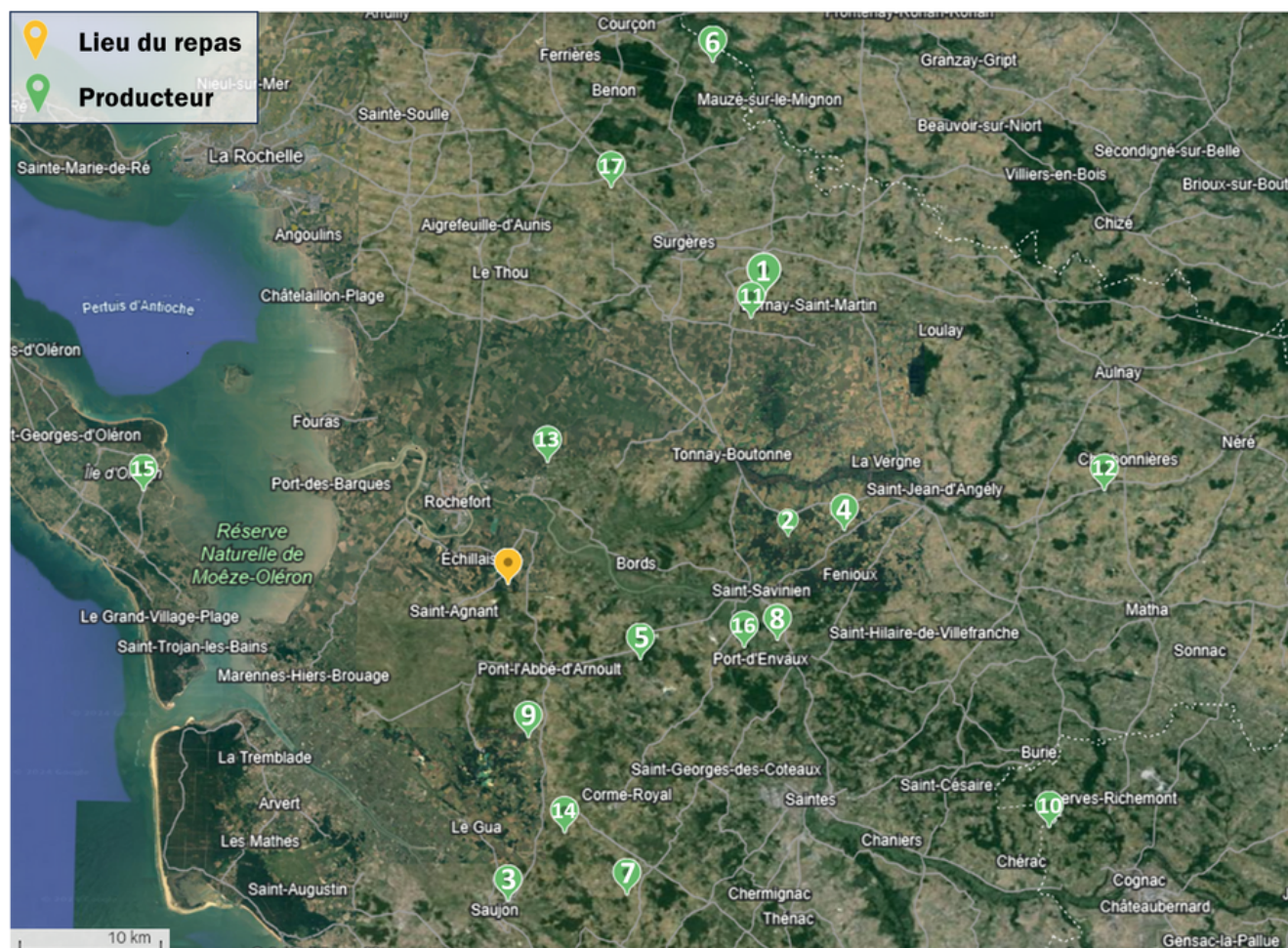
Les élus ont pu déguster un repas **100% local** avec des denrées issues de **17 producteurs** du territoire compris dans un rayon de **43 km**. Celui-ci, bien que généreux, n'a coûté que **7,8 € par personne** (en matières premières) ! Enfin, le fait d'intégrer des produits bruts, de saisons, en direct de la ferme et, pour certains, issus d'une agriculture biologique, a permis de relever le défi avec une empreinte carbone de **1.47 kg d'eqCO² par personne**.



Les participants en pleine dégustation.



LES PRODUCTEURS



1  EARL Pacaud (Bléo) 29 km	11  La Vache Charentaise 26 km
2  Le Champ du Marronnier 20 km	12  Laurent Agnès 43 km
3  Champs du partage 23 km	13  Le jardin de Tonny 9 km
4  La ferme de Varenne 24 km	14  Les vergers de Biguenet 18 km
5  EARL La Cussonerie 11 km	15  Lumi'Algues 27 km
6  La ferme de l'Orée 20 km	16  Olivier Lorgue 18 km
7  La ferme de Liberneuil 11 km	17  William Bayle 30 km
8  La ferme est dans l'sac 43 km	
9  La Noyeraie des Borderies 40 km	
10  EARL La Venise verte	

DÉTAIL DU REPAS

Ingrédient	Label	Producteur	Facteur d'Emissions (kgCO2e/unité)	Qté Consommée (kg)	Emissions (kgCO2e)	Coût réel repas
Riso		EARL Pacaud (Bléo)	2,14	0,383	0,819	2,37 €
Betterave crue	BIO	Champ du Marronnier	0,364	1,027	0,374	4,02 €
Pomme de terre			0,11	0,395	0,043	1,55 €
Champignon		Champs des possibles	0,494	0,778	0,384	3,89 €
Farine de blé	BIO	Delahunay Françoise	0,719	0,425	0,306	1,32 €
Poulet fermier		EARL de la Cussonnerie	2,57	2,360	6,065	18,57 €
Ail		EARL La venise verte	0,358	0,150	0,054	1,17 €
Pois chiche	BIO	La ferme de l'Orée	0,91	0,307	0,279	1,58 €
Chèvre frais	BIO	La Ferme de Liberneuil	5,72	0,500	2,860	9,00 €
Miel		La Ferme est dans l'Sac	1,2	0,020	0,024	4,00 €
Œuf	BIO		2,01	0,884	1,777	8,40 €
Patate douce	BIO		0,304	0,886	0,269	1,17 €
Persil	BIO		1,08	0,074	0,080	1,79 €
Radis	BIO		0,602	0,313	0,188	1,59 €
Salade	BIO		0,21	0,200	0,042	1,30 €
thym	BIO		0,813	0,036	0,029	0,71 €
Noix sans coque	BIO	La noyeraie de la Borderie	1,47	0,086	0,126	2,41 €
Huile végétale noix	BIO		1,57	0,224	0,352	7,77 €
Crème fraîche		La Vache Charentaise	3,64	0,436	1,587	4,36 €
Beurre			7,79	0,306	2,384	6,12 €
Vinaigre de cidre		Laurent Agnès	0,919	0,010	0,009	1,26 €
Butternut		Le Jardin de Tonnay	0,619	1,106	0,685	2,77 €
Carotte multicolore			0,09	0,830	0,075	2,08 €
Chou kale			0,728	0,391	0,285	5,24 €
Navet			0,364	0,395	0,144	1,38 €
Jus de pomme	BIO	Les vergers de Biguenet	0,501	1,000	0,501	5,24 €
Kiwi	BIO		0,32	0,364	0,116	1,56 €
Pomme	BIO		0,397	3,942	1,565	4,92 €
Fleur de sel		Lumi'Algues	0,604	0,042	0,025	1,33 €
Poivre			0	0,015	0,000	2,24 €
Pain boule		Olivier Lorgue	0,737	0,741	0,546	5,82 €
Oignon rouge		SCEA Bayle William	0,07	1,450	0,102	3,63 €
Total					21,994	116,91 €
Total /personne					1,466	7,79 €

À VENIR

Afin de poursuivre cette phase de sensibilisation, les élus pourront de nouveau **appréhender les enjeux de notre système alimentaire**, mais cette fois-ci de manière plus ludique avec la **Fresque Agri'Alim** qui aura lieu en mai.

D'autres actions sont prévues dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, et nous continuerons à vous tenir au courant. Nous vous invitons à venir assister à la **table ronde « L'alimentation et les jeunes : des enjeux pour la santé, l'environnement et le territoire »** qui aura lieu le **26 mars 2024 à 18h** au lycée Georges Desclaude à Saintes.