



# INFORMATION

MARS 2024



## RETOUR SUR LA FORMATION DES ÉLUS

Avec

## STÉPHANE LINOU



Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial Saintonge Romane**, les communautés de communes de Coeur de Saintonge et de Gémozac ont accueilli Stéphane Linou, ancien conseiller général de l'Aube 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 Soulisse (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 CO<sup>2</sup>** 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 eqCO<sup>2</sup>/an soit 1.6 kg eqCO<sup>2</sup>/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

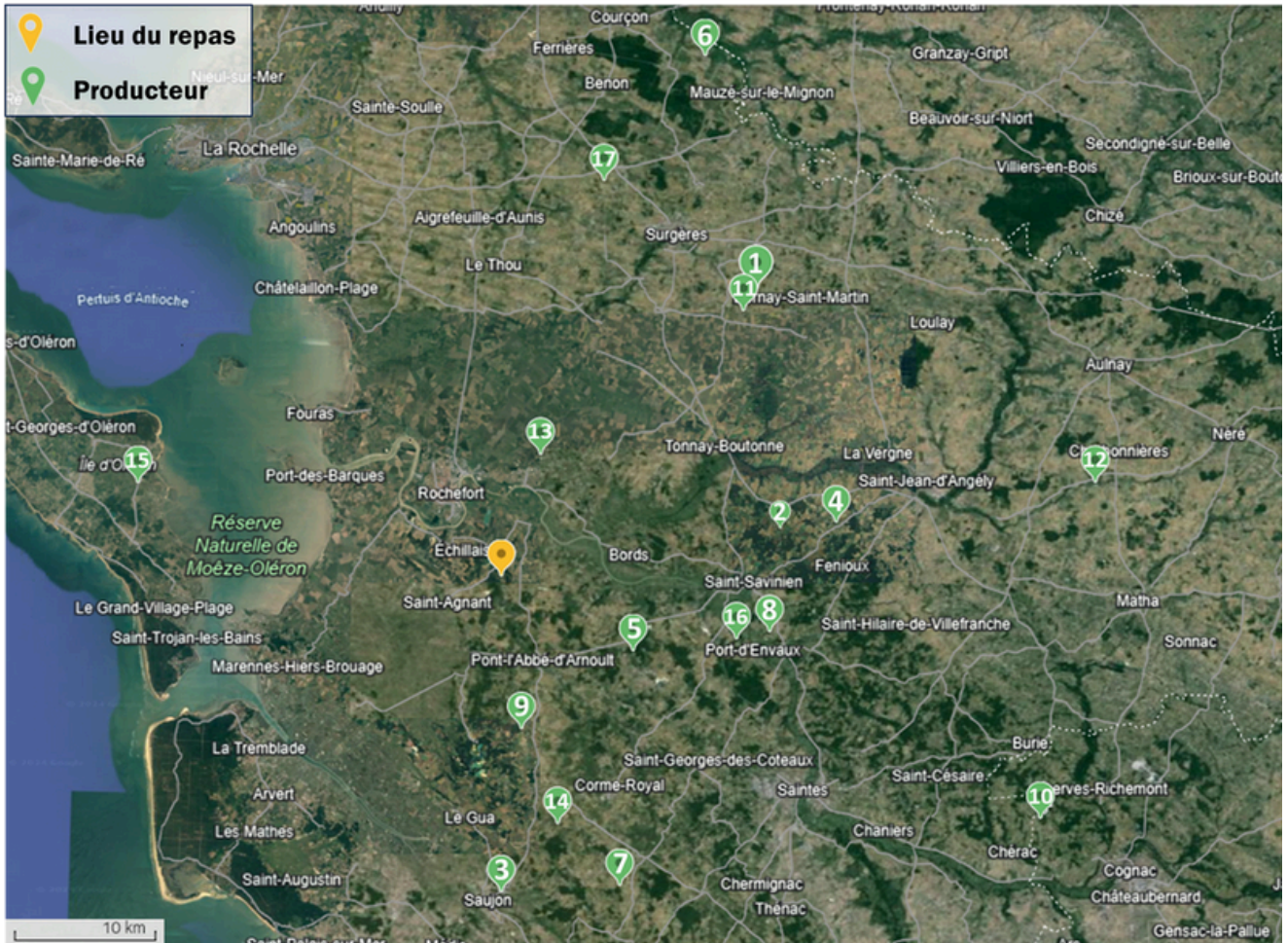


Les élus ont pu déguster un repas **100% local** avec des denrées issues de **17 producteurs** du territoire compris dans un rayon de **43 km**. Celui-ci, bien que généreux, n'a coûté que **7,8 € par personne** (en matières premières) ! Enfin, le fait d'intégrer des produits bruts, de saisons, en direct 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'eqCO<sup>2</sup> par personne**.



Les participants en pleine dégustation.

# LES PRODUCTEURS



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

# 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 €	
					<b>Total</b>	<b>21,994</b>	<b>116,91€</b>
					<b>Total /personne</b>	<b>1,466</b>	<b>7,79€</b>

## 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.