



# FORMATION ÉLU.ES - « RÉSILIENCE ALIMENTAIRE ET SÉCURITÉ CIVILE »

Information - Mars 2024

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial de 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**.

## L'enjeu de l'autonomie alimentaire

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.

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**.



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.

## Un repas 100% local

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.

## 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



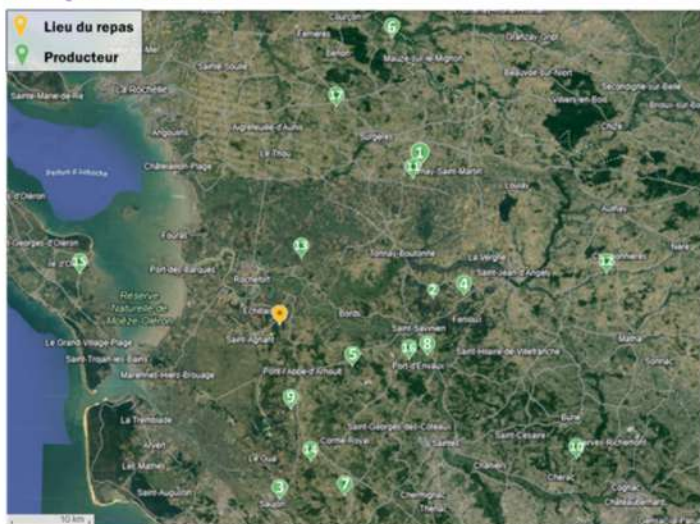
**DESSERT**  
Duo de fruits charentais  
Tatin aux pommes



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 producteurs



## Détails du repas

Ingrédient	Label	Producteur	Lieu d'achat	Qté Consommée (kg)	Emissions (kgCO <sub>2</sub> e)	Coût réel repas
Riso		EARL Pacaud (Blé)	Ferme Santone	0,383	0,819	2,37 €
Betterave crue				1,027	0,374	4,02 €
Pomme de terre	BIO	Champ du Marronnier	En direct	0,395	0,043	1,55 €
Champignon		Champs des possibles	Ferme Santone	0,778	0,384	3,89 €
Farine de blé	BIO	DeLaunay Françoise	Ferme Santone	0,425	0,306	1,32 €
Poulet fermier		EARL de la Cussonnerie	En direct	2,360	6,065	18,57 €
Ail		EARL La Venise verte	Ferme Santone	0,150	0,054	1,17 €
Pois chiche	BIO	La ferme de l'Orée	Ferme Santone	0,307	0,279	1,58 €
Chèvre frais	BIO	La Ferme de liberneuil	En direct	0,500	2,860	9,00 €
Miel				0,020	0,024	4,00 €
Œuf	BIO			0,884	1,777	8,40 €
Patate douce	BIO			0,886	0,269	1,17 €
Persil	BIO	La Ferme est dans l'Sac	En direct	0,074	0,080	1,79 €
Radis	BIO			0,313	0,188	1,59 €
Salade	BIO			0,200	0,042	1,30 €
thym	BIO			0,036	0,029	0,71 €
Noix sans coque	BIO	La noyeraie de la Borderie	Ferme Santone	0,086	0,126	2,41 €
Huile végétale noix	BIO			0,224	0,352	7,77 €
Crème fraîche		La Vache Charentaise	La Grange des Fines Goules	0,436	1,587	4,36 €
Beurre				0,306	2,384	6,12 €
Vinaigre de cidre		Laurent Agnès	Ferme Santone	0,010	0,009	1,26 €
Butternut				1,106	0,685	2,77 €
Carotte multicolore		Le Jardin de Tonnay	Ferme Santone	0,830	0,075	2,08 €
Chou kale				0,391	0,285	5,24 €
Navet				0,395	0,144	1,38 €
Jus de pomme	BIO			1,000	0,501	5,24 €
Kiwi	BIO	Les vergers de Biguenet	En direct	0,364	0,116	1,56 €
Pomme	BIO			3,942	1,565	4,92 €
Fleur de sel		Lumi'Algues	En direct	0,042	0,025	1,33 €
Poivre				0,015	0,000	2,24 €
Pain boule		Olivier Lorgue	En direct	0,741	0,546	5,82 €
Oignon rouge		SCEA Bayle William	Ferme Santone	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.

