



## STÉPHANE LINOU Un régime 100% local

© Edouard Hannoteaux

On l'appelle du nom barbare de "locavore". Parce qu'il se nourrit exclusivement de produits cultivés dans un rayon de 150 km maximum autour de chez lui, à Castelnaudary (Aude). Derrière l'expérience, qui peut paraître un brin loufoque, ce jeune altermondialiste défend le plaisir du terroir, l'agriculture de proximité et les circuits courts.

**D**e puis un an et demi, dans son assiette, il n'y a plus ni poivre du Vietnam, ni sucre du Brésil, ni chocolat de Côte d'Ivoire, ni saumon de Norvège. Mais, à ceux qui feraient déjà la soupe à la grimace rien que d'y penser, ne vous y fiez pas : les repas de Stéphane Linou ne manquent ni de saveurs, ni de piquants ! Ce gai luron de 34 ans est passé maître dans l'art de la débrouille : le poivre et le sucre ont été remplacés par du piment et du miel audois, le riz vient des étangs de Mar-seillette et la bière, la *Karland*, du Tarn. Et il a même réussi à dénicher du sel local ! Tout est une question de réseaux et d'organisation. "Ma voiture est devenue une vraie épicerie", s'amuse celui qui s'autorise bien quelques entorses dans le cadre professionnel. "Certains disent que je suis un intégriste. Mais en fait, n'importe qui peut le faire... à 80%. Le reste, c'est le joker « Marco Polo »." Du nom de ce marchand vénitien qui ramena en

Europe des douceurs de Chine au XIII<sup>e</sup> siècle. Car, si les aliments que nous consommons parcourent, en moyenne, 15 000 km... Stéphane Linou a décidé de réduire cette distance par 100 km, en ne passant que par des producteurs locaux. Un défi contraignant, mais assez simple pour cet agent territorial, spécialiste de l'aménagement du territoire et du développement rural, qui a créé en 2004 la toute première Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) de l'Aude.

### Succès d'audience

Le but de l'expérience ? Faire évoluer les mentalités sur notre manière de consommer et surtout faire prendre conscience de notre degré de dépendance. "Les ceintures maraichères ont complètement disparu des grandes villes. On vit sous perfusion, à la merci de tout événement imprévu. Que se passera-t-il en cas de guerre, d'embargo ou

de grève des transporteurs ? interpelle le jeune altermondialiste. Pourquoi aller chercher à des kilomètres ce que l'on peut produire ici ?" Stéphane Linou milite pour la mise en place d'un "service minimum alimentaire" - en clin d'œil à ce qui s'est mis en place dans les transports et dans les écoles -, ce qui passe, forcément, par le maintien d'une agriculture de proximité. Le message a un réel succès d'audience, au regard des nombreux articles dans les médias et des sollicitations qu'il reçoit d'élus, d'associations et même de mères de famille. "Je n'ai jamais vu autant de monde ! J'échange des bons plans et des recettes, je mets en relation des producteurs et des consommateurs. Bref, c'est aux antipodes des allées des supermarchés. Cette expérience crée du lien social et de la convivialité." Et elle est sans danger pour la santé (ses prises de sang n'ayant révélé aucune anémie) et pour le portefeuille (ses dépenses ayant baissé de 30%). ■  
En savoir plus : [www.mangeonslocal.fr](http://www.mangeonslocal.fr)

Gwenaëlle Moullins