

Sommes-nous capables de nous nourrir localement ?

Stéphane Linou va tenter de se nourrir exclusivement avec des produits locaux sur une période d'un an. Son but : faire évoluer les mentalités.

C'est un pari pour le moins audacieux que va tenter de réaliser un Chaurien sur une période d'un an. Stéphane Linou, "pur produit" de la région a décidé de se nourrir avec des denrées alimentaires dans un rayon de 150 kilomètres. Vu qu'il est plus simple de réaliser cette opération au mois d'août (en cette période estivale, on mange traditionnellement plus léger), Stéphane a décidé de commencer son action au mois de septembre. Mais il est déjà sur le qui-vive depuis un petit moment. "Je pense à ce projet depuis le mois de janvier et j'ai commencé à m'organiser depuis deux mois", assure-t-il.

Une initiative canadienne. Stéphane Linou s'inspire d'une idée venue tout droit du Canada, *La diète des 100 milles*, réalisée par deux journalistes l'an passé. Ces derniers ont consommé exclusivement des aliments dans un cercle de 100 milles (soit environ 150 km). Le but est donc simple. Essayer de démontrer qu'il est possible de se nourrir avec des produits issus d'un périmètre précis. "Le prix du carburant ne cesse de grimper et selon une étude, les aliments parcourent plus de 15 000 km avant de finir dans nos assiettes. Il est donc malheureusement logique que le consommateur paye plus cher aujourd'hui. Et que se passera-t-il si l'ensemble des transporteurs décidait de se mettre en grève ?" Même si, en premier lieu, il agit à titre personnel, Stéphane Linou espère bien interpellier l'opinion et faire évoluer les mentalités sur les manières de consommer. "Nous sommes sous perfusion alimentaire. Toulouse, par exemple, est alimentée par l'Espagne et au moindre problème, c'est la catastrophe. Il faut donc essayer de changer."

Un contexte local favorable. Au niveau de la population chaurienne et de ses alentours, le contexte semble favorable à Stéphane. Figure locale du militantisme paysan, ce dernier



Manger mieux, manger frais et surtout manger local. Photos Rumeau

possède un solide réseau de connaissance et de soutien à sa cause. "Pour conserver certains produits, je vais devoir improviser et puis j'apprendrais au contact des gens. Cela sera l'occasion de créer des ateliers entre amis de fabrications de pâtes par exemple." On l'aura compris, cette initiative est loin de ressembler à du repli sur soi et encore moins à une sorte "d'intégrisme bio". Recréer une activité de proximité, voilà le maître mot.

Dans l'absolu, le souhait de Stéphane Linou serait de créer un service minimum alimen-

taire. Et cela doit donc passer par une action sur le foncier. Faire des choix, proposer des solutions et surtout revaloriser le métier de paysan, une profession qui ne cesse d'affronter les crises. Stéphane se décrit donc comme un "pessimiste actif".

Niveau financier, Stéphane assure que cela ne changera pas ses habitudes et que c'est possible pour tous.

Manger mieux, manger frais et surtout manger local. Pour Stéphane, plus qu'un message, un vrai combat.

Alex Ferrer

Comment ça marche ?

Stéphane Linou va donc se mettre en scène en quantifiant le degré de denrées alimentaires dans un cercle de 150 kilomètres. Concrètement, comment va-t-il bien pouvoir faire ?

Premier point, il est nécessaire d'avoir une alimentation équilibrée. Il faudra donc qu'il mesure par produit, le degré d'autonomie.

Vu sa profession, Stéphane est agent territorial donc souvent en déplacement, il s'accordera des dérogations et mangera alors comme tout le monde, son but n'étant pas de se couper de la réalité et de s'isoler. Quand il partira en vacances, c'est simple, il aura juste à déplacer son cercle et s'adaptera donc aux produits des régions.

Au niveau de la viande, pas de problème, il connaît déjà son fournisseur, ses habitudes ne changeront pas.

Pour le poisson, cela devient déjà plus compliqué mais Stéphane a un plan en Ariège ! Même solution pour le sel, ses connaissances locales feront le reste.

Le poivre sera remplacé par du piment et le sucre par du miel. Il rendra compte de son action sur le site internet :

www.mangeonslocal.fr

