



LIONEL ASTRUC & CECILE CROS

MANGER LOCAL

S'approvisionner et produire ensemble autrement

collection Domaine du Possible

En coédition avec Colibris

PARUTION EN LIBRAIRIE LE 5 OCTOBRE 2011

Notre nourriture est beaucoup plus qu'une source nécessaire d'énergie, elle exprime notre liberté de choix, le respect et le soin que nous prenons de notre santé et de celle de notre planète.

Aujourd'hui où se dessine l'ère de l'après-pétrole, il apparaît nécessaire de retrouver la maîtrise de notre alimentation, en privilégiant les "circuits courts" et les producteurs locaux, ou en produisant soi-même. Cette relocalisation permet de savoir comment sont produits et transformés les aliments, mais aussi de renouer un dialogue avec les agriculteurs et de leur garantir un revenu à la hauteur de leur travail et de leur rôle nourricier.

Il y a au moins trois bonnes raisons de manger local. D'abord, parce que notre approvisionnement dépend pour une trop large part d'importations en provenance de pays parfois lointains, ce qui le rend fragile. On a calculé que, si les transports étaient interrompus, une ville comme Paris, par exemple, n'avait que trois ou quatre jours d'autonomie alimentaire. Ensuite, parce que ces importations sont coûteuses en pétrole, une énergie qui va devenir rare et chère, et en pollutions qui viennent accroître le réchauffement climatique. Enfin, parce que déléguer la capacité de nous nourrir à des entreprises multinationales nous prive de l'une de nos libertés les plus fondamentales : la maîtrise de ce qui nous nourrit.

Cependant, comment faire pour manger local ? Retrouver la maîtrise de son alimentation oblige à réapprendre des gestes souvent oubliés (jardiner, préparer des conserves...) et à redécouvrir la coopération et l'entraide qui conditionnent le plus souvent la réussite.

Pour aider à cette grande "requalification", les auteurs de *Manger local*, proposent vingt-six initiatives qui reposent sur des expériences vécues, réussies et facilement reproductibles, ordonnées de manière à amener le lecteur à mettre en œuvre des actions, des plus simples (créer un marché de producteurs, un réseau de paniers, approvisionner une cantine en produits bio et locaux ou démarrer son potager) aux plus "engagées" (se réunir autour d'un jardin partagé, créer un éco-hameau, mettre les initiatives locales en réseau...). Chaque initiative est exposée de manière pragmatique, avec ses succès et ses accidents de parcours. Une liste de conseils pratiques suit chacun de ces récits et donne une idée juste du travail à accomplir et de la marche à suivre pour adapter les différentes idées maîtresses à son propre territoire (quartier, village, ville, vallée...). Cette liste est accompagnée d'un annuaire très fourni qui permet au lecteur de poursuivre sa réflexion pour s'engager localement.

Après des études de sciences politiques, Lionel Astruc est devenu journaliste spécialisé dans l'environnement. Ses enquêtes le conduisent à visiter des projets écologiques

RELATIONS PRESSE :

Régine Le Meur

r.lemeur@actes-sud.fr

05 62 66 94 63

assistée de Élodie Cédé

e.cede@actes-sud.fr

01 55 42 14 40

CONTACT PRESSE - COLIBRIS :

Emmanuelle Pometan

emma@emmapom.com

06 11 34 04 88

ACTES SUD - SERVICE DE LA COMMUNICATION

18, rue Séguier, 75006 Paris

Tél. 01 55 42 63 00 Fax 01 55 42 63 01

presse@actes-actes.fr / www.actes-sud.fr

pionniers. Ses reportages paraissent dans la presse et ont fait l'objet de nombreux livres, parmi lesquels Voyage en Terre durable (Glénat), Échappées vertes (Terre Vivante), Aux sources de l'alimentation durable (Glénat)...

Cécile Cros, titulaire d'un master en gestion de l'environnement de l'université de Plymouth, en Grande-Bretagne, est chargée des relations extérieures et rédactrice à la Fondation Goodplanet.

Colibris est une ONG qui encourage une dynamique de créativité au sein de la société civile. Sa mission consiste à inspirer, relier et soutenir ceux qui veulent construire une société écologique et humaine.
www.colibris-lemouvement.org

FORMAT : 14 x 19 / 192 PAGES / 19 EUROS