

Un Repas Chic, Local, Pas Cher et Bas Carbone

C'est le Défi relevé par la cantine de Saint-Félix

Et une famille du territoire du Grand-Figeac,

accompagnées par ECOLOCAL, avec des professionnels en nutrition, techniques culinaires, et résilience alimentaire territoriale.

Est-ce possible ?

Pourquoi pas ?

Comment faire ?

Pourquoi pas moi ?



Provenance des aliments
MOINS de 51 km
du lieu du repas



Repas de Fête
3 plats soignés
à MOINS de 9,5 € de coût
matière par personne et par
repas, avec une rémunération
correcte des producteurs



Empreinte Carbone
MOINS de 1,6 kg
CO₂e /personne

Le projet « Mangeons local et bas carbone ! », lauréat du budget participatif de la Région Occitanie, est animé par une équipe d'experts en résilience territoriale, en nutrition et en gastronomie.

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, le Grand-Figeac accueille ce défi relevé par la cantine de Saint-Félix ainsi que par une famille du territoire avec pour objectif de préparer un menu composé de 3 plats respectant 3 contraintes.

Une occasion de découvrir les richesses alimentaires du terroir, mais aussi d'évoquer les enjeux d'une meilleure souveraineté alimentaire.

12 juin 2025 – Lycée Agricole de la Vinadie à Figeac

18h00 : Atelier discussion sur les représentations individuelles et collectives de l'alimentation et des enjeux associés

20 juin 2025 – Salle des fêtes de Saint - Félix

15h00 : Conférence « Résilience alimentaire des territoires »

16h00 : Stress test – mise en situation d'une rupture d'approvisionnement alimentaire



*Merci de bien vouloir nous informer
de votre présence à contact@ecolocal.info*

