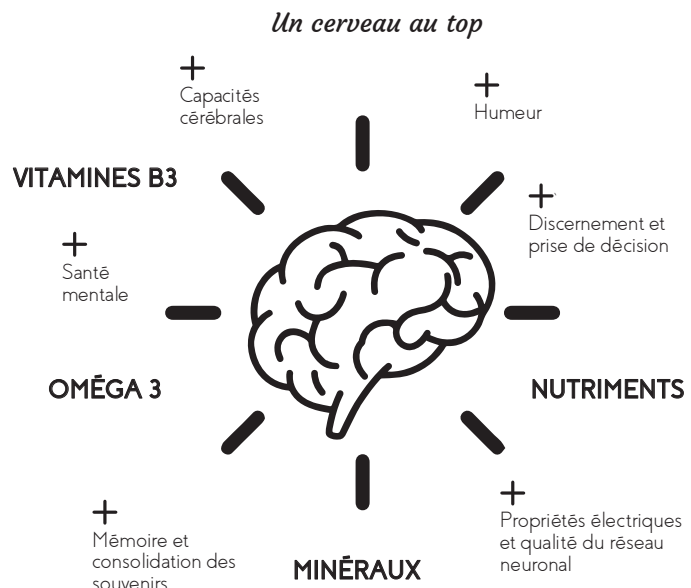


# Un projet alimentaire territorial pour une belle Raison d'être : Ne pas perdre la raison !

La toute-puissance de notre nourriture sur l'état de notre cerveau

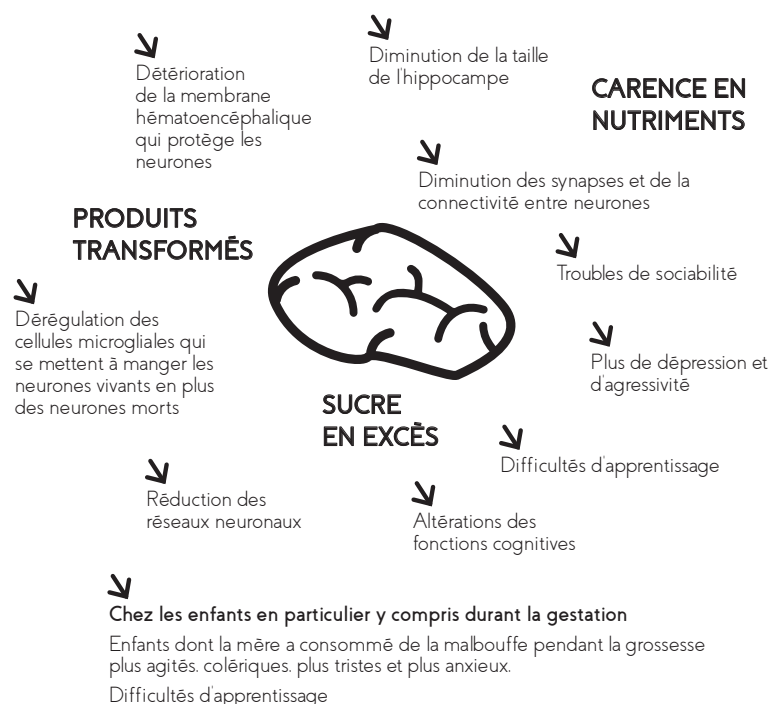
Et si une nourriture saine et non transformée rendait un peuple plus responsable, autonome et intelligent ? Les études scientifiques le démontrent avec de plus en plus de précisions : excès et carences, gras, sucre, nourriture transformée et non vivante influencent le comportement et impactent durablement le cerveau. Cerveau ramolli, hippocampe qui rétrécit, humeur qui flanche, la malbouffe est une arme de destruction massive de l'homme libre et compromet l'évolution de l'espèce. Aucun décideur ni gouvernement sensés ne peut donc se réjouir d'abêtir, d'endormir, de droguer, d'affaiblir son peuple à terme. *En pleine crise sanitaire internationale, comment rassembler, promouvoir et soutenir les producteurs locaux, l'agriculture raisonnée et bio, au cœur d'un projet de résilience territoriale alliant alimentation et éducation ?*

## IMPACT D'UNE NOURRITURE SAINE



## IMPACT DE LA MALBOUFFE

*De l'effet papillon à l'effet "hippo...décampe" !*



Idée d'une coopération agronomique bi-produit mâche/canberge  
**POUR UNE CULTURE RAISONNÉE DE LA MÂCHE AU CANADA ET DE LA CANBERGE EN FRANCE**

- Cultures de la canberge comme de la mâche consommatrices de ressources (sables, eau) : cela oblige à des exploitations à proximité des ressources utilisées pour limiter les coûts de transport et d'énergie nécessaire au circuit de l'eau
- Idée de faire voyager les savoir-faire plutôt que les produits pour diminuer l'empreinte carbone
- Solutions pour la culture de sols pauvres et délaissés (sables et sols acides).

# BIEN SE NOURRIR, c'est choisir de Vivre !

## À quand un vrai et bon marketing territorial ?

Nous avons sur notre territoire de Brière, des producteurs de qualité, pionniers dans leur domaine, dans la recherche et le maintien de la biodiversité comme de la fertilité des sols, porteurs de solutions de cultures vertueuses, exemplaires prestataires et fournisseurs des meilleurs chefs de la gastronomie française. Pourquoi ne pas davantage promouvoir ces « cercles d'excellence opérationnelle » et stimuler ces dynamiques locales, en osant aussi les relier à la formation et à la transmission ?

*Exemple Modèle allemand de création de biosphère*



## Enjeux de santé publique

*Éviter que notre hippocampe ne décampe*

- Favoriser le bien-être humain
- Optimiser les fonctions cérébrales et la qualité de pensée et d'autonomie d'une population
- Bichonner notre cerveau
- Améliorer et privilégier la santé mentale
- Associer alimentation et santé (vertus naturelles nutritives voire curatives d'aliments sains...)



## Enjeux écosystémiques et transition sociétales

*Cultiver l'intelligence sensible*

- Faire voyager les savoir-faire plutôt que les produits pour diminuer l'empreinte carbone
- Privilégier circuits courts et productions locales « vertueuses »
- Diffuser une autre idée de l'agriculture raisonnée et bio, et de conservation des sols et des ressources naturelles (modèle économique à étudier)
- Se centrer sur les coûts de transport et d'énergie, la gestion de l'eau, drainage, irrigation, recyclage, protection des milieux naturels selon traitements utilisés ( exemple : cultures de la canneberge comme de la mâche consommatrices de ressources, utilisatrices de pesticides, récolte par inondation, rejets dans le sol, détérioration des milieux humides, tourbières...)



## Enjeux agronomiques

*Vivre "tout contre" et non "contre" la nature*

- Laisser du temps au temps, respecter les cycles
- Obtenir des produits plus goûteux, plus nutritifs, plus qualitatifs
- Veiller au maintien de la fertilité des sols
- Chercher des solutions pour la culture de sols pauvres et délaissés (sables et sols acides)