

INNOVATION. Plus de cent étudiants nantais, sous l'impulsion de l'association

Petite révolution

L'innovation au service d'une alimentation responsable. Cent étudiants ont planché sur cette Transition positive.

La consommation engagée évoque souvent les chèvres du Larzac, la laine bio qui gratte et la soupe de rutabaga. Un truc de « bobo » qui coûte cher », détaillent, un brin espiègles, cinq étudiantes de SciencesCom. Avec humour, Héléne, Johanne, Maëlle, Amélie et Noémie se sont penchées sur la consommation responsable au quotidien, dans le cadre du projet Transition positive avec Open Odyssey et Collporterre (lire ci-dessous).

« Consommer autrement et mettre du beurre dans les épinards »

« Notre postulat de départ : mettre à mal tous ces clichés. Nous voulions trouver comment mieux manger, sans se ruiner. Consommer autrement et mettre du beurre dans les épinards : le plan idéal pour des étudiantes fauchées comme le blé que nous sommes », sourit la fine équipe, baptisée « Choux, patates et Cie ».

Bloc-notes et stylo dans le sac à main, elles ont arpenté la ville à la recherche des bons plans, ont enquêté auprès des acteurs locaux :



Héléne, Johanne, Maëlle, Amélie et Noémie (absente sur la photo), cinq consommatrices convaincues. Photo DR

associations, professionnels, restaurants engagés... Et pour sensibiliser les Nantais, les étudiantes ont créé un blog.

« L'idée est de parler de la

consom'ation avec des articles courts, des photos des vidéos, de façon ludique et pas culpabilisante. Oui, la consommation engagée est un sujet important, mais pas

dramatique. Il faut se lancer, sans crainte ». Mais qu'est-ce qu'un consomm'acteur ? « Chez Choux, patates et Cie, c'est une personne qui aime bien manger, y consacre du temps, respecte l'environnement et son propre corps. Et qui en a marre des scandales alimentaires. » La Brestoïse de 23 ans et ses copines sont aussi allées à la rencontre des Nantais. « On les a sentis curieux, pour ceux qui ne connaissaient pas, et très déjà investis pour les autres qui nous ont confié l'importance de cette prise de conscience ».

Produits de saison

Pour prouver qu'elle a changé ses habitudes de consommation, Maëlle est prête : « A faire une photo de mon frigo ! J'achète des produits de saison et je cuisine plus. Cela demande plus de temps, mais permet aussi de réaliser des économies : prendre ces légumes directement aux producteurs, attendre la fin des marchés pour avoir des prix cassés ».

Éviter le gaspillage, valoriser les circuits courts, penser à un potager sur le balcon, fuir les produits sur-emballés... « Autant de solutions pour devenir le superman de la consom'action ! ».

Virginie Mollerais

REPÈRES

Découvrir leur blog sur chouxpatatesetcie.tumblr.com

LE PROJET



Samuel Tiercelin, un des fondateurs d'Open Odyssey. Photo DR

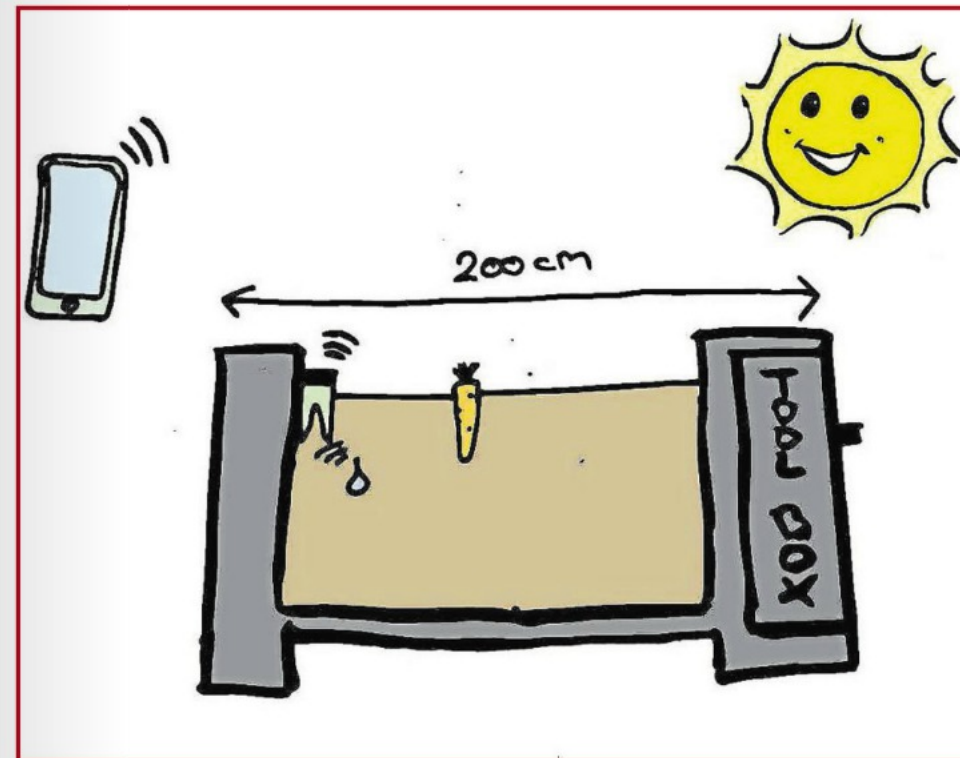
« Faire confiance aux étudiants »

Transition. Les associations Open Odyssey et Collporterre, l'école SciencesCom et l'Ademe ont invité une centaine d'étudiants à endosser le rôle de colporteurs de bonnes nouvelles. Et à réfléchir à une transition positive. « Nous souhaitions travailler avec eux sur les enjeux de demain. Nous sommes partis sur le thème de l'alimentation, un sujet transversal qui traite aussi bien d'économie, d'habitat, circuit-court, déplacement... et qui

touche tout le monde. En valorisant le lien social et les acteurs locaux », détaille Samuel Tiercelin, un des fondateurs d'Open Odyssey, basé aux Ecosolies depuis peu. « Nantes est une ville qui bouge, il y a un écosystème parfait ». Des projets plein la tête, l'idée pour Samuel est « de faire confiance aux étudiants, d'écouter la jeunesse. Et voir ce qu'ils proposent ». À découvrir sur : www.transition-positive.org. Infos : www.open-odyssey.org.

Open Odyssey, ont planché, avec brio, sur le thème de l'alimentation et des enjeux environnementaux

nantaise en marche



« Connectons jardins, toits et citoyens »

Agriculture urbaine. L'équipe Garden'R a vu haut : sur les toits. Et malin : avec les nouvelles technologies. La problématique de ces sept étudiants : « Comment fédérer une communauté avec un style de vie urbain (ou vivant dans les quartiers populaires) autour d'un concept d'agriculture collective et durable ? ». Réponse : avec des jardins partagés sur le toit des immeubles nantais. Et en bonus, un « smartbac ». « Un bac hors-sol, équipé de capteurs qui généreront des informations sur la santé des cultures en temps réel. Afin de remonter ces indications en flux tendus, nous avons imaginé une application qui permettra au Garden'R de s'informer, de s'éduquer, de s'amuser en partageant avec les autres ».

Dessin Garden'R

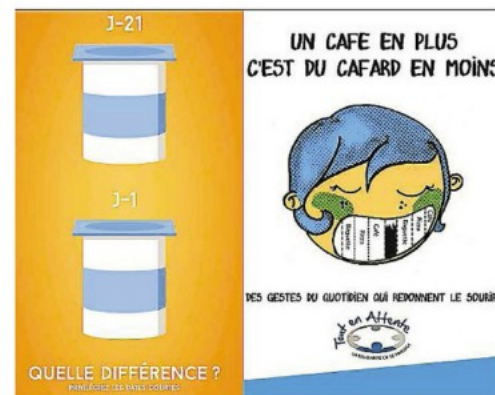
D'autres idées pour « changer » le monde

► L'anti-gaspi

« Que faire avec 12 pots de yaourts bientôt périmés ? » La réponse n'est pas : à la poubelle ! Les Impéremptibles veulent minimiser le gaspillage alimentaire. « Apprenez à mieux ranger votre frigo pour conserver vos produits plus longtemps, soyez malin en optimisant ces produits, ne jetez pas l'argent par les fenêtres et achetez les produits « date courte » en promo », voici quelques-uns de leurs conseils à découvrir sur gaspiage.wordpress.com

► Manger des insectes

« Sauvons la planète grâce à nos assiettes ». C'est un peu le cri de ralliement de l'équipe Jiminy Cricket. « Sommes-nous destinés à radicaliser notre façon de nous nous nourrir en adoptant des régimes alimentaires « extrêmes » (algues, vers,



« Quelle différence entre ces deux yaourts ? » aucune ! ; Alimentaire mon cher Waston valorise les cafés en attente. Images DR

insectes) ? Est-ce l'unique piste pour nourrir 9 milliards de personnes en 2050 ? ». Ils sont partis à la rencontre des Nantais, pour une dégustation d'insectes...

► Produits en attente

Se prendre un café, en acheter un deuxième pour une personne qui en a besoin : sans-abri, étudiants... L'initiative de ces cafés en attente (ou suspendus) est soutenue

par l'association « Tout en attente » et bénéficie d'un coup de pouce de l'équipe d'Alimentaire mon cher Waston. Cette action fait des émules : boulangeries, pizzerias, commerçants nantais...

► Boîte à restes

« Dans quelles mesures la pratique du doggy bag, ou sac à restes, pâtit-elle d'une image péjorative en France ? ». C'est la question posée par A vos restes. La nouveauté, le caractère inédit et l'image revisitée, presque « chic », du doggy bag ont été pour ces jeunes des pistes d'exploration. Ils ont travaillé à la création d'un design unique de boîtes, associé à un macaron apportant de la reconnaissance aux restaurateurs.

www.transition-positive.org

LA PHRASE

« De la fourche à la fourchette »

Lors de la présentation des projets, Yves Le Roux, directeur régional de l'Ademe (*) était présent. « La transition environnementale appelle des modifications de notre mode de vie. Mettre en place une économie circulaire en limitant la consommation des ressources naturelles, limiter la production des déchets... L'alimentation est au cœur des enjeux (économiques, démographiques...) On pourrait résumer cela : « De la fourche à la fourchette » ! Ce monde nouveau est en train de naître. Vos initiatives font avancer cette transition ».

(*) Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie