

Kit de Résilience locale

Dominyka Anciute, Semanur Akturk, Aude De Larivière, Elise Patry



Boom de la consommation locale lors du confinement



Un comportement
à encourager

Plan de la présentation

1. Pourquoi avoir choisi cette thématique
2. Résultats de nos collectes de données
3. On vous révèle notre projet

Un impact positif sur l'environnement ?

- diminution des émissions de CO2,
- diminution des particules fines dans l'air,
- baisse de l'exploitation des ressources,
- les abeilles produisent plus de miel,
- les dauphins reviennent à Venise, etc.



Il y a le risque d'un très fort effet rebond suite aux mesures prises pour relancer l'économie.

Une solution à long terme contre les changements climatiques a connu un boom suite au confinement



Les commandes ont au minimum **doublé** chez la plupart des petits producteurs et magasins locaux.

Lors de notre 1er questionnaire:

72 personnes sur 132 étaient dans la tranche d'âge 18-25 ans

Groupe cible : les jeunes de
18-25 ans en kot ou en colocation



“Comment encourager les jeunes à continuer à consommer de façon responsable après le confinement ?”

Romain

21 ans



Situation familiale:
ne vit plus avec sa
famille

Région :
Bruxelles

Profession :
étudiant

Langue :
français, anglais

Agilité informatique :
microsoft, adobe

Caractère :
fêtard

Centre d'intérêts :
les guerres
géopolitique

Archétype :
leader, agressif

Ce qu'il aime...
la bière
les pâtes
sushi

Ce qu'il n'aime pas...
le vomis
les champignons
les examens
nouveau colocataire

Besoins

nourriture facile et
pas chère,
voir ses potes, liens
sociaux

Peurs

rater ses études,
changement
climatique,
les araignées

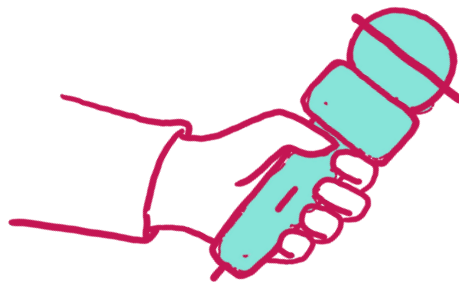
Habitudes actuelles

fait ses courses au
supermarché,
cuisine très peu,
mange bcp de
sandwiches

Moyens de découvrir

les réseaux sociaux
mail
les bars
les soirées
étudiantes
la salle de sport

2ème questionnaire: nous avons interrogé 131 jeunes



76 % des c'est jeunes de 18 à 25 ans interrogés savent pourquoi c'est important de consommer local

1 % ne le savent pas

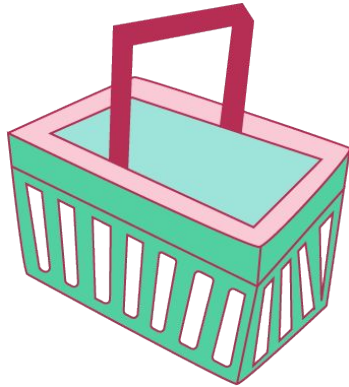
23 % ne savent pas vraiment

Motivations :

1. la préservation de l'environnement (72% l'ont coché)
2. le soutien à l'économie locale (62% l'ont coché)
3. l'intérêt nutritionnel (57% l'ont coché)



83.3% des jeunes fréquentent les supermarchés



Malgré leur
connaissance
des enjeux !

Freins :

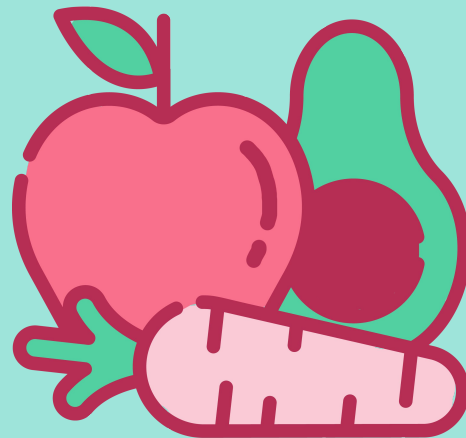
1. **C'est difficile de rester motivé** quand c'est plus facile d'aller au supermarché (50% l'ont coché)
2. **Je ne sais pas quels produits sont locaux et de saison** (30% l'ont coché)
3. **je vais au plus près de chez moi pour faire mes courses** (27% l'ont coché)



Lorsqu'on leur demande d'évaluer leur connaissance des saisons des fruits et légumes qui poussent en Belgique

70%

des jeunes s'évaluent en dessous de 6/10.



Nous allons en priorité chercher à augmenter leur motivation.
Pourquoi ?

**Parce que nous pouvons difficilement agir
sur leurs freins.**



De quoi ont-ils besoin pour être encouragés?

Meilleure visibilité et communication autour de ce qui se fait

Meilleurs prix

Informersur l'avantage économique et écologique

Rencontres avec les producteurs

Faire de la publicité pour la consommation locale

Regrouper ce qui se fait localement dans un seul endroit

Plus d'endroits où acheter local

Ce que nous pouvons faire,
c'est rendre le bon choix et le bon
comportement plus facile !

En bref, **un nudge.**



Nos objectifs :

- améliorer la connaissance autour des produits locaux et de saison
- augmenter la visibilité des producteurs et créer du lien social
- motiver les jeunes à s'alimenter en accord avec leurs valeurs
- relier les citoyens autour de la question de résilience à leur échelle locale



Questions posées pendant le Workshop

1. Comment améliorer la connaissance autour des produits locaux et de saison ?
2. Sous quelle forme est-ce que l'on peut augmenter la visibilité des producteurs ?
3. Comment motiver les jeunes à faire leurs achats en accord avec leurs valeurs ?



Les idées ressorties lors du Workshop

Quelque chose à prendre avec soi quand on fait les courses pour nous rappeler les bonnes infos

Avoir des informations sur le stockage des fruits et légumes

Objet physique qqch qui ne se perd pas

Une carte qui reprend producteurs, commerçants, marchés

Une visibilité sur les réseaux sociaux qui mène sur la plateforme

Plateforme qui peut venir compléter l'objet physique

Garder des fiches (hellofresh)

Photo du producteur ou celle du fruits ou légume de la semaine

Compte avec lequel tu peux suivre ton progrès

Idée de recette

Que veulent-ils ?

1. Du contenu qui met en avant les producteurs (81 votes)
2. Du contenu qui leur apprend les légumes et fruits de saison (75 votes)
3. Des trucs et astuces pour mieux manger (75 votes)
4. Du contenu qui explique l'impact écologique de chaque aliment (74 votes)



Pour répondre à cela, nous avons créé le Kit de résilience locale

A quoi ça sert ?

À accompagner les jeunes dans leur démarche pour la rendre la plus fluide et la plus facile possible.

De quoi est-ce qu'il s'agit :

D'un Kit de Résilience locale :

- 1) Physique
- 2) Virtuel



1) Kit de Résilience locale (physique)

→ Fiches pour les fruits et légumes des quatres saisons

- La conservation
- Préparation
- Mini recette

→ Challenge

→ Bombe de graines

→ Sac fait main avec les fruits et les légumes de saison



Les prototypes

Petite fiches assemblées en éventail

Facile à détacher

Se glisse facilement dans ton sac de course



FOCUS sur quelques pages



KIT DE LA RÉSILIENCE LOCALE



LE GUIDE DU LOCAL

Kit de poche pour acheter ses fruits et légumes de saison, à utiliser sans modération

Privilégier les produits de saison c'est s'assurer une meilleure qualité gustative au prix le plus accessible, mais aussi favoriser la production locale et respecter l'environnement.



Étape n°1 : avoir toujours un sac sur soi

L'utilisation des sacs plastiques est désormais interdite en France. Au début, on a tendance à oublier systématiquement nos sacs en tissu réutilisables à la maison

Étape n°2 : s'équiper en bocaux

Nous avons beaucoup d'occasions de récupérer des bocaux en verre. Par contre, cette option va nécessiter de bien les récupérer et d'enlever les étiquettes

Étape n°3 : jachète en vrac

Acheter en vrac va vous permettre de réduire considérablement vos emballages d'un seul coup d'un seul !

Étape n°4 : passer à la casserole

Nous voici à la dernière étape des courses zéro-déchet. Nous sommes équipés, organisés, consommons local et de saison. Maintenant, place à la cuisine.

COURSES ZERO DÉCHETS

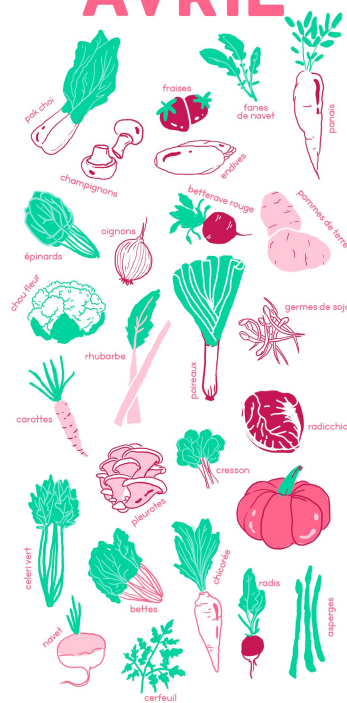


Ici, on dit "adieu" aux plats pré-cuisinés, aux biscuits préemballés, aux salades pré-préparés etc. Maintenant que nous achetons nos produits en vrac et nos produits frais, il faut les transformer en un plat comestible. La route du zéro-déchet comprend un passage en cuisine obligé : préparation des goûters, des diners mais aussi des déjeuners à emporter au boulot.

Astuces pour commencer à cuisiner de façon régulière simplement.

- Glaner des recettes faciles, rapides et de saison
- Préparer à l'avance
- Faire de plus grosses quantités

AVRIL



poire d'ail
champignons
oignons
épinards
asperges
rhubarbe
carottes
calmar vert
navet
fraises
fanes de navet
panais
auberges
betterave rouge
pommes de terre
germes de soja
radicchio
cresson
pétoches
choucroute
radis
asperges
cerfeuil

fiche technique — n°025



LA TOMATE

Solanum lycopersicum

Description du produit :

Rondes et bien rouges.

Période de récolte :

Fin du mois de juillet

Valeur nutritive :

(Pour 100g) 2115 calories, Lipides : 0,3 g (8%), Protéides : 1g (20%), Glucides : 3,7g (74%)

Déjà :

Fruits bien ferme de 150 à 200g

Conservation :

Conserver les tomates au frigo.

A propos de ce fruit :

Cette espèce est : Productive, Précieuse, Résistante aux maladies.

D° de végétation des tomates :

12°

IDÉE RECETTE DE SAISON



Nom de la recette

Temps de préparation : 30 min

Difficulté : ●●○○○○ Très facile

Ingredients :

- Lorem x2
- Ipsum x2
- Dolor x4
- Sit x2 x2 x2
- Amet x4

Préparation : Sed ut perspiciatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta sunt explicabo.



WORKSHOP

ATELIER DIY
& RENCONTRES AVEC
LES PRODUCTEURS
PRÈS DE CHEZ TOI

COUDS TON
ECO
SAC

! CET 20
ÉTÉ 20

Affiche événementielle d'un Workshop création DIY / Sacs self-made et rencontres

Cet atelier invite les usagers à découvrir mais aussi à coudre eux-même leurs propres sacs éco-responsables, éthiques et réutilisables mais aussi originaux et personnalisables.

L'événement sera également dédié aux producteurs locaux et professionnels de circuits-courts, qui seront à disposition pour répondre à toutes vos question.

Un rendez-vous à la fois ludique et pédagogique, pour petits et grands !



KIT DE LA
RÉSILIENCE
LOCALE



Budget du kit

Estimation du coût

Impression des fiches avec reliure : 10€

Sac matériau de récup fourni par l'étudiant

Tampons à partir de pommes de terres avec encre : 5€

Bombe de graines : 2€

Prix du kit idéalement 17 €



2) Plate-forme kit de Résilience locale (virtuel)

Elle vient compléter le kit de Résilience locale, on y trouve les informations changeantes

- Carte avec les producteurs, commerçants, marchés et restaurants
- Des informations sur les producteurs
- Des challenges pour plusieurs niveaux
- Recettes de saison
- Fruits ou légumes de la semaine avec le/la producteur.trice de la semaine
- Mon objectif pour voir ton évolution
- Coin annonce



LÉGUME DE LA SEMAINE



LA TOMATE

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy.

RECETTES

17 PRODUCTEURS À PROXIMITÉ



MON OBJECTIF

40% ATTEINT !



- Faire 10 courses locales

154 PARTICIPANTS

PRODUCTEUR DE LA SEMAINE



JEAN MAINVERTE

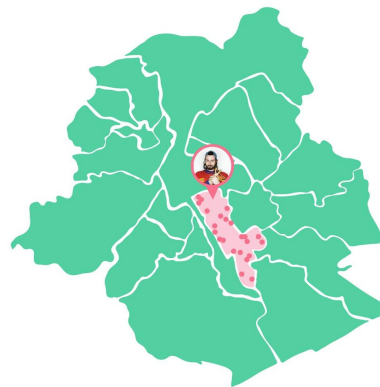
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur ...



LE RADAR DU LOCAL

FILTRE PAR :

- Ma position
- Quartier
- 1 - 3 km
- 4 - 6 km
- 7 - 10 km
- > 10 km



Q QUE CHERCHES-TU ?

24 RÉSULTATS

Magasins

Marchés

Restaurants

Producteurs



Nom du magasin

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ 95%



Nom du magasin

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ 93%



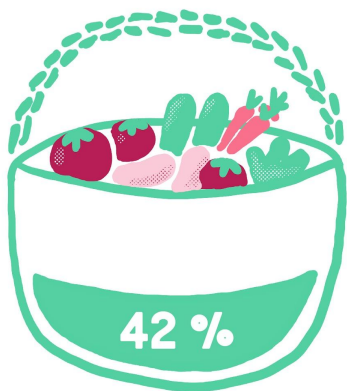
Nom du magasin

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ 89%



LOCAL CHALLENGE 2020



1547

COURSES LOCALES CETTE ANNÉE

564 PARTICIPANTS



J'AI ACHETÉ LOCAL AUJOURD'HUI !



LE GUIDE DU LOCAL



QUE CHERCHES-TU ?

Je veux tout !

Fruits de saison

Légumes de saison



Tomate



Cerise



Haricot



Épinard



Radis



Fraise

28 RÉSULTATS

FILTRER PAR :

Fiche complète

Recettes

Facile

Intermédiaire

Pro

< 15 min

15 - 30 min

> 30 min

Conservation

Producteurs



Nom de recette

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ FACILE < 15 MIN



Nom de recette

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ FACILE < 15 MIN



Nom de recette

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ FACILE < 15 MIN



Nom de recette

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

+ FACILE < 15 MIN



FICHE PRODUCTEUR



JEAN MAINVERTE 96%

Je suis producteur de fruits et légumes depuis près de 20 ans. La meilleure décision de ma vie :) _



Bonjour tout le monde ! Je suis très heureux d'avoir été élu producteur de la semaine :) Je fais une promo de 40% sur les tomates ce mois-ci pour vous remercier !

Fruits et légumes du mois :



Voir points de vente

Contacteur

LOCOVORES / FOLLOWERS :

	Nom de profil Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.		< 2 KM DE CHEZ TOI		
	Nom de profil Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.		< 2 KM DE CHEZ TOI		
	Nom de profil Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.		3 KM DE CHEZ TOI		
	Nom de profil Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.		4 KM DE CHEZ TOI		



COIN DES ANNONCES

FILTRES PAR :

- Quartier
- 1 - 3 km
- 4 - 6 km
- 7 - 10 km
- > 10 km

11 RÉSULTATS

OUPS, CAROTTES EN TROP À DONNER D'URGENCE !!

CRÊPE AUX ÉPINARDS - RECETTE DE GRAND-MÈRE

J'AI UNE SUPER IDÉE DE CHALLENGE !!!

MA PREMIÈRE FOIS AU MARCHÉ, QUI VIENT AVEC ?

MA SUPER RECETTE SECRÈTE DE SOUPE AU POTIRON ENFIN RÉVÉLÉE

CA VOUS DIT UN CONCOURS DU LÉGUME LE PLUS MOCHE ? #LAIDTUE

S.O.S SURPLUS DE HARICOTS QUE J'AI ACCUMULÉ LORS DE LA QUARANTAINE À DONNER

QUELQU'UN PEUT M'APPRENDRE À FAIRE DE LA CONFITURE DE PRÛNEAUX ?

UN COLLOCOVORE AVEC UNE VOITURE POUR ALLER À LA FERME BOFURIE CE DIMANCHE ?

LA MEILLEURE RATATOUILLE DE TA VIE

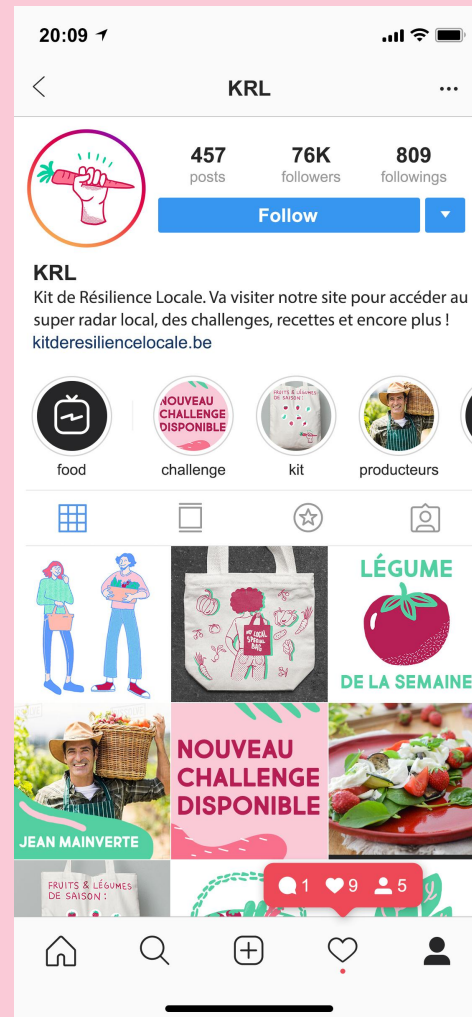
JE CHERCHE UN COLLOCOVORE POUR ACHETER DES TOMATES

Vu que Jean Mainverte fait une grosse promo de tomates en ce moment, je compte passer à son point de vente ce jeudi. Ceux qui veulent m'accompagner DM moi :)

Instagram kit de Résilience locale KRL

Un miroir pour ramener les gens sur le site pour plus d'informations et pour la carte interactive.

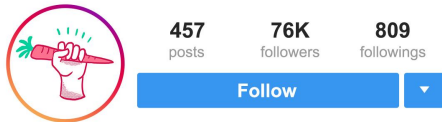
- Met les gens au courant lorsqu'il y a un nouveau challenge, une recette..
- Promotion des producteurs et des objets du kit
- Permet de partager les posts ou de faire des hashtags
- Permet de rassembler une communauté en parallèle avec le site



1 j'en entends parler
(en ligne ou en magasin)

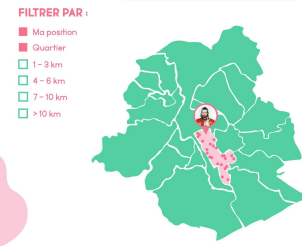


2 je m'abonne à la page instagram



KRL
Kit de Résilience Locale. Va visiter notre site pour accéder au super radar local, des challenges, recettes et encore plus !
kitderesiliencelocale.be

3 je me crée un profil sur
la plateforme



5 je découvre les producteurs près de chez moi et je
vais les rencontrer !



FICHE PRODUCTEUR



JEAN MAINVERTE 96%

Je suis producteur de fruits et légumes depuis près de 20 ans. La meilleure décision de ma vie ☺ ...



Bonjour tout le monde ! Je suis très heureux d'avoir été élu producteur de la semaine ☺. Je fais une promo de 40% sur les tomates ce mois-ci pour vous remercier !

Fruits et légumes du mois :



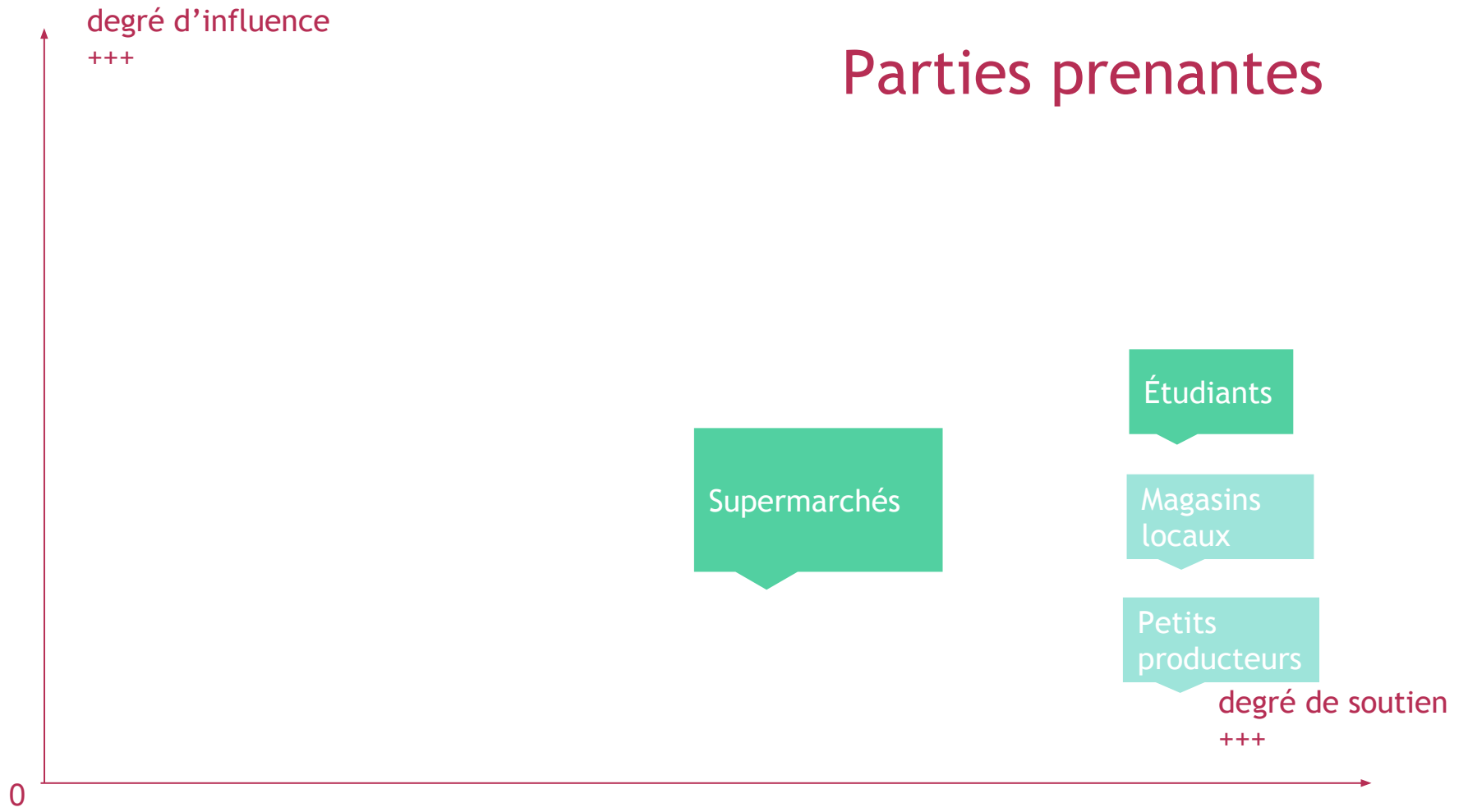
[Voir points de vente](#)

[Contacter](#)

4 je commande mon kit ou
je l'achète en magasin



Parties prenantes



Et après ?

Financement du projet et budget

- crowdfunding, etc.

Pistes de développement ?

- des petits jeux sur la plateforme
- des ateliers de cuisine,
- plus de rencontres avec les producteurs



“Il n’est jamais trop tard pour construire des “petits systèmes résilients” à l’échelle locale qui permettront de mieux endurer les chocs économiques, sociaux et écologiques à venir.”

Petit traité du local

