Comité de pilotage Agenda 21 Couzot
Le jeudi 20 mars 2014

SEMAINE DE DEVELOPPEMENT DURABLE
du 1er au 7 avril 2014

« Consommer local à Couze et Saint Front »

Semaine du développement durable – début avril 2014
Consommer local à Couze et Saint-Front

VOTRE PLANNING

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
MATIN	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot. Répertoire des producteurs, commerce et chambres d'hôtes qui vendent des produits locaux sur Couze. Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	De 10h00 à 12h00 Vincent Lucas, chef étoilé à Ste Sabine-Born (24440), vient présenter et dédicacer son livre de 2013 « Ma cuisine du Périgord », à la bibliothèque.
APREM'		De 13h45 à 14h45 Dessins sur le thème de « manger durable » par les élèves de CE1/CE2 puis exposition de leurs dessins à la mairie.		De 13h45 à 14h45 Animation auprès des CE2/CM1 : manger durable. De 14h45 à 15h45 Idem avec les élèves de CM2. De 15h30 à 16h30 Lecture et jeu aux CE1/CE2 sur le thème de « consommer local », avec Jacqueline la Bibliothécaire.		
LA SEMAINE	Exposition sur les abeilles et le miel à la maison des services.					
	La boutique Couzotte met en avant ses produits locaux et vous offre une bouteille de jus de fruit du Sud-ouest à partir de 15€ d'achat.					

Action 1 : mise en ligne d'un article par jour au cours de la semaine, sur le thème de « consommer local »

Objectifs :

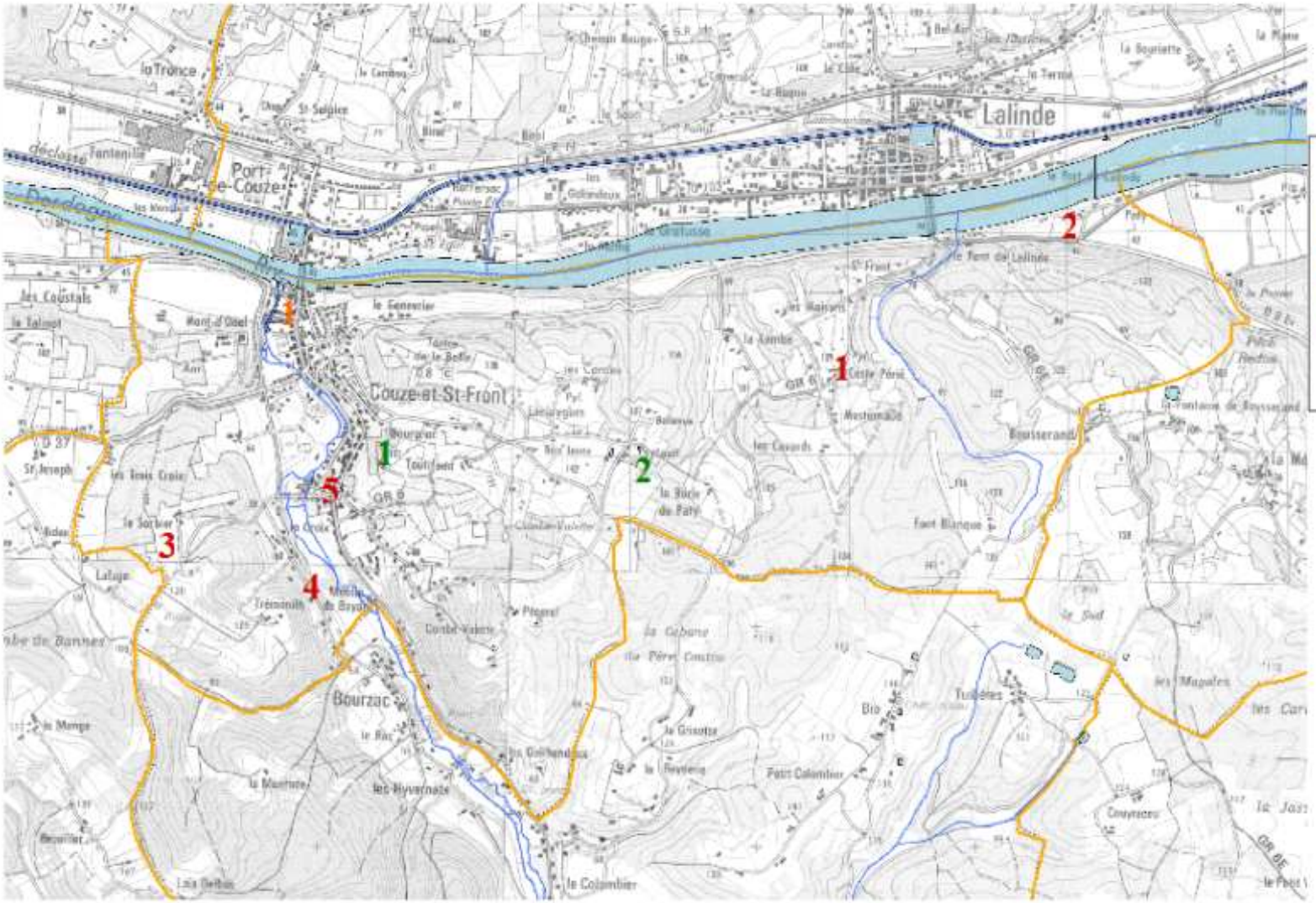
- Sensibiliser aux enjeux de la consommation locale ;
- Apporter des solutions concrètes pour agir à travers des expériences témoins ;
- Inciter à l'adoption de nouveaux comportements.

Action 2 : élaboration et communication du répertoire des producteurs, commerce et hébergements touristiques proposant des produits locaux

Objectifs :

- Sensibiliser les habitants/consommateurs sur les modes de consommation alternatifs ;
- Créer un lien direct entre les consommateurs et les paysans ;
- Mettre en avant les produits locaux et leurs qualités ;
- Encourager le développement de structures alternatives (exemple : AMAP)

OU DENICHER LES PRODUITS COUZOTS ?



Légende :

- **1** Producteurs locaux
- **1** Commerce local
- **1** Hébergements touristiques proposant des produits du terroir

Sources : Données SCAN 25 IGN - Réalisation Mairie de Couze et Saint-Front - Mars 2014

Producteurs locaux

1

JEAN-FRANÇOIS APTEL
FORCE ET SAVEURS

Profession
Producteur

Produits en vente directe et en paniers
- Légumes de saison (tomate, courgette, courge, carotte, pomme de terre, potimarron…)
- Jean-François APTEL souhaite devenir très prochainement affilié bio !
- Attaché à son environnement et au terroir, il vous propose aussi des truffes et des cèpes fraichement cueillis et pourra vous parler de sa connaissance de la faune et de la flore.

Coordonnées
Coste-Périé – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT
06.29.40.03.95.

Producteurs locaux

2

M. et Mme BLANCHEZ
FERME

Profession
Producteurs

Produits en vente directe au marché de Lalinde tous les jeudis
- Légumes de saison (Haricot, fève, petits pois, pomme de terre, gesses…) ;
- Œufs.

Coordonnées
Paty – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT

3

M. et Mme CHOLEAU
FERME

Profession
Agriculteurs

Produits en vente directe
Œufs.

Coordonnées
Le Sorbier – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT

Producteurs locaux

4

Johan FEUILLE
FERME

Profession
- Apiculteur ;
- Eleveur ovin bio.

Produits en vente directe
Miel et produits de la ruche.

Coordonnées
Trémouilh – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT
06.08.11.16.58.

5

M. et Mme MOURET
FERME

Profession
Agriculteurs

Produits en vente directe
Œufs.

Coordonnées
Maury-Haut – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT

Commerce local

1

Martine et Paul DE SOUSA
LA BOUTIQUE COUZOTTE

Profession
Commerçants

Produits locaux en vente à l'épicerie
- Volailles de Montpeyroux ;
- Foie gras du Périgord ;
- Caille aux figues du Périgord ;
- Cassoulet du Périgord ;
- Vins rouges, rosés et blancs de Bergerac ;
- Jus de fruit de la région Sud-ouest ;
- Miel de Maurens ;
- Pain de Badefols, boulangerie Janssens ;
- Plats cuisinés maison variés (soupes, caille roti aux pruneaux, potée limousine, couscous, poulet basquaise…) ;
- Paniers faits main par Anim'Osier.

Coordonnées
4 av. de Cahors – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT
05.47.56.05.38.

Hébergements touristiques proposant des produits du terroir

1

Bernadette et Hervé GUILLEMIN
LE PECH DE BOURGNAC

Profession
Chambres d'hôtes

Petits déjeuners avec des produits locaux
- Confitures, yaourts, pâtisseries maison ;
- Œufs de ferme ;
- Fruits du verger (pommes, prunes , cerises, raisins)

Coordonnées
Bourgnac – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT
05.53.24.26.26. / 06.12.60.56.74.
lepechdebourgnac@orange.fr
lepechedebourgnac.com

Hébergements touristiques proposant des produits du terroir

2

Brigitte et Jacques GAILLARD
LA FERME DE PEYTAVIT

Profession
Chambres d'hôtes

Produits de la ferme en table d'hôte
- Charcuterie variée de porc fermier ;
- Plats cuisinés variés (rôti de veau fermier, escalopes, blanquette de veau…) ;
- Confit et magret de canard fermier ;
- Des champignons cueillis dans les bois alentours peuvent accompagner les plats.

Coordonnées
Peytavit – 24150 COUZE-ET-SAINT-FRONT
05.53.61.08.21. / 06.86.40.86.44.
Brigitte.gaillard24@orange.fr
lafermedupeytavit.com

Action 3 : C'est quoi, manger durable ? Avec l'école de Couze

Objectifs :

- Sensibiliser au thème de « manger durable » ;
- Connaître certains fruits et légumes et leur saisonnalité.

Projection de 3 vidéos de 2 à 4 minutes.

- Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat.
- Quand c'est de saison c'est tellement bon. Vinz et Lou.
- La Verdura, des produits locaux et de saisons.

La Verdura

Cultivons le goût du bon !

Avec la classe de CE1/CE2 :

Dessins sur le thème de « manger durable ».

Exposition à la mairie, dont quelques dessins (3 ou 4) exposés à la maison des services

Avec les classes de CE2/CM1 + CM2 :

Définir qu'est-ce que « manger durable ».

Questionnaire + mot croisé

Connaître la saisonnalité de certains fruits et légumes.

Calendrier des fruits et légumes à remplir

Action 4 : A la maison des services

1. Exposition sur les abeilles et le miel (toute la semaine).

2. Lecture sur le thème de « consommer local » par Jacqueline la bibliothécaire, aux CE1/CE2 (jeudi après-midi).

3. Vincent Lucas, chef étoilé à Ste Sabine-Born (24440), vient présenter et dédicacer son livre de 2013, « Ma cuisine du Périgord » (samedi matin).

4. Affiche sur Johan FEUILLE (lien avec l'expo) + Affiche sur Martine (action boutique Couzotte) (toute la semaine).

Action 5 : Boutique Couzotte

1. Listing des produits locaux vendus.

2. Affiche en vitrine + étiquettes devant les produits locaux du magasin.

3. Geste commerçant : Jus de fruits du Sud-Ouest

→ 15€ d'achat = 1 bouteille de 25cl offerte

→ 50€ d'achat = 1 bouteille d'1 L offerte

Démarche en cours avec les trois restaurateurs ...

- Le temps des moulins ;
- Les petits plats ;
- Au fil de l'eau.

PROPOSER DES PRODUITS LOCAUX AU MENU

Semaine du développement durable – début avril 2014
Consommer local à Couze et Saint-Front

VOTRE PLANNING

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
MATIN	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot. Répertoire des producteurs, commerce et chambres d'hôtes qui vendent des produits locaux sur Couze. Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	1 article sur le thème de « consommer local ». Bloc-notes Couzot.	De 10h00 à 12h00 Vincent Lucas, chef étoilé à Ste Sabine-Born (24440), vient présenter et dédicacer son livre de 2013 « Ma cuisine du Périgord », à la bibliothèque.
APREM'		De 13h45 à 14h45 Dessins sur le thème de « manger durable » par les élèves de CE1/CE2 puis exposition de leurs dessins à la mairie.		De 13h45 à 14h45 Animation auprès des CE2/CM1 : manger durable. De 14h45 à 15h45 Idem avec les élèves de CM2. De 15h30 à 16h30 Lecture et jeu aux CE1/CE2 sur le thème de « consommer local », avec Jacqueline la Bibliothécaire.		
LA SEMAINE	Exposition sur les abeilles et le miel à la maison des services.					
	La boutique Couzotte met en avant ses produits locaux et vous offre une bouteille de jus de fruit du Sud-ouest à partir de 15€ d'achat.					