Les critères du Défi Locavore
et bas carbone*

Il s'agit de composer un repas de fête (repas censé être le + cher de l'année) qui soit à la fois :

- **Complet** : apéritif, boisson, entrée, plat, (fromage), dessert.
- **Chic** : il faut composer un menu complet de fête (très bien présenté).
- **Local et de saison** : tous les ingrédients doivent provenir d'un rayon de moins de 51 km (à vol d'oiseau) du lieu du repas.
- **Pas cher** (pour un repas de fête) : pour moins de 9,50€ par personne (mais les producteurs sont payés au juste prix). Sont comptabilisés dans les 9,50€ seulement les matières premières. Si des produits sont récoltés dans des jardins privés, une équivalence en euro (avec les produits du commerce) doit leur être attribuée (ex. : les œufs des poules de l'un des organisateurs).
- **Bas carbone** : L'empreinte carbone du repas doit être inférieure à 1,2kg eqCO2/personne. Le bilan carbone du repas doit correspondre à un budget carbone par personne et par an inférieur à 600kg eqCO2 pour l'alimentation. L'Accord de Paris fixant 2 tonnes de budget Carbone annuel par personne toutes activités comprises >> la part alimentation représente 600kg eqCO2/personne par an soit 1,6kg eqCO2/jour/personne soit 1kg eqCO2/ personne pour le repas du midi, avec une marge jusqu'à 1,2kg eqCO2/ personne pour un repas de fête.
- **Reproductible** : Le repas doit être préparé par des non professionnels, l'objectif étant qu'il soit reproductible dans chaque foyer et les matières premières achetées à proximité.

Provenance des aliments
MOINS de 51 Km
du lieu du repas

Repas de fête
MOINS de 9,50 €
par personne

Empreinte carbone
MOINS de 1,2 kg
eq CO2 par personne

**Défi conçu par Stéphane Linou, spécialiste national sur la sécurité alimentaire.*