



LES CIRCUITS COURTS À MARSEILLE : LE MYTHE DE L'AUTOSUFFISANCE

Sonia vous invite à réfléchir sur les circuits courts à Marseille ! Bien que vantés pour leur contribution à une alimentation durable, leur histoire révèle une réalité complexe. Depuis la révolution française, Marseille n'a jamais pu totalement subvenir à ses besoins alimentaires localement en raison de contraintes géographiques et de la prédominance du port. L'urbanisation massive dans les années 60 a accentué ce phénomène, favorisant l'émergence de la grande distribution et l'importation de produits alimentaires. Aujourd'hui, malgré une tendance à promouvoir le local et la saisonnalité, l'équilibre entre circuits courts et longs demeure crucial pour nourrir la métropole, tout en encourageant une alimentation plus durable.



Retrouvez l'article dans son intégralité ici : <https://www.fatche2.fr/art/4250>



ZOOM SUR "LA POPOTE À PÉPÉ"

Hana vous invite à découvrir "La Popote à Pépé", une série de web-reportages qui part à la rencontre de paysans nés avant les années 1940 pour leur faire parler de leur vision de leur métier et de son évolution. Pour écrire cet article, elle a rencontré Justine Bonnery, la réalisatrice qui nous plonge dans un monde agricole sur le point de disparaître...

Retrouvez l'article dans son intégralité ici : <https://www.fatche2.fr/art/4252>



Ne pas fier sur la voie publique.

Crédits

Ce numéro a été coordonné par Elodie Sylvain, Benoit Ferrier et Mohamed Boubidar de Tabasco Vidéo et réalisé par un groupe de jeunes marseillais-es. Bravo pour leur travail à Alix, Costanza, Emmanuel, Estelle, Fabio, Hana, Laetitia, Maelie, Maria Chiara, Priscilla, Sonia, Triskelle. Merci également à toutes les personnes rencontrées pour leur temps et leur accueil lors de nos interviews et de nos tournages !

Retrouvez le numéro dans son intégralité sur notre site internet www.fatche2.fr/num/n29



<https://www.fatche2.fr/art/4245>

UNE EXPERIENCE COLLECTIVE EN IMAGES

Un retour en images sur 3 semaines d'ateliers, durant lesquelles le groupe a pu s'essayer à la pratique du journalisme citoyen pour concevoir et réaliser ce journal !



" Bien manger, c'est manger avec les gens que j'aime ! "

Marie-Josée Ordener

Tabasco Vidéo & Le TransfOrama
présentent



N°29 - LES MÉTIERS LIÉS
AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION



Fatche2 ! est un média de territoire Papier et Web réalisé par l'association Tabasco Vidéo. Ce numéro a été tiré à 1000 exemplaires. Pour nous contacter : contact@tabascovideo.com - 06 18 12 82 16

Un journal papier & web : www.fatche2.fr

EDITO !

Si vous êtes gourmand.e et curieux.se de savoir ce qui se trouve dans votre assiette, ce 29ème numéro Fatche2 ! est spécialement pensé pour vous.

Suivez le parcours des aliments depuis le champ jusqu'à votre assiette à travers une websérie, des podcasts, des articles qui explorent divers secteurs de l'alimentation tels que l'agriculture, la restauration, le compostage et des initiatives sociales et associatives. Plongez dans l'univers de la gastronomie et découvrez les défis auxquels font face les professionnels du secteur, comprenez l'évolution de nos habitudes alimentaires et informez-vous sur les actions à entreprendre pour une alimentation plus responsable. Vous pourrez même y dénicher de bonnes adresses pour vous restaurer !



Retrouvez tous les épisodes de la websérie via ce QR Code



ou ce lien <https://www.fatche2.fr/art/4236>



FATCHAVOIR **DU CHAMP À L'ASSIETTE !** UNE WEBSÉRIE DE 11 ÉPISODES

"Du champ à l'assiette" est une websérie qui nous plonge au cœur des métiers liés aux enjeux de l'alimentation.

À travers **11 épisodes**, cette série documentaire vous invite à explorer le monde de professionnels engagés pour une meilleure alimentation !

Matthieu vous ouvre les portes de sa ferme "**Du Potagerome**", spécialisée dans la production de légumes et de sorbets ! Dans le quartier de la Belle de Mai, découvrez l'engagement de l'association **En Chantier** qui promeut une alimentation saine et accessible à tous, en valorisant la diversité interculturelle et intergénérationnelle de la cuisine.

Rencontrez **les élèves de SEGPA du collège Sacré Coeur** à Marseille alors qu'ils prennent en main l'organisation d'un repas **aux Grandes Tables**. Un épisode vous présente **Le Présage** et sa vision novatrice de construire le premier restaurant solaire d'Europe ! **Aminati, cuisinière à la crèche de la Friche-Belle de Mai**, vous initie au label "3 carottes".

Laissez-vous inspirer par **des femmes cheffes** qui ouvrent les portes de leur cuisine et partagent leur passion. Découvrez les coulisses du **Persil** et les questions que se pose Bénédicte pour faire vivre son restaurant. On vous parlera aussi de champignons avec **Mycotopia**, de **Néopousses** et de **Livrazou** ! Et enfin, immergez-vous avec **Terre 2 Mains** dans le monde du compostage pour comprendre comment nos biodéchets peuvent retourner à la terre !

"Du champ à l'assiette" nous invite à repenser notre rapport à notre alimentation !



Retrouvez l'article dans son intégralité avec ce QR code :



Retrouvez l'article dans son intégralité ici :



VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Fabio vous propose un article sur l'économie circulaire, un concept né dans les années 1960, inspiré par la capacité de la nature à réintégrer les déchets dans son cycle de vie. Contrairement au modèle linéaire de gestion des déchets humains, l'économie circulaire vise à réutiliser les ressources, à recycler les matériaux et à réduire les déchets, nécessitant une approche globale impliquant tous les acteurs de la chaîne, de la conception des produits à leur fin de vie.

<https://www.fatche2.fr/art/4247>

LA FONCTION SOCIALE DE LA BOUFFE ! par Alix et Estelle

La fonction sociale de la bouffe, c'est quand par exemple à 8 ans tu te retrouvais seul.e à ne pas avoir de goûter à la garderie, c'est quand tu ne peux pas aller manger au restaurant à midi avec tes collègues parce que tu es fauché, quand à la cantine y'a pas de proposition sans viande alors que tu ne peux pas en manger dû à ton régime alimentaire. La fonction sociale de la bouffe peut être un marqueur d'exclusion.

A l'inverse, l'alimentation peut aussi être un moyen de créer ou resserrer les liens sociaux, de nous insérer dans un groupe, de nous relier aux autres.

<https://www.fatche2.fr/art/4254>

LES PODCASTS

LA CUISINE DU 101

L'alimentation comme vecteur de lien social, c'est le pari de **la cuisine du 101**. Cette structure unique en France propose depuis 2022 un espace d'accueil et une cuisine partagée aux personnes hébergées en foyer ou à la rue. Une façon de recréer du lien tout en luttant contre la précarité alimentaire.

<https://www.fatche2.fr/art/4238>



L'ÉCOLE COMESTIBLE

D'où vient ce que nous avons dans notre assiette ? Quels sont les légumes de saison ? A travers des ateliers autour de la nourriture, **l'école comestible** invite les enfants à se poser ces questions. Suivez avec nous les animatrices de l'association dans deux écoles marseillaises.

<https://www.fatche2.fr/art/4242>

