



Résultats : Je souhaite pouvoir être actrice dans cette démarche éco-responsable et donner envie, éclairer et aider les personnes qui souhaiteraient s'y mettre. Je souhaite aussi partager mes connaissances en aidant les associations (déjà commencé) qui organisent des festivals sur le Libournais, en ce qui concerne l'accueil des groupes, bénévoles et public dans une démarche ZD, local...

Quoi ?

Quoi: Permettre à des personnes travaillant sur Libourne, qui ne peuvent pas se préparer une gamelle au déjeuner, de manger un repas sain, équilibré, avec des ingrédients de saison, plutôt biologiques, fournis par des agriculteurs et autres fournisseurs locaux.

Comment : Une démarche éco-responsable et zéro déchet, de l'élaboration des plats, jusqu'à la livraison, en passant par l'achat, les épluchures (réutilisation, compostage), les contenants (bocaux en verre achetés et récupération), les couverts (récupération), les serviettes (récupération, fabrication), les sacs (tote-bags fabriqués avec tissus de récupération), le déplacement en vélo triporteur électrique (vendeur de Bordeaux, fabrication française), la communication (zéro papier). Donner accès à un « bocal repas complet» aux lycéens qui ne mangent pas à la cantine, à prix abordable. Éveiller sur les pratiques consommation responsable... et sur les bienfaits d'une alimentation saine.

Où : Libourne

Impacts

Gouvernance

ECOCUISINIÈRE ET VELOLIVREUSE

Qui ?

La BioCyclette d'Alex
alex@labiocyclettealex.fr
<https://labiocyclettealex.fr>

Cible/Bénéficiaire:
Tout public

Combien ?

Quand ?

Lancement octobre 2021

Montage financier

Investissement personnel : 7000
Subvention publique: 1000
Partenariats privés: 1000 financement participatif.
Autre : 1000 micro-crédit ADIE, prêt à taux zéro CALI

Total: 11000€

Remarques :

Le projet débutera début octobre, avec un accompagnement avec Co-Action. Une aide à la création d'entreprise est en cours avec l'ADIE, subvention pour le vélo cargo électrique et prêt à taux zéro de la CALI (Communauté de communes). Les artisans doivent faire des travaux afin d'avoir une cuisine adaptée. Formation HACCP en août. Vélo cargo sera commandé en août.